

**ALLEGATO A AL CAPITOLATO TECNICO
SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE
ALIMENTARI**

SEZIONE I

LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti ed istamina. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg: CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.

Per gli alimenti contemplati dai suddetti regolamenti, verranno presi a riferimento i limiti indicati con m (emme piccolo).

Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente o, quando non applicabile, della sottostante tabella microbiologica (i cui valori sono stati desunti dalla letteratura).

Per i seguenti prodotti devono altresì essere rispettati ulteriori limiti di accettabilità microbica, come di seguito riportato:

TABELLA A

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI CRUDE BOVINE - SUINE - EQUINE - OVINE

MICROORGANISMI (Ufc/g)					
ALIMENTO	<u>Aerobi_mesofili_totali</u>	<u>Coliformi_totali</u>	<u>Escherichia_coli</u>	<u>Staphylococcus_aureus</u>	<u>Anaerobi_solfitoriduttori</u>
Tagli di carne refrigerata o congelata	<1.000.000	<1.000	<100	<100	<10
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	<1.000.000	<1.000	<100	<100	<10
Carni crude macinate da cuocere	<1.000.000	<1.000	<500	<500	<100

TABELLA B

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI AVICUNICOLE CRUDE

MICROORGANISMI (Ufc/g)						
ALIMENTO	<u>Aerobi_mesofili_totali</u>	<u>Coliformi_totali</u>	<u>Escherichia_coli</u>	<u>Staphylococcus_aureus</u>	<u>Anaerobi_solfitoriduttori</u>	<u>Campylobacter_jejuni/coli</u>
Tagli di carne refrigerata o congelata	<1.000.000	<1.000	<100	<100	<10	Ass 1g.
Porzioni unitarie di carne refrigerata e	<2.000.000	<5.000	<500	<500	<10	Ass 1g.

Fornitura di derrate e prodotti non alimentari 2. Allegato A al Capitolato tecnico.

non						
-----	--	--	--	--	--	--

TABELLA C

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA IN PEZZI

MICROORGANISMI (Ufc/g)					
ALIMENTO	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	<u>Anaerobi solfitoriduttori</u>	Muffe
Prodotti salati crudi interi (prosciutto crudo, bresaola, speck ecc.)	<100	<10	<100	<10	
Prodotti crudi affettati	<100	<10	<100	<10	<10
Prodotti cotti interi (prosciutto cotto, spalla ecc)	<100	<10	<10	<10	
Prodotti cotti affettati	<100	<10	<10	<10	<10

TABELLA D

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA INSACCATI

MICROORGANISMI (Ufc/g)						
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	<u>Anaerobi solfitoriduttori</u>	Muffe
Freschi da cuocere (salsiccia, cotechino, ecc.)	<1.000.000	<5.000	<100	<500	<10	

Fornitura di derrate e prodotti non alimentari 2. Allegato A al Capitolato tecnico.

Cotti interi (mortadella, ecc)	<100.000	<100	<10	<10	<10	
Cotti affettati	<500.000	<100	<10	<10	<10	<10
Stagionati (salami)		<100	<10	<100	<10	

TABELLA E

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI FORMAGGI E LATTICINI

<u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>						
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	<u>Anaerobi solfitoreducitori</u>	Muffe
Formaggi stagionati (grana, fontina, emmenthal, ecc)		<1.000	<10	<500	<10	
Formaggi freschi (mozzarella, ricotta, caprini, ecc)		<10.000	<10	<100	<10	
Formaggio grattugiato		<1.000	<10	<100	<10	<1.000
Burro		<10	<10	<100	<10	Assenti
Yogurt		<10		Assenti		<10
Latte UHT	<10			Assenti		

Fornitura di derrate e prodotti non alimentari 2. Allegato A al Capitolato tecnico.

Latte sterilizzato	<10				
Latte pastorizzato		<5			
Dessert a base di latte (budini ecc.)	<100.000	<5	<10		
Gelati	<500.000	<100	<10	<100	

Nello Yogurt, Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus devono essere \geq a 1.000.0000 – 5.000.000/g (Istituto Superiore Sanità)

TABELLA F

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ITTICI

<u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>					
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	<u>Anaerobi solfitoreducitori</u>
Pesce intero o a tranci refrigerato o congelato	Pesce intero o a tranci refrigerato o congelato	<500.000	<1.000	<100	<100
Molluschi - Altri prodotti ittici crudi	Molluschi – Crostacei Altri prodotti ittici crudi			<230 su 100g.	
Semilavorati a base di pesce	<1.000.000	<500	<100		

TABELLA G

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: UOVA E OVOPRODOTTI

MICROORGANISMI (Ufc/g)			
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere Ovoprodotti	< 100.000	<100 Enterobatteri	Assente

TABELLA H

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CEREALI , DERIVATI, PRODOTTI DA FORNO, PASTE- PRIMI PIATTI

MICROORGANISMI (Ufc/g)							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori	Muffe e lieviti
Cereali	< 1.000.000	<10.000	<1.000				<10.000
Farine (o, oo, semolino, patate in fiocchi, ecc.) Pan grattato	< 100.000	<500	<10		<50		<10.000

Fornitura di derrate e prodotti non alimentari 2. Allegato A al Capitolato tecnico.

Prodotti da forno non farciti (pane, crackers grissini, biscotti, ecc.)	<5.000	<300	<10	<50	<50		<100
Prodotti da forno farciti (torte con crema, ecc.)	<100.000	<1.000	Assente		<100		
Paste all'uovo industriali secche	<100.000	<100	<10	<50	<100	<10	
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	<100.000	<1.000	<10	<100	<100	<10	
Paste farcite industriali fresche confezionate	<100.000	<500	<100	<100	<100	<10	<100 muffe <1.000 lieviti
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	<100.000	<1.000	<100	<100	<500	<10	<100 muffe <1.000 lieviti
Paste farcite precotte surgelate	<100.000	<100	Assente in 1 g.	<50	<100	<10	

Fornitura di derrate e prodotti non alimentari 2. Allegato A al Capitolato tecnico.

Pasta e riso conditi e sconditi Pastina e semolino	<10.000	<100	<10	<10	<10		
---	---------	------	-----	-----	-----	--	--

TABELLA I

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

MICROORGANISMI (Ufc/g)							
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Bacillus cereus</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	<u>Anaerobi solfitoreducitori</u>	<u>Muffe e lieviti</u>
Verdure pronte al consumo	<1.000.000	<1.000	<100		<100	<10	<100
Verdure cotte	<10.000	<1.000	<10	<100	<10	<10	<100
Insalata IV gamma	<5.000.000	<1.000	<100	<100.000			
Vegetali semplici surgelati Prodotti elaborati a base di vegetali precotti	<1.000.000	<3.000	<100				
Patate prefritte surgelate	<500.000	<1.000	<10		<50		<100
Macedonia di frutta	<10.000						<10

Fornitura di derrate e prodotti non alimentari 2. Allegato A al Capitolato tecnico.

Marmellata e confettura	<1.000						<10
Nettari e succhi di frutta	<10.000	<10					<100

TABELLA L

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI GASTRONOMIA

MICROORGANISMI (Ufc/g)						
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	Streptococchi fecali	<u>Staphylococcus aureus</u>	Anaerobi solfitoreducitori
Ripieni cotti per paste ripiene e farcite; ripieni cotti per ortaggi	<50.000	<100	<10	<100	<50	<10
Sformati e torte salate a base di carne, verdure, latticini, salumi	<50.000	<100	<10		<50	<10
Insalate di pollo, pesce e maionese; Insalate di riso con tonno, uova e sottaceti	<50.000	<100	<10	<100	<50	<10
Insalata russa; Involtini di prosciutto	<50.000	<500	<10	<500	<50	<10
Maionese	<50.000	<100	<10	<100	<50	<10
Polpettoni e polpette; pomodori e ortaggi ripieni	<30.000	<100	<10	<100	<10	<10
Salsa di pomodoro e besciamella	<10.000	<100	<10	<100	<50	<10

Fornitura di derrate e prodotti non alimentari 2. Allegato A al Capitolato tecnico.

Salsa verde	<500.000	<1.000	<10	<1.000	<100	<10
Pesto	<500.000	<1.000	<10	<50	<50	<10
Pollo in gelatina e vitello tonnato	<50.000	<1.000	<10	<500	<50	<10
Gelatina	<500	<50	<10	<50	<50	<10

TABELLA M

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: BEVANDE

<u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>							
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Coli fecali</u>	Streptococchi fecali	<u>Staphylococcus aureus</u>	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe
Acqua potabile	Fare riferimento a D.L.v.g. n° 31 del 02//02/ 2001 e ss.m e integrazioni						
Acque minerali	Fare riferimento a D.M. 12 novembre 1992 N.542 e Decreto 29 dicembre 2003 attuativo della direttiva 2003/40/CE						
Bibite analcoliche	<200	<10	<10	<10	<10		<50 <1000 lieviti
Vini	<500	<10		<10	<10		<10

TABELLA N

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI NERVINI

ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	ColiColi formi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Enterobacteriacee	Muffe
Cacao, prodotti a base di cacao	<5.000	300	<10	<50	<10	<10
Cioccolato	<2.000				<10	<10
The e camomilla in filtri	<100.000					<100

TABELLA O

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: AROMI E CONDIMENTI

<u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe lieviti	Micotossine Parassiti
Spezie, aromi secchi e freschi, condimenti	<10.000	<1000	<100	<100	<100	<100	Assenti

TABELLA P

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI VARI, SCATOLAME

<u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Bacillus cereus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe
Miele							<100
Prodotti per l'infanzia: omogeneizzati e liofilizzati , Crema di riso	<10.000	<100	<10	<100	<100	<100	
Biscotti primi mesi solubili, Pane e biscotti aproteici	<5.000	<300	<10	<50			<10

SEZIONE II TABELLE ALIMENTARI DELLE PRINCIPALI DERRATE

1. CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI:

- Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;
- Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002;
- I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/ 2004;
- Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge;
- Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm.e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;
- Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

CONFEZIONAMENTO e TRASPORTO:

- Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'idonea protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;
- Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti;
- L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Dlgs 109/1992 e ss. mm.e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica;

2. REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DI ALCUNE CLASSI MERCEOLOGICHE

PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI

- Devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco;
- Non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

- Devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco;
- Devono essere ben formati, sufficientemente sviluppati con un adeguato grado di sviluppo e maturazione, non ammaccati o danneggiati, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- Non devono avere umidità esterna anormale;
- Devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature;
- Devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili;

PRODOTTI VEGETALI SURGELATI

- Il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- Non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- Se a pezzi, questi devono apparire non impaccati ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- Il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa;

PRODOTTI DI SALUMERIA

- Qualora venga richiesto, devono essere forniti prodotti non contenenti glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte
- Le carni devono avere provenienza nazionale o europea;

SALUMI AFFETTATI MONODOSE

- Devono possedere tutti i requisiti qualitativi previsti per il tipo di salume corrispondente;
- Le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;
- Il confezionamento deve avvenire con imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;
- Le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti;

PRODOTTI ITTICI

- Le denominazioni commerciali dei prodotti ittici, devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31.1.2008 e successive modifiche e/o integrazioni;
- L'eventuale glassatura del prodotto, deve corrispondere a quanto dichiarato obbligatoriamente in etichetta.

3. TABELLE

CARNI BOVINE

BOVINO ADULTO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse appartenenti a: categoria A o E, con classe di conformazione R e stato di ingrassamento 2;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;

Tipologie richieste:

- vitellone: classe A; età 12/24 mesi;
- scottona: classe E; età 12/24 mesi;

VITELLONE MACINATO MAGRO PER RAGU' O HAMBURGER

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- il prodotto deve partire da tagli magri, la carne deve essere di colore rosso brillante, con grasso compatto e di colore bianco candido, senza colore o odore anomalo;
- non deve essere ottenuto da carni separate meccanicamente;

VITELLO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto da animali di età non superiore agli 8 mesi provenienti da allevamenti nazionali o comunitari; in etichetta deve essere riportata la dicitura "Vitello" e l'indicazione "Età alla macellazione sino 8 mesi". Gli animali devono essere stati macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;

FEGATO DI VITELLO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto da animali di età non superiore agli 8 mesi provenienti da allevamenti nazionali o comunitari; in etichetta dovrà essere riportata la dicitura "Vitello" e l'indicazione "Età alla macellazione sino 8 mesi". Gli animali devono essere stati macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti C.E. (richiamare nuova normativa??)
- deve essere di aspetto lucido, colore rosso-marrone chiaro, tessuto compatto, senza eccessivo sangue;
- deve avere peso di 2,5-3 kg circa;

CARNI EQUINE

CARNI EQUINE

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse di animali di età inferiore ai 3 anni;
- deve provenire da stabilimenti riconosciuti C.E.;

- deve presentare colore, odore e sapore tipico di carne equina con assenza di retrogusti anomali: colorito brillante, fasci muscolari di colore rosso scuro, con assenza di colorito marrone, scarso tessuto adiposo e poco infiltrato, sapore leggermente dolciastro;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;

CARNI SUINE

SUINO LEGGERO O MAGRONE

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - § categoria di peso: L (light, leggero)
 - § classe di carnosità: U,
 - § deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
 - § deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
 - § deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;

SPIEDINI MISTI DI CARNE E VERDURE

Requisiti qualitativi:

- la carne deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la carne deve presentare aspetto fresco, grana fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- la salsiccia deve presentare aspetto fresco, grana media e quantitativo non eccessivo di grasso;
- le verdure devono presentarsi di aspetto fresco e consistenti;
- la composizione dello spiedino, deve essere:
 - § 50% carne ovino e/o bovina e/o suina e/o avicola (devono essere usati almeno due tipi di carne)
 - § 30% - 40% salsiccia di puro suino e/o pancetta;
 - § 10% - 20% verdure fresche e/o aromi;

SALSICCE E SALAMELLE FRESCHE DI SUINO

Requisiti qualitativi:

- devono essere di puro suino;
- il grasso e la carne macinati devono presentare un grado di macinazione omogeneo, grana media;
- le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili;
- l'impasto deve essere uniforme;

CARNI OVINE

AGNELLO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;

CARNI AVICUNICOLE

CONIGLIO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi;

POLLO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;

Tipologie richieste:

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

- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;
- devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Deve essere privo di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- il busto deve risultare esente da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture;

Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:

- coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
- coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo
- sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
- fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- deve essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- deve essere priva di zampe, sezionata pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

Petto:

- deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

TACCHINO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

Tipologie richieste:

Tacchino a busto (carcassa): animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata);

- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;
- deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata. La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg;
- deve essere privo di testa e collo;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;

Coscia, sovracoscia, fuso:

- coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
- sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
- fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata;
- le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe;

Fesa:

- fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata;

UOVA

UOVA FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- devono essere:
 - § uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria;
 - § categoria qualitativa: A;
 - § categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g);
 - § guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
 - § camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile;
 - § albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
 - § tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
 - § germe: sviluppo impercettibile;
 - § esente da odori anomali;

UOVA PASTORIZZATE: INTERE

Requisiti qualitativi:

- devono essere ottenute da uova intere di gallina;
- devono essere state sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumosa;

SALUMI

BRESAOLA

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
- deve avere subito un processo di stagionatura non inferiore ai 30 giorni;

SALAMI STAGIONATI

Requisiti qualitativi:

- deve riportare indicazione relativa al tipo di salame;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo;
- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali;
- deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto;
- deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- non deve presentare all'interno inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità;
- deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato;

MORTADELLA

Requisiti qualitativi:

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non deve presentare colorazioni verdastre;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;

COPPA O CAPOCOLLO STAGIONATA

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparato con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo;
- deve avere forma cilindrica, non incurvata, ed apici non appuntiti;
- deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- il grasso presente non deve essere giallo, nè avere odore o sapore di rancido;
- deve avere consistenza soda e uniforme, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato;
- il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente, la durata non deve essere inferiore ai tre mesi e deve essere dichiarata la stagionatura;

PROSCIUTTO COTTO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ricavato dalla coscia di suino;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- a superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;

PROSCIUTTO CRUDO

Requisiti qualitativi:

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- a porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;

SPECK

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi;

LATTICINI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;

LATTE VACCINO GRANULARE Istantaneo

Requisiti qualitativi

- deve essere esente da umidità anomala e grumi;
- deve garantire un'adeguata solubilità;

YOGURT

Requisiti qualitativi:

- yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- yogurt "alla frutta": la frutta deve essere di buona qualità e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato";

GRANA PADANO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura di 15 - 18 mesi, dove richiesto nell'Elenco delle Referenze;
- per il prodotto grattugiato: non deve presentarsi eccessivamente umido, grumoso, impaccato;

PARMIGIANO REGGIANO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere un periodo di stagionatura di 24 mesi, dove richiesto nell'Elenco delle Referenze;
- per il prodotto grattugiato non deve presentarsi eccessivamente umido, grumoso, impaccato;

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta a partire da solo latte fresco o pastorizzato;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:

- deve avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato;

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria;

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:

- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;

FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTAL, GROVIERA)

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;

FORMAGGI MOLLI CON CROSTA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

RICOTTA

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta con solo latte pastorizzato;

FORMAGGINI FUSI PORZIONATI

Requisiti qualitativi:

- prodotto a lunga conservazione non deve contenere polifosfati, né conservanti;

BURRO

Requisiti qualitativi:

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;

PRODOTTI ITTICI

PESCI CONGELATI O SURGELATI: PESCE INTERO EVISCERATO

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i pesci non devono presentare:
 - § bruciature da freddo;
 - § grumi di sangue;
 - § residui di membrane/parete addominale;
 - § attacchi parassitari;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;

PESCI CONGELATI O SURGELATI: FILETTI

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;

- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i filetti non devono presentare:
 - § bruciature da freddo;
 - § grumi di sangue;
 - § pinne o resti di pinne;
 - § pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
 - § residui di membrane/parete addominale;
 - § attacchi parassitari;
- i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;

PESCI CONGELATI O SURGELATI: TRANCI

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i tranci non devono presentare:
 - § bruciature da freddo;
 - § grumi di sangue;
 - § pinne o resti di pinne;
 - § residui di membrane/parete addominale;
 - § attacchi parassitari;
- i tranci, devono presentare una sola spina centale;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;

COTOLETTE DI PESCE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- deve essere formato da filetti di pesce intero impanato, e non da pesce macinato e impastato;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella specie di origine allo stato di buona freschezza;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i bastoncini non devono presentare:
 - § bruciature da freddo;
 - § grumi di sangue;
 - § pinne o resti di pinne o di pelle;
 - § colorazione anormale;
 - § attacchi parassitari;
 - § spine;
- la panatura non deve presentare coloriture brunastre, né punti di distacco;

CROSTACEI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di

- aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
 - la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
 - non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;

CEFALOPODI PULITI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;

MOLLUSCHI BIVALVI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;

MISTO PESCE PER RISOTTO CONGELATO O SURGELATO

Requisiti qualitativi:

- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;

Composizione:

- totani;
- cozze
- gamberi o gamberetti sgucciati o interi
- pesce misto;

CEREALI E FARINACEI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

a) tempo di cottura;

b) resa (aumento di peso con la cottura);

- la pasta deve essere di semola di grano duro idonea alla veicolazione dopo cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;

- il grado di spappolamento deve essere $< 6\% \pm 3\%$
- la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura;

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato;
- il Fornitore dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura;

PASTA ALL'UOVO SECCA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato compresi quelli tipici e tradizionali quali: tagliatelle, fettuccine, lasagne, garganelli;
- il Fornitore dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura;

PASTA RIPIENA (FRESCA O SURGELATA)

Requisiti qualitativi:

- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % $\pm 3\%$;

Tipologie richieste:

A titolo esemplificativo devono essere forniti:

- ripieni: di magro (ossia di pesce, di formaggi, di verdure e ricotta e spinaci, zucca,) o di carne;
- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni;

Il Fornitore dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura;

PASTA DI FARINA DI GRANO TENERO (FRESCA A BREVE CONSERVAZIONE O SURGELATA)

Requisiti qualitativi :

- umidità massima: 30% s.s;
- ceneri: min 0.70% max 0.90% s.s;
- sostanze azotate: min 10.5% s.s;
- acidità espressa in gradi: max 6% s.s;
- di colore ambra, perfettamente essiccata;
- assenza di macchie bianche, bolle d'aria, spaccature, tagli e non soggetta a facili rotture;

Tipologie richieste:

- gnocchi di patate;
- strozzapreti;

RISO

Requisiti qualitativi:

- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;

Tipologie richieste:

- Comune: - Originario
Semifino: - Vialone nano, Fine: - Ribe, Parboiled
Superfino: - Arborio, Carnaroli;

FARINA BIANCA

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;

Tipologie richieste:

- Tipo 0: Umidità <14.5 % s.s. +/-3%
 Ceneri <0.65 % s.s. +/-3%
 Glutine secco >7 % s.s. +/-3%
- Tipo 00: Umidità <14.5 % s.s. +/-3%
 Ceneri <0.55 % s.s. +/-3%
 Glutine secco >7 % s.s. +/-3%

PREPARATO PER PUREA DI PATATE IN FIOCCHI

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotto esclusivamente dalle patate;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;

CRACKERS

Requisiti qualitativi:

- come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;

Tipologie richieste:

- crackers non salati in superficie o asodici;
- crackers salati in superficie;
- crackers integrali.

GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI

Requisiti qualitativi:

- possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; i grassi impiegati possono essere solamente burro, olio extravergine di oliva o grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;

TIGELLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle ricette tipiche emiliano-romagnole;

BISCOTTI FROLLINI

Requisiti qualitativi:

- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova;
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non sono ammessi additivi antiossidanti;

BISCOTTI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina

impiegata nella lavorazione;

- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non devono essere dolcificati con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici;

PRODOTTI DOLCI DA FORNO

Requisiti qualitativi:

- devono essere prodotti con farina di frumento o altre farine;
- possono essere farciti o guarniti con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, purché non sia utilizzata panna montata fresca, granella di zucchero o di frutta secca;
- non devono contenere coloranti e conservanti;
- devono risultare esenti da frammenti di guscio;

Tipologie richieste:

- tortina allo yogurt;
- croissant vuoti;

PRODOTTI DOLCI DA FORNO - SPONGATA

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta a pasta sottile e croccante, farcita all'esterno con miele, uvetta, pinoli, cedro candito, chiodi di garofano, noce moscata, cannella, noci e pane grattugiato;
- non deve contenere coloranti e conservanti;
- deve risultare esente da frammenti di guscio;

FETTE BISCOTTATE

Requisiti qualitativi:

- come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;

Tipologie richieste:

- per le fette biscottate: classiche e senza sale;
- fette integrali;

GENERI VARI

(CONDIMENTI – GRASSI – SCATOLAME)

PREPARATI PER BRODO

Requisiti qualitativi:

- deve essere privo di glutine, glutammato, derivati del latte;
- deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale;
- deve presentarsi in forma granulare o a cubetti;

Tipologie richieste:

- con estratto di origine vegetale: deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale;

- con estratto di carne: può contenere grassi idrogenati alimentari in misura non superiore al 20%; può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12%;

CONCENTRATO DI POMODORO

Tipologie richieste:

- concentrato di pomodoro;
- doppio concentrato di pomodoro;

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Requisiti qualitativi:

- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale o comunitaria;
- peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%
- Residuo Secco Rifrattometrico: >8 °Brix;

PASSATA DI POMODORO E POLPA DI POMODORO

Requisiti qualitativi:

- deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo
- deve essere di produzione nazionale o europea; provenienza nazionale;

SALE FINE – GROSSO

Requisiti qualitativi:

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- può essere richiesto anche sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato";

VERDURE IN SCATOLA (vegetali e legumi)

Requisiti qualitativi:

- devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;

Tipologie richieste:

- fagioli di spagna, cannellini e borlotti;
- piselli;
- fagiolini;

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico;

Tipologie richieste:

- intere, denocciolate, a rondelle;

TONNO IN SCATOLA

Requisiti qualitativi:

- deve essere formato da pezzi interi, compatti, con scarse briciole e/o frammenti, di colorito roseo".
- non sono ammessi conservanti;

- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;
- deve essere conservato in olio di oliva o extra-vergine di oliva;

CARNE IN SCATOLA

Requisiti qualitativi:

- deve essere formata da tagli magri di carne bovina adulta (grassi totali non > all'1,5%);
- la gelatina deve essere compatta;
- devono essere assenti liquidi all'interno della confezione;
- Non sono ammesse ammaccature, bombaggi, arrugginimenti o altre alterazioni della confezione;

FILETTI DI ACCIUGHE / SGOMBRI IN OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

- le masse muscolari devono essere prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale; I filetti possono essere presentati con o senza pelle;
- devono essere di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- la carne deve essere di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce; di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- devono essere prive di perforazioni o lacerazioni della carne;
- devono essere prive di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Requisiti qualitativi:

- non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici , ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio;
- non deve contenere più dell' 1 % in peso di acidità, espressa con acido oleico, senza tolleranza alcuna;
- il prodotto deve essere limpido, fresco e privo di impurità;
- deve avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza,
- sono esclusi i prodotti che all'esame organolettico rilevino odore di rancio, muffa, fumo e simili;
- deve essere di provenienza nazionale o comunitaria;

OLI DI SEMI

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di arachidi e mais;

ACETO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;

ACETO BALSAMICO DI MODENA D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto di uve tipiche;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- l'odore deve essere fragrante;
- deve risultare complesso, ben amalgamato, persistente e penetrante, di evidente e gradevole acidità;
- il sapore deve essere dolce e agro, vivo, franco, vellutato, ben equilibrato, con apprezzabile acidità, persistente;

SUCCO DI LIMONE

Requisiti qualitativi:

- deve essere realizzato utilizzando esclusivamente succo di limone;
- consistenza deve essere liquida, non schiumosa, privo di depositi, grumi e corpi estranei;

CAFFE' MACINATO

Requisiti qualitativi:

- devono essere forniti: caffè 100% varietà arabica e caffè miscela;
- la miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica;
- la composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura;
- la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine;
- e' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria;

Confezionamento:

- le confezioni devono essere sottovuoto;

ORZO SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua da orzo torrefatto;
- deve essere esente da umidità anomala e grumi;

INFUSI:

Tipologie richieste:

- the in filtri: porzioni singole;
- the solubile: può essere in confezioni singole monoporzioni;
- karkadè in filtri o in fiore: porzioni singole;
- camomilla in filtri:
 - § può essere composto da fiori interi o solo parti di essi
 - § deve avere porzioni singole in filtri;

ZUCCHERO SEMOLATO

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
- può essere in confezioni singole monoporzioni;

DESSERT PRONTI UHT

Requisiti qualitativi:

- deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;

- la consistenza deve essere omogenea e compatta, priva di grumi, formazione di liquido, occhiature;

Tipologie richieste:

- budino - fornitura convenzionale ai gusti: cioccolato, vaniglia;
- budino di soia - fornitura ai gusti: cioccolato, vaniglia;
- panna cotta;

Confezionamento:

- confezione unitaria;

MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- non si devono riscontrare:
 - § caramellizzazione degli zuccheri;
 - § sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
 - § sapori estranei;
 - § ammuffimenti;
 - § presenza di materiali estranei;

PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- prodotto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta;

Tipologie richieste:

- mela;
- mela-banana;
- mela-prugna;
- mela-albicocca;

MIELE

Requisiti qualitativi:

- deve essere di produzione nazionale o comunitaria o argentina; se miscelato deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari";
- deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine;

Tipologie richieste:

- millefiori

FRUTTA SCIROPATA

Requisiti qualitativi:

- i frutti o le parti in cui sono divisi immersi nel liquido di governo, devono essere il più possibile

- intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione;
- la polpa deve essere consistente e soda;
 - deve essere completamente decorticata o priva di buccia;
 - deve essere priva del torsolo o nocciolo;
 - non devono presentare odore, colore e sapore anomali;
 - frutti singoli richiesti: pere, ananas, ciliegie denocciolate, albicocche, prugne o macedonia;
 - Macedonia composta indicativamente da:
 - § pera 30% +/-3%
 - § pesca 40% +/-3%
 - § ananas 15% +/-3%
 - § ciliegie 8% +/-3%
 - § uva 7% +/-3%

PRUGNE SECCHHE

Requisiti qualitativi:

- i frutti o le parti in cui è diviso devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati;
- la polpa deve essere morbida, ma consistente;
- devono essere prive del nocciolo;

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI (prodotto da listino accessorio)

Requisiti qualitativi:

- devono essere:
 - § puliti;
 - § di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
 - § uniformemente essiccati;
 - § il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;

Tipologie che le Amministrazioni potranno richiedere:

Legumi:

- ceci,
- fagioli cannellini, borlotti;
- lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi;
- misto legumi per zuppa o minestrone

Cereali: orzo perlato, farro perlato

SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, AGRUMI)

Requisiti qualitativi:

- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero;
- è consentita l'aggiunta di zuccheri;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve contenere glutine;

VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI

Requisiti qualitativi:

- il vino può essere da tavola, di origine o tipico:
 - denominazione di Origine Semplice: vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione;
 - D.O.C. - denominazione di Origine Controllata: vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione;
 - D.O.C.G. - denominazione di Origine Controllata e Garantita;

PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:

- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC in vigore o nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti;
- devono essere privi di glutine;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%;

Tipologie richieste- indicativamente:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene;
- pane;
- biscotti;

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi:

- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";

Tipologie richieste:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene

OMOGENEIZZATI

Requisiti qualitativi

- senza conservanti e sterilizzati;
- non devono contenere glutine, né proteine del latte;

Tipologie richieste:

- carne: manzo, vitello, pollo, tacchino
- formaggino
- frutta: gusti vari

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

CALENDARIO DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI CONVENZIONALI

<i>Denominazione di vendita</i>	<i>gennaio</i>	<i>febbraio</i>	<i>marzo</i>	<i>aprile</i>	<i>maggio</i>	<i>giugno</i>	<i>luglio</i>	<i>agosto</i>	<i>settembre</i>	<i>ottobre</i>	<i>novembre</i>	<i>dicembre</i>
AGLIO	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ALBICOCCHIE - E.R.						x						
ALBICOCCHIE - P.V.N.					x	x	x					
ARANCE – MORO - SICILIA		x										

ARANCE – OVALE VALENCIA						X	X							
ARANCE – TAROCCO - SICILIA	X	X	X	X	X	X								X
ARANCE –NAVEL											X	X	X	
ASPARAGI				X	X	X	X							
BANANE -	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CACHI - LOTO DI ROMAGNA TRADIZIONALE - E.R.											X	X	X	
CACHI - P.V.N.											X	X	X	
CAROTE - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CAVOLFIORI CORONATI IT	X	X	X	X	X					X	X	X	X	
CAVOLI CAPPUCCIO				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
CAVOLI VERZA MEDIO GROSSI – P.V.N.	X	X	X								X	X	X	
CETRIOLI – P.V.N.					X	X	X	X	X					
CILIEGIE DI VIGNOLA TRADIZIONALI - E.R.					X	X	X							
CILIEGIE DURACINE – P.V.N.					X	X	X							
CIPOLLA - BIANCA TONDA .- P.V.N.	X	X	X	X	X					X	X	X	X	
CIPOLLA - DORATA TONDA - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
CIPOLLA - ROSSA TONDA - E.R.	X	X	X	X	X					X	X	X	X	
CLEMENTINE - CALABRESE S/SEMI -	X												X	X
CLEMENTINE S/SEMI - P.V.N.	X												X	X
COCOMERI – SFERICA - E.R.						X	X	X						
ERBE AROMATICHE FRESCHE - RUCOLA - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
ERBE AROMATICHE FRESCHE- BASILICO - P.V.N.					X	X	X	X	X					
ERBE AROMATICHE FRESCHE- PREZZEMOLO - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
ERBE AROMATICHE FRESCHE– ROSMARINO - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
FINOCCHI – P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
FRAGOLE - P.V.N.			X	X	X	X								

FRAGOLE – DI ROMAGNA TRADIZIONALE - E.R.						X	X						
KIWI	X	X	X									X	X
LATTUGA ICEBERG							X	X	X				
LATTUGA CAPPUCIO				X	X	X	X	X	X				
LIMONI – P.V.N.	X	X	X	X	X							X	X
MANDARINI – P.V.N.	X	X	X										X
MANDARINI – SICILIA	X	X	X										X
MELANZANE OVALI							X	X	X	X	X	X	X
MELANZANE TONDE							X	X	X	X	X	X	
MELE – GOLDEN DELICIOUS P.V.N.	X	X	X							X	X	X	X
MELE – GOLDEN DELICIOUS - P.V.N.	X	X	X							X	X	X	X
MELE – GOLDEN DELICIOUS TRENTO	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X
MELE - MORGENDUFT - P.V.N.	X	X	X	X	X	X					X	X	X
MELE – MORGENDUFT - E.R.	X	X	X	X	X	X					X	X	X
MELE – MORGENDUFT - TRENTO	X	X	X	X	X	X					X	X	X
MELE – STARK DELICIOUS	X	X	X	X	X						X	X	X
MELE IMPERATORE	X	X	X	X	X						X	X	X
MELONI – RETATI MEDIO GROSSI --P.V.N.							X	X	X	X			
MYAKAWA											X	X	
ORTAGGIO A FOGLIA: BIETOLA DA COSTA - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA: CICORIA CATALOGNA - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA: INDIVIA LATTUGA ROMANA - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA: RADICCHIO ROSSO S/RADICI - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA: RADICCHIO ROSSO S/RADICI - CHIOGGIA	X	X	X	X						X	X	X	X
PATATE – BINTYE OLANDA	X	X	X	X						X	X	X	X
PATATE – FRANCIA	X	X	X	X						X	X	X	X

Fornitura di derrate e prodotti non alimentari 2. Allegato A al Capitolato tecnico.

PATATE – NOVELLE				X	X	X	X	X					
PATATE – PRIMURA – P.V.N.								X	X	X	X	X	
PEPERONI DOLCI- GIALLI - P.V.N.				X	X	X	X	X	X	X	X		
PERE - DECANA D'INVERNO - P.V.N.	X	X	X								X	X	X
PERE - DECANA D'INVERNO I.G.P. - E.R.	X	X	X	X							X	X	X
PERE – ABATE FETEL - P.V.N.	X	X	X								X	X	X
PERE - ABATE FETEL I.G.P - E.R.	X	X	X	X						X	X	X	X
PERE - CONFERENCE P.V.N.	X	X	X										X
PERE – CONFERENCE I.G.P. - E.R.	X	X	X	X									X
PERE – KAISER - P.V.N.	X	X	X								X	X	X
PERE – KAISER - E.R.	X	X	X								X	X	X
PERE - KAISER I.G.P. - E.R.	X	X	X								X	X	X
PERE – PACKAM'S				X	X	X	X						
PERE – WILLIAMS P.V.N.										X	X	X	
PERE – WILLIAMS I.G.P. - E.R.								X	X	X	X		
PERE DA CUOCERE										X	X	X	X
PESCHE NETTARINE - P.V.N.						X	X	X	X				
PESCHE NETTARINE I.G.P. - E.R.							X	X	X				
PESCHE PASTA BIANCA - P.V.N.						X	X	X	X				
PESCHE PASTA BIANCA I.G.P.– - E.R.							X	X	X				
PESCHE PASTA GIALLA - P.V.N.						X	X	X	X				
PESCHE PASTA GIALLA I.G.P. - E.R.							X	X	X				
POMODORI - TONDI - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
POMODORI LISCI ROSSI A GRAPPOLO - P.V.N.				X	X	X	X	X	X	X	X	X	
POMODORINI NAOMI - P.V.N.				X	X	X	X	X	X	X	X	X	
POMODORO - INSALATARO - E.R.					X	X	X	X	X	X	X		
POMPELMI – GIALLI	X	X	X										

Fornitura di derrate e prodotti non alimentari 2. Allegato A al Capitolato tecnico.

POMPELMI – ROSA	x	x	x	x									
PORRI – P.V.N.			x	x	x	x	x	x	x	x			
PRUGNE/SUSINE - P.V.N. -						x	x	x	x	x			
PRUGNE/SUSINE – PRESIDENT - E.R.								x	x				
PRUGNE/SUSINE – SANTA ROSA – E.R.							x	x					
PRUGNE/SUSINE – SUSINA DI VIGNOLA TRADIZIONALE – E.R.							x	x					
SEDANO DA COSTA				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
UVA DA TAVOLA – BIANCA ITALIA -									x	x	x	x	
UVA DA TAVOLA – BIANCA PANSE -									x				
UVA DA TAVOLA – BIANCA REGINA - - PUGLIA									x	x	x		
UVA DA TAVOLA – NERA CARDINAL - - PUGLIA									x	x	x		
ZUCCHINE – P.V.N.					x	x	x	x	x	x	x		

CALENDARIO DEI PRINCIPALI RODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI BIOLOGICI

<i>Denominazione di vendita</i>	<i>gennaio</i>	<i>febbraio</i>	<i>marzo</i>	<i>aprile</i>	<i>maggio</i>	<i>giugno</i>	<i>luglio</i>	<i>agosto</i>	<i>settembre</i>	<i>ottobre</i>	<i>novembre</i>	<i>dicembre</i>
AGLIO					x	x						
ALBICOCCHIE						x	x	x				
ARANCE	x	x	x	x	x						x	x
ASPARAGI					x	x						
BROCCOLI	x	x	x						x	x	x	x
CAROTE				x	x			x	x	x	x	
CAVOLFIORI	x	x	x	x						x	x	x
CAVOLI	x	x	x	x						x	x	x
CAVOLI BRUXELLES	x	x							x	x		
CETRIOLI						x	x	x	x			

Fornitura di derrate e prodotti non alimentari 2. Allegato A al Capitolato tecnico.

CILIEGIE					x	x	x						
CIPOLLE.					x	x	x	x					
COCOMERI							x	x					
FINOCCHI	x	x	x	x					x	x	x	x	
FRAGOLE				x	x	x	x	x					
FRAGOLE – DI ROMAGNA TRADIZIONALE - E.R.					x	x							
KIWI	x	x	x	x	x							x	x
LIMONI			x	x		x	x			x	x		
MANDARINI	x	x	x									x	x
MELANZANE						x	x	x	x	x	x	x	x
MELE										x	x		
MELONI						x	x	x					
ORTAGGIO A FOGLIA: BIETOLA DA COSTA	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x
ORTAGGIO A FOGLIA: LATTUGA			x	x	x								
ORTAGGIO A FOGLIA: RADICCHIO	x	x										x	x
PATATE										x	x	x	
PERE								x	x	x			
PESCHE						x	x	x	x				
PESCHE NETTARINE							x	x	x				
POMODORI						x	x	x	x				
POMODORI LISCI ROSSI A GRAPPOLO -- P.V.N.				x	x	x	x	x	x	x	x		
POMODORINI NAOMI - P.V.N.				x	x	x	x	x	x	x	x		
POMODORO - INSALATARO - E.R.					x	x	x	x	x	x			
POMPELMI	x												x
PORRI											x	x	x
PRUGNE							x	x	x				
SEDANO						x	x	x					

UVA											x	x	
ZUCCHINE							x	x	x	x			

Ulteriori disposizioni:

Al fine di rendere disponibili i prodotti ortofrutticoli, in caso di condizioni meteorologiche avverse che possano influenzare negativamente la disponibilità e le caratteristiche qualitative dei prodotti stessi, potranno essere consegnate, previa informazione alle Amministrazioni Contraenti/Unità Approvvigionanti, referenze di provenienza estera.

Per le seguenti categorie di prodotti convenzionali: mele, agrumi, kiwi, lattughe, pesche e nettarine, fragole, pere, peperoni, uva e pomodori è richiesta la Categoria I°. All'interno della stessa cassa sono ammesse tolleranze del 10% in peso o in numero sul totale dei prodotti, di prodotti di Categoria II°.

I calibri dei prodotti consegnati in un'unica soluzione devono essere il più possibile uguali. Sono ammesse tolleranze di calibri diversi in misura del 10% in peso o in numero sul totale dei prodotti consegnati

Il contenuto di uno stesso imballo deve essere il più possibile omogeneo e comprendere prodotti della stessa tipologia, calibro, varietà, tipo commerciale, nonché livello di maturazione.

La consegna potrà avvenire in casse o padelle a seconda della disponibilità del Fornitore, fatta comunque salva la necessità di salvaguardare l'integrità delle derrate.

ARANCE

- devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- la colorazione verde chiara non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- Moro, Tarocco, Navel, Ovale (Valencia);

LIMONI

Requisiti qualitativi:

- devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- sono ammessi limoni dalla colorazione verde (purché non scura) se rispettano il contenuto minimo in succo;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- Limoni primo fiore di Sicilia e altri P.V.N. Nel periodo compreso da giugno a novembre verranno consegnati prodotti d'importazione.

MANDARINI

Requisiti qualitativi:

- devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- Provenienza Sicilia, P.V.N;

CLEMENTINE

Requisiti qualitativi:

- devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- Clementine senza semi. Provenienza Calabria e P.V.N.;

POMPELMI

- devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- a polpa gialla o rosa;

FRAGOLE

- devono essere di aspetto fresco non lavate;
- devono essere provviste di calice e di un breve peduncolo verdi e freschi. Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, lievi segni superficiali di pressione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto. Praticamente prive di lievi tracce di terra;

Tipologie richieste:

- Emilia Romagna, P.V.N., di Romagna Tradizionale;

UVA DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul grappolo e se possibile ricoperti di pruina. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- Bianca: Italia, Panse, Pergolese, Regina. Nera: Cardinal;

ALBICOCHE

Requisiti qualitativi:

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata;

0,5 cm² per gli altri difetti;

Tipologie richieste:

- Val Santerno di Imola Tradizionali e altre;

CILIEGIE

Requisiti qualitativi:

- devono essere munite di peduncolo;
- devono essere esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- Duracine, Cesena tradizionali, Vignola tradizionali e altre;

PESCHE E NETTARINE

Requisiti qualitativi:

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti;
- non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo;

Tipologie richieste:

- Pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca;

PRUGNE /SUSINE

Requisiti qualitativi:

- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1/3 del diametro massimo del frutto per i difetti di forma allungata; 1/16 per gli altri difetti;

Tipologie richieste:

- Amola, Shiro (Goccia d'oro), Susina di Vignola tradizionale, President, Sanguine di drago, Santa
- Rosa, Stanley;

MELE

Requisiti qualitativi:

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;
- il peduncolo può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata;

Tipologie richieste:

- Golden delicious, Morgenduft, Imperatore, Stark delicious;

PERE

Requisiti qualitativi:

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento; non possono essere grumose;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non >2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato;

Tipologie richieste:

- Abate Fetel, Decana d'inverno, Conference, Kaiser, Packam's, Williams;

BANANE

Requisiti qualitativi:

- devono essere sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo;
- devono avere il peduncolo intatto, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento;
- le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione; normale, sana, un taglio netto, senza frammenti di gambo;
- possono presentare lievi difetti di forma, della buccia non superiori a 2 cm² della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
- al momento del consumo i frutti devono avere la buccia di colore giallo, integra, senza ammaccature; la polpa soda e pastosa, il sapore gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità;

CACHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
- buccia deve essere integra e calice ben inserito;
- al momento del consumo polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni;

COCOMERI

Requisiti qualitativi:

- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, non provochino deterioramento della polpa e non siano superiori a 1/16 della superficie del frutto;
- polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni, indice di maturazione sufficiente;
- lunghezza max del peduncolo 5 cm;

KIWI

Requisiti qualitativi:

- devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia purché la superficie complessiva non sia superiore a 1 cm² della superficie totale, un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

MELONI

Requisiti qualitativi:

- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo non superiori a 2 cm e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
- il peduncolo di lunghezza massima di 2 cm;

Tipologie richieste:

- Retati;

CAVOLI

Requisiti qualitativi:

- devono essere non aperti e non prefioriti;
- le foglie devono essere ben attaccate;
- il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate;
- sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice, purché non incidano sul buono stato del prodotto;

Tipologie richieste:

- Cavolfiore, cavolo broccolo, cavolo cappuccio bianco e cavolo verza

CIPOLLE

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- Bianca tonda, dorata tonda; rossa tonda;

BIETE DA COSTA O BIETE, BIETE ERBETTE, SPINACI

Requisiti qualitativi:

- devono essere di aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite;
- le biette devono avere il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare

esterna;

- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

LATTUGHE

Requisiti qualitativi:

- devono essere di aspetto fresco, turgidi, consistenti, non prefioriti;
- il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- possono presentare le seguenti caratteristiche:
 - § per le lattughe é ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato;
 - § le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate in coltura protetta, si ammette tuttavia un grumolo ridotto;
 - § le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale del cespo;

Tipologie richieste:

- Gentile; cappuccio, romana; Iceberg;

CETRIOLI

Requisiti qualitativi:

- devono essere sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare e praticamente dritti, avere semi teneri;
- devono essere privi di sapore amaro;
- possono presentare lievi difetti di forma (esclusa quella data dallo sviluppo dei semi), di colorazione, di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

MELANZANE

Requisiti qualitativi:

- devono essere di aspetto fresco e consistenti;
- devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- devono essere praticamente esenti da bruciature da sole;
- possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm², purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- tipi commerciali: globose (ovali), tonde

PEPERONI DOLCI

Requisiti qualitativi:

- devono essere privi di lesioni non cicatrizzate;
- devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- devono essere muniti di peduncolo;
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro;

Tipologie richieste:

- Tipi commerciali:
- dolci lunghi (appuntiti)
- dolci quadrati senza punta
- dolci quadrati appuntiti (trottola)
- dolci di forma appiattita (topepo)

POMODORI

Requisiti qualitativi:

- devono essere turgidi;
- la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità;
- non devono presentare il "dorso verde" o screpolature; sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell'epidermide, ammaccature, purchè non pregiudichino la qualità del prodotto;
- i pomodori costolati possono presentare screpolature cicatrizzate di max 1 cm di lunghezza, protuberanze non eccessive, un piccolo ombellico senza formazioni legnose, cicatrici legnose non superiori a 1 cm², una cicatrice stellare allungata (tipo sutura) non eccedente i 2/3 del diametro massimo del frutto;

Tipologie richieste:

- tipi commerciali: tondi, a grappolo, cigliogino, insalatato, verde;

ZUCCHINE

Requisiti qualitativi:

- devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- devono essere esenti da cavità e screpolature;
- devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri;
- devono essere possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- peduncolo di lunghezza non >3 cm;

CAROTE

Requisiti qualitativi:

- devono essere pulite, vale a dire per le radici lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili; per le altre radici, prive di evidenti impurità;
- devono essere consistenti, non legnose;
- devono essere non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie;
- possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione, screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi e screpolature dovute a manipolazione e lavaggio;
- possono presentare una colorazione verde o rosso violacea del colletto di 1 cm massimo per radici di lunghezza >8 cm e di 2 cm per le altre radici;
- devono essere prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugate" dopo l'eventuale lavaggio;

Tipologie richieste:

- novelle o varietà a radice piccola e a radice grande;

FINOCCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere privi di lesioni non cicatrizzate;
- devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;

- devono avere radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina;
- devono essere di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche;
- sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

SEDANO DA COSTA (bianco e verde)

Requisiti qualitativi:

- devono essere interi, l'estremità superiore può essere tagliata;
- di buona qualità, di aspetto fresco, forma regolare;
- devono essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- devono essere privi di coste cave, germoglio o steli fioriferi;
- devono essere privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
- per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza;
- devono avere radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm;

PATATE

Requisiti qualitativi:

- devono avere morfologia uniforme,
- devono avere peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;
- devono essere sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- devono essere pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle, Primura;

ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE)

Requisiti qualitativi:

- devono essere di buona qualità;
- devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
- devono avere il caratteristico aroma;

Tipologie richieste:

- Basilico, prezzemolo, rosmarino, rucola;

VEGETALI SURGELATI

Tipologie richieste:

- Ø asparagi
- Ø bieta / erbette
- Ø broccoli
- Ø carciofi
- Ø carote
- Ø cavolfiori
- Ø finocchi
- Ø funghi champignons
- Ø patate surgelate
- Ø spinaci
- Ø zucchine
- Ø piselli
- Ø fagiolini

- devono essere giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*

Ø **minestrone**

la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:

- patate: 35% +/- 3%;
- carote: 25% +/- 3%;
- zucchine: 10% +/- 3%;
- pomodori: 9% +/- 3%;
- porri: 5% +/- 3%;
- sedano: 5% +/- 3%;
- cavolfiori: 5% +/- 3%;
- verza: 5% +/- 3%;
- prezzemolo: 0,5% +/- 3%;
- basilico: 0,5% +/- 3%;

Ø **verdure e legumi misti per minestrone**

la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:

- patate: 25% +/- 3%;
- carote: 17% +/- 3%;
- pomodori: 9% +/- 3%;
- fagiolini: 8% +/- 3%;
- borlotti: 7,5% +/- 3%;
- zucchine: 6,5% +/- 3%;
- piselli: 10% +/- 3%;
- porri: 4% +/- 3%;
- sedano: 4% +/- 3%;
- cavolfiori: 4% +/- 3%;
- verza: 4% +/- 3%;
- prezzemolo: 0,5% +/- 3%;
- basilico: 0,5% +/- 3%;