



ALLEGATO A
ELENCO DERRATE ALIMENTARI

RINTRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il Fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata degli Ordinatori di fornitura.

VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);
- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi con "tmc – data produzione • a 14 giorni" .

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il *tmc* è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra *tmc* e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del *tmc* o della data di scadenza

GARANZIE SUI PRODOTTI

Il fornitore deve utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non

autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

Il fornitore deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato.

Su richiesta delle Amministrazioni Contraenti, il fornitore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica del prodotto, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dalle Amministrazioni contraenti, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate col fornitore.

Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del fornitore emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti utilizzati, il fornitore è obbligato a darne tempestiva comunicazione alle Amministrazioni Contraenti.

Su richiesta delle stesse Amministrazioni contraenti, il fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati.

Qualora accertamenti analitici effettuati dalle Amministrazioni contraenti, evidenziassero valori microbiologici non conformi agli indici della normativa vigente, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso degli Ordinativi di Fornitura, il fornitore dovrà adottare necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di legge.

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, l'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. 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 indagini di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente.

Per tutti i prodotti utilizzati si farà comunque riferimento alle circolari e alle normative ministeriali e regionali attinenti.

REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE

- 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 esenti 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'adeguata 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 (Reg. UE 1169/2011 e ss. mm.e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica;

REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DI ALCUNE CLASSI MERCEOLOGICHE

PRODOTTI SURGELATI/CONGELATI:

- 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 utilizzati prodotti non contenenti glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte
- Le carni dove richiesto 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;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- non deve provenire dalla zona FAO 61 o altre zone

YOGURT:

- lo yogurt può contenere frutta in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato" con la possibilità di richiedere le due diverse tipologie. La tipologia deve essere riportata in etichetta o nei documenti di consegna.

TABELLE ALIMENTARI DELLE PRINCIPALI DERRATE

CARNI BOVINE

BOVINO ADULTO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali.;
- deve provenire da carcasse appartenenti a: categoria A o E, con classe di conformazione E o U e stato di ingrassamento 2 o 3;
- età 12/24 mesi;
- deve presentare grana fine, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:
 - fesa;
 - sottofesa;
 - scamone;
 - noce;
 - filetto;
 - lombo;
 - girello.

VITELLONE MACINATO MAGRO PER RAGU' O HAMBURGER

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali.;
- il prodotto deve partire da tagli magri, la carne deve essere di colore non deve presentare anomalie o iridescenze rosso brillante, deve presentare 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 e stabilimenti nazionali;
- in etichetta deve essere riportata la dicitura "Vitello" e l'indicazione "Età alla macellazione sino 8 mesi";
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:
 - fesa;
 - sottospalla;
 - spalla;
 - girello

CARNI EQUINE

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse di animali di età inferiore ai 3 anni;
- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali;
- deve presentare colore, odore e sapore tipico di carne equina con assenza di retrogusti anomali;
- fasci muscolari di colore rosso scuro, con assenza di colorito marrone, scarso tessuto adiposo e poco infiltrato, sapore leggermente dolciastro;

CARNI SUINE

SUINO LEGGERO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria di peso: L (light, leggero);
 - classe di carnosità: S, E o U;
- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: lombo disossato;

CARNI OVINE

AGNELLO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali;
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:
 - coscia;
 - spalla.

CARNI AVICUNICOLE

CONIGLIO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali;
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi;
- deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:
 - coscia;

- lombo.

POLLO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla classe A;
- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali;
- 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 filo piume 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 5 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;
- 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;
- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate 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 sterno, cartilagini e pelle;
- il petto porzionato 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 e stabilimenti nazionali;
- 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 filo piume 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:

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 PASTORIZZATE: INTERE O DI SOLO ALBUME****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, non eccessivamente schiumosa, senza grumi o separazione tra albume tuorlo nel caso delle uova intere.

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;

PROSCIUTTO COTTO**Requisiti qualitativi:**

- deve essere ricavato dalla coscia del 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;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido;
- il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce e non acidulo;
- non deve presentare iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- non deve contenere glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte.

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;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- la concentrazione di sale non deve superare il 7%.

LATTICINI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Requisiti qualitativi:

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

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";

GELATI INDUSTRIALI

Requisiti qualitativi:

- devono essere a base di frutta o di latte, senza margarine e grassi/oli vegetali idrogenati.
- Devono essere garantiti i requisiti previsti per caratteristiche organolettiche, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normativa vigente e standard di riferimento

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare consultabile all'indirizzo:
(<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340>)
- deve avere un periodo di stagionatura di almeno 24 mesi;
- deve essere di classificazione merceologica "scelto sperlato" o "zero (0) e uno (1)"

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:

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

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:

- devono 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:

- devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura;

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;

RICOTTA

Requisiti qualitativi:

-deve essere prodotta con solo latte pastorizzato;

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:

-devono 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 devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

PESCI CONGELATI O SURGELATI: FILETTI

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 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;
-spine;
-non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

PESCI CONGELATI O SURGELATI: TRANCI

Requisiti qualitativi:

-devono 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 centrale;
- non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

CROSTACEI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- devono 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 devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

CEFALOPODI PULITI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- devono 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 devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

MOLLUSCHI BIVALVI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- devono 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 devono 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;
- gamberi o gamberetti sgusciati o interi;
- pesce misto privo di spine.

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;
- di colore ambra, perfettamente essiccata.

Tipologie richieste:

tutti i principali formati disponibili sul mercato.

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;
- di colore caratteristico, perfettamente essiccata;

Tipologie richieste:

-tutti i principali formati disponibili sul mercato compresi quelli tipici e tradizionali quali: tagliatelle, fettuccine, lasagne, garganelli.

PASTA ALL'UOVO RIPIENA (FRESCA O SURGELATA)

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

A titolo esemplificativo devono essere forniti:

- ripieni: di carne, pesce, formaggi, formaggi e verdure es ricotta e spinaci, zucca;
- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni; ecc...;

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;
- 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;
- può essere richiesta la modalità di trattamento parboiled;
- può essere richiesto integrale;

Tipologie richieste:

Tutte

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; 00; 1 nel rispetto dei limiti di legge.

CRACKERS

Requisiti qualitativi:

- come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais;
- non devono essere presenti coloranti artificiali.

Tipologie richieste:

crackers non salati in superficie o asodici;

crackers integrali.

GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI

Requisiti qualitativi:

- come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais;
- possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di olio extravergine di oliva;
- devono essere privi di sale in superficie e avere comunque un contenuto di sale inferiore all'1,7% sulla farina;
- non devono essere presenti coloranti artificiali; possono essere utilizzati grissini conformi al disciplinare Q.C

TORTE E ALTRI DOLCI:

Requisiti qualitativi:

Devono essere prive di farciture a base di crema. Si dovranno alternare ricette diverse quali ad es. crostata, margherita, ciambella, plumcake, torta allo yogurt, di carote, di mele e preferibilmente prodotti nelle cucine centralizzate.

Eventuali prodotti dolciari provenienti da produttori esterni dovranno essere accompagnati da apposita descrizione degli ingredienti e da tutte le informazioni previste dalla legislazione vigente e conformi al disciplinare QC.

BISCOTTI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- devono 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;
- come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais;devono essere privi di strutto e grassi idrogenati;
- non devono essere dolcificati con edulcoranti;
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici.

FETTE BISCOTTATE

Requisiti qualitativi:

come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais;devono essere privi di strutto e grassi idrogenati; non devono essere presenti coloranti artificiali; sono preferibili integrali;

PANE

Tipologie richieste:

pane comune (senza grassi ed oli aggiunti) e insipido o a ridotto contenuto di sale (massimo 1,7% sulla farina).

E' raccomandato l'uso di pane prodotto con farine integrali.

Può essere utilizzato pane conforme al disciplinare QC, con le caratteristiche sopra riportate.

GENERI VARI

(CONDIMENTI – GRASSI – SCATOLAME)

CONCENTRATO DI POMODORO

Tipologie richieste:

- concentrato di pomodoro;
 - doppio concentrato di pomodoro;
 - deve essere di produzione nazionale o europea;
- Altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

POMODORI PELATI NORMALI INTERI

Requisiti qualitativi:

- deve essere di produzione nazionale o europea;
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale;
- peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%
- altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

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; prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale ;
- altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

SALE FINE – GROSSO

Requisiti qualitativi:

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- deve essere "sale iodato";
- non deve contenere impurità e corpi estranei;

VERDURE IN SCATOLA (esclusi 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;

-non devono contenere impurità e corpi estranei;

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:

- 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;

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;
- 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 rancido, muffa, fumo e simili; deve essere di provenienza nazionale.

OLI DI SEMI

Requisiti qualitativi:

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

ACETO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino;

- deve avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L;
- non sono ammessi aceti aromatizzati;

ACETO DI MELE

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto dalla fermentazione;
- deve avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L;
- non sono ammessi aceti aromatizzati;

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Requisiti qualitativi:

deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare;

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;

ORZO SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

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

INFUSI:

Tipologie richieste:

- 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;

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;
- può essere confezionata in porzioni monodose o barattoli multiporzione;
- il prodotto deve essere conforme alle prescrizioni del D.Lgs. 50/2004 e s.m.i.

PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- prodotto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta;
- può essere confezionata in porzioni monodose;

Tipologie richieste:

mela;
mela-banana;
mela-prugna;
mela-albicocca;
pera.

MIELE**Requisiti qualitativi:**

- deve essere di produzione nazionale o comunitario; 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;
acacia;

LEGUMI E CEREALI E PSEUDOCEREALI SECCHI**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:

Legumi:
tutte e tipologie anche misti
Cereali: tutte le tipologie
Pseudo cereali: tutte le tipologie;

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, AGRUMI)**Requisiti qualitativi:**

- almeno 70% di frutta;
- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere dal frutto intero; non è consentita l'aggiunta di zuccheri; deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo; non deve contenere glutine;

PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI**PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI****Requisiti qualitativi:**

- devono essere presenti nel nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti (es: prontuario AIC);
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;

Tipologie richieste - indicativamente:

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

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

PRODOTTI APROTEICI

Requisiti qualitativi:

devono essere presenti nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti;

Tipologie richieste:

pasta: tutti i formati utilizzati normalmente,
pane;
biscotti;

OMOGENEIZZATI/LIOFILIZZATI

Requisiti qualitativi

senza conservanti;

sterilizzati;

non devono contenere glutine,

gli omogenizzati di carne o frutta non devono contenere proteine del latte;

Tipologie richieste:

carne: manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello;
formaggino;
pesce;
frutta: gusti vari.

PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Laddove non diversamente specificato, i prodotti ortofrutticoli dovranno essere freschi e utilizzati sulla base del criterio della stagionalità.

Disposizioni specifiche:

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, ovvero tipologie non contemplate nel presente allegato A.

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.

ARANCE

Non devono presentare secchezza della polpa; 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:

Non devono presentare secchezza della polpa;

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.

MANDARINI

Requisiti qualitativi:

Non devono presentare secchezza della polpa;

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;

Provenienze richieste:

Provenienza Sicilia, P.V.N.;

CLEMENTINE

Requisiti qualitativi:

Non devono presentare secchezza della polpa;

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

Non devono presentare secchezza della polpa;

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

Provenienze 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;

Provenienze richieste:

Emilia Romagna, P.V.N.;

UVA DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graso 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;

Provenienze richieste:

Val Santerno di Imola 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, 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 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti;

Tipologie richieste:

Amola, Shiro (Goccia d'oro), President, Sanguè 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, Royal gala;

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, 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;

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;

la buccia deve essere integra e il calice ben inserito;

al momento del consumo la 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;

la 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, lisci;

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 di ciuffo radicale (per le cipolle fresche é 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

devono essere prive di residui di sabbia o terriccio;

i cespi devono essere 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 32 cm², purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

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:

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:

tondi, a grappolo, ciliegino, 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;
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 lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili e 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 massimo 1 cm;
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;

Tipologie richieste:

maschio o femmina;

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, 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 DA PREFERIRE

Tipologie richieste:

asparagi
bieta / erbette
broccoli
carciofi
carote
cavolfiori
finocchi
funghi champignons
patate
spinaci
zucchine
legumi
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

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%;

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%;