

Allegato A

DERRATE ALIMENTARI DERIVANTI DA PROCESSI DI PRODUZIONE A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

Le forniture devono essere regolari, con completa ed esplicita compilazione di Documenti Di Trasporto e di fatture;

Le derrate devono corrispondere a quanto richiesto nel capitolato.

Nel caso in cui non fosse possibile reperire sul mercato prodotti con le caratteristiche specificate nella presente tabella, la ditta dovrà darne immediata comunicazione al Comune e concordare la sostituzione, proponendo anche eventuali variazioni delle ricette che ne prevedono l'utilizzo. I prodotti offerti in sostituzione dovranno essere accompagnati dalle relative **schede tecniche**;

I prodotti inclusi nella presente tabella devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni/etichettatura o qualsiasi altro documento che accompagni il prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi del Regolamento CE del 22 settembre 2003 n. 1829 e del successivo Regolamento attuativo del 6 aprile 2004 n. 641.

Il Comune RICHIEDE la fornitura di alimenti SOLO DI PRODUZIONE NAZIONALE, eccetto i prodotti di origine palesemente straniera (come: pompelmi, banane, alcune qualità di pesce, l'emmenthal).

Si richiede il rispetto del Decreto 25/07/2011 : Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, al fine di attuare il Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione. (ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement – PANGPP).

L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme a quanto previsto da D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, successive modifiche ed integrazioni e secondo le norme specifiche per ciascuna classe merceologica, inoltre l'etichettatura dei prodotti allergenici deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente che prevede l'obbligo di indicare gli ingredienti allergenici;

I prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno essere etichettati secondo quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

In caso di mancata reperibilità di prodotti da agricoltura biologica è ammessa la fornitura del prodotto a lotta integrata **o comunque di produzione italiana**

Il termine minimo di conservazione deve essere ben visibile su ogni confezione e/o cartone;

Per tutti i prodotti consegnati devono essere assicurate le procedure di rintracciabilità disposte dal Reg. CE 178/2002, così come definite dalle "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" emanate in accordo tra il Ministro della Salute e i Presidenti delle Regioni e Province autonome in data 28 Luglio 2005;

I prodotti alimentari destinati all'alimentazione dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia devono rispettare quanto previsto dal D.P.R. 7 aprile 1999 n. 128 "Regolamento per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e ai bambini della prima infanzia" (età compresa tra 0 e 3 anni) dalla Direttiva CE 13/2003 che modifica la direttiva 96/5/CE sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, e successive modifiche;

Gli imballaggi devono essere integri, senza alterazioni manifeste, le lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, i cartoni non lacerati; tutti gli imballaggi devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed essere costituiti da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa;

Pertanto l'imballaggio (primario, secondario e pallet) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i. così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche.

I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale; devono presentare i caratteri organolettici specifici di ciascun alimento.

I mezzi impiegati per il trasporto devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione ed a norma. Il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci.

Nel caso fosse accertato lo scarso gradimento di un prodotto, la Ditta è tenuta ad effettuare ricerche di mercato per fornire prodotti alternativi.

Qualora durante il decorso dell'appalto si manifestasse l'esigenza di inserire un prodotto non contemplato nel presente allegato, il Comune, valuterà la scheda tecnica del prodotto proposto ed esprimerà parere positivo o meno.

I prodotti presenti sul mercato in preparazioni utilizzabili per **celiaci** (con il simbolo della spiga barrata) o per **diabetici e intolleranti al lattosio** potranno essere richiesti anche in tale forma;

Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti:

	Temperatura massima che deve essere rispettata al momento del 1° scarico	Temperatura massima tollerabile se il vettore ha effettuato precedenti scarichi (distribuzione frazionata)
Prodotti surgelati	- 18°C	- 15°C
Prodotti congelati	- 10°C	- 7°C
Gelati alla frutta	- 10°C	- 7°C
Gelati alle creme	- 15 °C	- 12 °C
Latte pastorizzato	Da 0 a + 4°C	+ 9°C
Prodotti lattiero – caseari (yogurt, panna fresca, formaggi freschi, ricotta)	Da 0 a + 4°C	Panna pastorizzata fresca: +9° C Ricotta: +9°C Yogurt: +14°C Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato: +14°C
Carni	Da -1 a + 7°C	+ 10°C
Pollame e conigli (carni avicunicole)	Da -1 a + 4°C	+ 8°C

INDICE

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

CAPITOLO 1 CEREALI E DERIVATI

- 1.1 Pane Fresco di varie tipologie (anche di produzione biologica)
- 1.2 Pane grattugiato
- 1.3 Farina di grano tenero di produzione biologica
- 1.4 Farina di mais di produzione biologica
- 1.5 Fecola di patate
- 1.6 Biscotti secchi tipo "Oswego"
- 1.7 Fette biscottate, crackers
- 1.8 Cereali soffiati
- 1.9 Pasta di semola di grano duro di produzione biologica
- 1.10 Paste secche all'uovo
- 1.11 Riso di produzione biologica
- 1.12 Orzo e farro di produzione biologica

CAPITOLO 2 CONDIMENTI E SPEZIE

- 2.1 Olio extravergine d'oliva di produzione biologica
- 2.2 Burro
- 2.3 Aceto di vino
- 2.4 Sale marino iodato
- 2.5 Spezie e aromi
- 2.6 Lievito

CAPITOLO 3 ALIMENTI CONSERVATI

- 3.1 Pomodori pelati o polpa di pomodoro di produzione biologica
- 3.2 Passata di pomodoro di produzione biologica
- 3.3 Olive verdi in salamoia denocciolate
- 3.4 Fagioli cannellini al naturale – fagioli borlotti al naturale
- 3.5 Mais in scatola
- 3.6 Mousse di frutta

CAPITOLO 4 LEGUMI SECCHI

- 4.1 Legumi secchi di produzione biologica

CAPITOLO 5 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E SECCHI

- 5.1 Caratteristiche generali prodotti ortofrutticoli
- 5.2 Ortaggi a radice/bulbo/tubero
(carote di produzione biologica, cipolla, aglio, porri, patate di produzione biologica)
- 5.3 Ortaggi a frutto (pomodori di produzione biologica, zucchine, peperoni, zucca)
- 5.4 Ortaggi a fiore (broccoli)
- 5.5 Ortaggi a fusto (finocchi, sedani da coste)
- 5.6 Ortaggi a foglia (insalate, cavoli e verze di produzione biologica, bietole a mazzi, erbe aromatiche)
- 5.7 Mele IGP e Pere IGP dell'Emilia Romagna
- 5.8 Albicocche - Susine – Nettarine – Pesche
- 5.9 Agrumi (arance- clementine – pompelmi)

- 5.10 Limoni di produzione biologica
- 5.11 Banane da commercio equo e solidale
- 5.12 Kiwi – Melone - Anguria
- 5.13 Uva da tavola bianca
- 5.14 Fragole
- 5.15 Frutta secca sgusciata

CAPITOLO 6 LATTE E DERIVATI

- 6.1 Latte fresco intero
- 6.2 Latte intero UHT a lunga conservazione di produzione biologica
- 6.3 Yogurt bianco e alla frutta di produzione biologica
- 6.4 Formaggi caratteristiche generali
- 6.5 Asiago D.O.P.
- 6.6 Parmigiano Reggiano D.O.P
- 6.7 Formaggio svizzero Emmenthal
- 6.8 Mozzarella/Fiordilatte di produzione biologica
- 6.9 Crescenza/stracchino di produzione biologica
- 6.10 Fontina D.O.P
- 6.11 Ricotta di latte vaccino
- 6.12 Formaggio di capra
- 6.13 Gelato fiordilatte
- 6.14 Panna

CAPITOLO 7 UOVA

- 7.1 Uova pastorizzate di produzione biologica

CAPITOLO 8 CARNI

- 8.1 Carni bovine fresche refrigerate di produzione biologica
- 8.2 Carni suine fresche refrigerate
- 8.3 Carni avicole fresche refrigerate

CAPITOLO 9 SALUMI

- 9.1 Prosciutto crudo di Parma D.O.P

CAPITOLO 10 PRODOTTI PER LA PRIMA COLAZIONE E MERENDA

- 10.1 Miele
- 10.2 Zucchero semolato
- 10.3 Zucchero a velo
- 10.4 Confettura extra
- 10.5 Orzo solubile
- 10.6 Cioccolato fondente e al latte da mercato equo e solidale
- 10.7 Cacao da mercato equo e solidale

CAPITOLO 11 PRODOTTI SURGELATI

- 11.1 Pesce surgelato (nasello o merluzzo di produzione biologica, platessa, halibut)
- 11.2 Prodotti ittici surgelati

11.3 Verdure surgelate

CAPITOLO 12 BEVANDE

12.1 Acqua minerale naturale e gassata

CAPITOLO 13 PRODOTTI ALIMENTARI PER UN’ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

13.1 Prodotti per la prima infanzia

13.2 Alimenti dietetici per particolari patologie

CAPITOLO 1: CEREALI E DERIVATI

1.1 PANE FRESCO DI VARIE TIPOLOGIE, ANCHE DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Deve essere prodotto con farine di grano tenero tipo 0, 00, di grano duro e cereali diversi seguendo le modalità di preparazione previste dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580 e sue successive modifiche e integrazioni.
Caratteristiche prodotto	<p>Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, cellulosa o altre sostanze azotate previste dalla normativa vigente (legge 580/67 e successive modifiche) e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.</p> <p>Il pane deve essere presentato in monoporzione, o a filoni a seconda delle esigenze di menù.</p> <p>Si richiede alternanza nella fornitura giornaliera di pane di produzione locale (ferrarese) nei seguenti formati: coppiette integrali a lievitazione naturale (prodotte con farina integrale) e/o bianche comuni (prodotte con farina di tipo “0” di grano duro), senza grassi animali ma solo olio extra vergine di oliva, sale iodato in quantità non superiore all’1,5% e/o <u>pane prodotto con farina biologica</u> , conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni</p> <p>Per la merenda si richiede: barilini bianchi comuni (e/o pane arabo e/o filoncino magro morbido.</p> <p>Per 2 occasioni all’anno (festa di Natale e festa di fine anno) si richiede la pizza margherita: preparata con farina di grano tenero “00” con l’eventuale aggiunta di farina tipo “0”, lievito di birra, acqua naturale potabile, pomodori pelati/passata da pomodoro, sale marino o sale da cucina, mozzarella, olio d’oliva extra vergine.</p>
Additivi	Non sono ammessi residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti ed altro.
Caratteristiche organolettiche	<p>All’ analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none">- crosta dorata e croccante;- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta aderente alla mollica;- il gusto e l’aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.
Imballaggio	La fornitura deve essere garantita in sacchetti di carta per alimenti contenuti in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come previsto dalle normative vigenti.
Shelf life	Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera . Non è ammesso il pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

1.2 PANE GRATTUGIATO	
Caratteristiche prodotto	Deve essere ottenuto dalla macinazione di solo pane comune secco di normale panificazione. Il prodotto ottenuto deve essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro e non deve contenere grassi di origine animale.

1.3 FARINE DI GRANO TENERO DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Devono avere le caratteristiche di composizione e di qualità individuate dalla legge 580/67 e dall'art. 1 del D.P.R. 09/02/2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	Le farine di grano tenero richieste sono quelle: di tipo 00 che deve avere un'umidità massima del 14,5%, Ceneri max 0,55 su s.s., proteine minimo 9%; Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni
Additivi	La farine non devono essere state trattate con agenti imbiancanti o altri additivi, o altre sostanze vietate.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o alti agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori ed odori acri.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio	Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro.
Shelf life	Al momento della consegna, devono avere una vita commerciale residua superiore al 50%.

1.4 FARINA DI MAIS (A COTTURA VELOCE) DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Caratteristiche prodotto	Deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità od altra causa.
Caratteristiche organolettiche	La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni e dei

	Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio	Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.
Shelf life	Al momento della consegna, devono avere una vita commerciale residua superiore al 50%.

1.5 FECOLA DI PATATE	
Requisiti generali	Deve rispondere ai requisiti di composizione ed acidità riportate nella legge n. 580/67 e successive modificazioni.
Caratteristiche prodotto	Non deve presentare alterazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti.
Etichettatura e imballaggio	Deve essere in confezioni originali, sigillate e regolarmente etichettate secondo la normativa vigente.

1.6 BISCOTTI SECCHI tipo "OSWEGO"	
Caratteristiche prodotto	I biscotti devono essere prodotti con: farina di grano e/o mais e/o riso, zucchero semolato o di canna e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati di cui sia specificata la matrice di estrazione (sono da escludersi gli oli di palma e/o di cocco), eventualmente latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, lievito chimico. Deve essere garantita, inoltre la fornitura di biscotti da destinare ai bambini con problemi di allergie e/o intolleranze alimentari.
Caratteristiche organolettiche	I biscotti non devono presentare difetti del tipo: presenza di macchie, spezzature, tagli, rammollimenti, sapori e/o odori anomali.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue modifiche e integrazioni.
Imballaggio	Il prodotto deve essere consegnato in confezioni originali intatte e sigillate e deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione o segni di schiacciamento.

1.7 FETTE BISCOTTATE, CRACKERS	
Caratteristiche prodotto	I prodotti devono contenere come ingredienti: farina di tipo "0", lievito, estratto di malto, sale, zucchero, grassi di origine vegetale non idrogenati ad esclusione degli olio di palma e cocco . Sono da preferire i prodotti con olio extravergine d'oliva. I crackers devono essere non salati in superficie.
Additivi	Non sono consentiti coloranti e conservanti.
Caratteristiche organolettiche	I prodotti devono essere ben cotti, croccanti, privi di umidità. integri, privi di odori estranei, di gusto gradevole. Perfetta lievitazione e cottura; devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura.

Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue modifiche e integrazioni.
Imballaggio	I prodotti devono essere consegnati in confezioni originali intatte e sigillate e deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione o segni di schiacciamento.

1.8 CEREALI SOFFIATI	
Caratteristiche prodotto	I cereali soffiati (cornflakes, riso ecc..) devono essere privi di ingredienti non consentiti dalle normative vigenti . Non è ammessa la presenza di grassi vegetali idrogenati e dovranno essere preferibilmente senza zuccheri aggiunti. Sono consentiti i prodotti arricchiti di vitamine e ferro.
Etichettatura e imballaggio	I prodotti devono essere in confezioni originali, sigillate e regolarmente etichettate secondo la normativa vigente.

1.9 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 e nel D.P.R. 9 Febbraio 2001, 187 e successive modificazioni.
Caratteristiche prodotto	Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni. La pasta di semola di grano duro deve avere umidità massima del 12,50%; ceneri 0,90 % su s.s.; proteine minimo 10,50 % (N x 5,70) su s.s. e grado 4 di acidità max. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i formati di pasta. Si richiede anche la tipologia integrale.
Additivi	Non ammessi.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto deve avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato; essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio	Le confezioni devono essere sigillate, intatte ed originali.
Shelf life	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 18 mesi.

1.10 PASTE SECCHIE ALL'UOVO	
Requisiti generali	La paste secche all'uovo devono avere le caratteristiche indicate all'art. 8 del D. P. R. 09/02/2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	<p>Le paste all'uovo devono essere ottenute con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno g 200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola o da una corrispondente quantità di ovo prodotto liquido. L'umidità max. deve essere del 12,50%; il contenuto su 100 parti di sostanza secca deve essere il seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ceneri max . 1,10 %; - proteine min. 12,50 %; - acidità max. 5 %. <p>Deve essere garantita la fornitura dei seguenti formati: risetti e grattini.</p>
Additivi	Non ammessi.
Caratteristiche organolettiche	La pasta secca deve avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore giallo; essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	Le confezioni devono essere sigillate, intatte ed originali.
Shelf life	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 18 mesi.

1.11 RISO DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Deve rispondere ai requisiti della Legge 18 marzo 1958 n. 325 e 5 giugno 1962 n. 56 ed, in quanto biologico, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	<p>Deve possedere le seguenti caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • umidità massima: 14%; • chicchi spuntati massimo: 4,5%; • chicchi rotti massimo: 4,5%; • chicchi striati di rosso massimo: 1%; • chicchi vaiolati, macchiati massimo 1%; • corpi estranei non commestibili massimo 0,01%, • corpi estranei commestibili massimo 0,1%. <p>Si richiedono, in funzione delle diverse preparazioni gastronomiche, diverse varietà: Originario o Vialone nano.</p> <p>Deve provenire da raccolti nazionali, di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed alterazioni microbiologiche.</p> <p>Non sarà accettato il riso PARBOILED.</p>
Additivi	E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o

	comunque alterarne la composizione naturale.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio	Il prodotto deve essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto.
Shelf life	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 12 mesi.

1.12 ORZO E/O FARRO DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Orzo e farro devono rispondere ai requisiti previsti dalla Leggi 580/67 e succ. modifiche.
Caratteristiche prodotto	Orzo e farro in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita; non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali. Farro e orzo devono essere da agricoltura biologica, conformi a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
Additivi	Non ammessi.
Etichettatura	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio	Il prodotto deve essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto.
Shelf life	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 12 mesi.

CAPITOLO 2: CONDIMENTI E SPEZIE

2.1 OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Deve avere gusto assolutamente perfetto, il cui punteggio organolettico è uguale o superiore a 6,5; la cui acidità libera espressa in acido oleico è inferiore a 0,8 g per 100 g e avente altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria, definite dal regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e dal Reg CE 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	La denominazione di olio extra vergine di oliva è riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Si richiede olio extravergine ottenuto da "spremitura a freddo" con un sistema di estrazione tradizionale con presse idrauliche. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
Additivi	Non sono ammessi.
Caratteristiche organolettiche	Deve essere limpido, privo di impurità e avere colore caratteristico secondo la provenienza.
Imballaggio ed etichettatura	La fornitura dovrà prevedere confezioni da litri 1 in contenitori di vetro scuro, sigillate ed etichettate a norma di legge (D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica).
Shelf life e conservazione	Al momento della consegna deve avere una vita commerciale residua superiore al 50%. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione e irrancidimento.

2.2 BURRO	
Requisiti generali	Deve essere conforme alla legge 202/83, sue successive modifiche e integrazioni.
Caratteristiche prodotto	Deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente da latte vaccino pastorizzato, in stabilimenti CE. Deve corrispondere alla seguente composizione: contenuto in acqua non superiore al 16% e contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'82%. I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.
Caratteristiche organolettiche	Deve essere sodo ed omogeneo, di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.
Additivi	Non ammessi. E' ammesso solo il sale comune.

Imballaggio ed etichettatura	Il prodotto deve essere fornito in pani regolarmente incartati in carta polite nata ed etichettati in conformità con le normative vigenti.
Shelf life	Al momento della consegna, il prodotto dovrà avere una vita residua di almeno 30 giorni.

2.3 ACETO DI VINO	
Caratteristiche prodotto	Si intende il prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e deve presentare: - un'acidità non inferiore al 6%; - un quantitativo di alcole non superiore all'1,5 %.
Caratteristiche organolettiche	Deve presentare odore e sapore gradevole.
Additivi	E' vietata l'aggiunta di coloranti e sostanze acetiche di sorta. Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa
Imballaggio ed etichettatura	L'etichetta delle bottiglie deve riportare quanto richiesto dal D.P.R. n°162/1965 e dal D.L.vo 109/1992, e dal D.L.vo 68/2000 e successive modifiche ed integrazioni.

2.4 SALE MARINO IODATO	
Caratteristiche prodotto	E' previsto l'esclusivo impiego di sale marino arricchito di iodio. Il sale deve essere conforme al DM 562 del 10/8/95 e alla Legge n. 55 del 21/3/2005.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.
Etichettatura	L'etichetta deve riportare la dicitura "sale iodurato", "sale iodurato e iodato", a seconda delle sostanze aggiunte per garantire un adeguato tenore di iodio.
Imballaggio	Le confezioni devono essere integre, sigillate, senza rotture e senza difetti. Si richiedono confezioni da 1 kg.

2.5 SPEZIE E AROMI	
Requisiti generali	Devono rispondere ai requisiti previsti D.L. 107 del 25/01/1992.
Caratteristiche prodotto	Si richiedono: cannella, noce moscata, origano.
Caratteristiche organolettiche	Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).
Additivi e limiti microbiche	I residui di contaminanti chimici e le cariche microbiche devono essere conformi alle normative vigenti.
Etichettatura	Per l'etichettatura fatte salve le indicazioni del D.L.109/92, sue modifiche ed integrazioni per gli aromi è necessario attenersi alle indicazioni prescritte nel D.L. 107/92.
Imballaggio	I prodotti devono essere posti in vendita preconfezionati e completamente avvolti nell'imballaggio. Possono essere recipienti di qualsiasi tipo e capacità, purché si tratti di materiali rispondenti alle normative vigenti.

2.6 LIEVITO	
Requisiti generali	Devono rispondere ai requisiti previsti D.L. 107 del 25/01/1992.
Caratteristiche prodotto	Si richiedono: lievito chimico per dolci e lievito di birra liofilizzato o fresco.
Caratteristiche organolettiche	Deve essere ottenuto da lieviti attivi. Non deve presentare alterazioni. Il prodotto deve risultare indenne da muffe o altri agenti infestanti.
Additivi e limiti microbiche	I residui di contaminanti chimici e le cariche microbiche devono essere conformi alle normative vigenti.
Etichettatura	Il prodotto deve essere etichettato secondo le normative vigenti
Imballaggio	I prodotti devono essere posti in vendita preconfezionati e completamente avvolti nell'imballaggio, purché si tratti di materiali rispondenti alle normative vigenti.

CAPITOLO 3: ALIMENTI CONSERVATI

3.1 POMODORI PELATI O POLPA DI POMODORO DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
	Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975.
Caratteristiche prodotto	<p>I pomodori devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none">- maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, difetti dovuti a malattie ed avere il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo;- provenire da varietà idonee alla conservazione. <p>Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. L'acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%.</p> <p>I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata.</p> <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p>
Additivi	E' vietata l'aggiunta di additivi.
Etichettatura	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, da D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni e come da Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio	<p>I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale e CE relativa ai materiali destinati al contatto con gli alimenti.</p> <p>I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.</p>

3.2 PASSATA DI POMODORO DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975.
Caratteristiche prodotto	<p>Deve essere prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, con il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, non deve contenere bucce e semi.</p> <p>Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. La presenza di bucce e di semi non deve superare il limite del 4% in peso del prodotto finito.</p> <p>Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.</p> <p>I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata.</p>
Additivi	E' ammessa l'aggiunta di correttori di acidità, sale, spezie, erbe, piante aromatiche e relativi estratti.
Etichettatura	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, da D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni e come da Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.

Imballaggio	<p>I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale e CE relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.</p> <p>I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.</p>
--------------------	---

3.3 OLIVE VERDI IN SALAMOIA DENOCCIOLATE	
Caratteristiche prodotto	<p>Il prodotto non deve avere difetti di sapore, odore, colore o altro.</p> <p>Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato in seguito ad un eccessivo trattamento termico.</p>
Etichettatura	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	<p>I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale e CE relativa ai materiali destinati al contatto con gli alimenti.</p> <p>I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.</p>

3.4 FAGIOLI CANNELLINI AL NATURALE – FAGIOLI BORLOTTI AL NATURALE	
Caratteristiche prodotto	<p>Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore, fenomeni di ammuffimento e/o irrancidimento.</p> <p>I fagioli immersi nel liquido di governo non devono essere spaccati né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico.</p> <p>I vegetali devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore e il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o alterazioni.</p>
Etichettatura	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	<p>I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale e CE relativa ai materiali destinati al contatto con gli alimenti.</p> <p>I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.</p>

3.5 MAIS IN SCATOLA	
Caratteristiche prodotto	<p>Il vegetale ed il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta.</p> <p>Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.</p> <p>Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.</p>
Additivi	Non ammessi; per il mais in scatola si richiede l'assenza di OGM.
Etichettatura	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, successive modifiche ed integrazioni.

Imballaggio	I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale e CE relativa ai materiali destinati al contatto con gli alimenti. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.
--------------------	---

3.6 MOUSSE DI FRUTTA	
Requisiti generali	Il prodotto fornito deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati
Caratteristiche prodotto	Deve essere prodotta da frutti maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, non deve contenere bucce e semi.
Caratteristiche organolettiche	All'atto dell' apertura della scatola , la mousse non deve emanare odore sgradevole.
Additivi	Non sono ammessi conservanti o additivi.
Etichettatura	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Non devono presentare difetti come: ammaccature, corrosioni interne o altro. <u>Si richiedono le mono-porzioni.</u>

CAPITOLO 4: LEGUMI SECCHI

4.1 LEGUMI SECCHI DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Caratteristiche prodotto	<p>Si richiedono i seguenti prodotti: fagioli secchi nelle cultivar: Borlotto, Cannellino, Fagiolo di Spagna; ceci secchi, lenticchie secche.</p> <p>Tutti i semi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none">- Puliti;- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio;- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%). <p>I prodotti devono essere da agricoltura biologica, conformi al Reg. CE 834/2007, al Reg. CE 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.</p> <p>I legumi secchi sono da preferire a quelli in scatola.</p>
Additivi	Non ammessi.
Caratteristiche organolettiche	<p>Tutti i semi devono presentare colore caratteristico.</p> <p>I semi di lenticchia devono essere di piccola dimensione e di colore verde-marrone.</p>
Etichettatura	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, da D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni e come da Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio	<p>L'imballo deve risultare conforme alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali.</p> <p>Le confezioni non devono essere superiori a 1 kg.</p>
Shelf Life	Il prodotto deve aver subito al max. 1 anno di conservazione dal confezionamento.

CAPITOLO 5: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI e SECCHI

5.1	CARATTERISTICHE GENERALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI
Caratteristiche degli ortaggi	<p>Tutti gli ortaggi devono essere di qualità extra o prima categoria e freschi. Gli ortaggi devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste; - essere di recente raccolta; - essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; - essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei; - in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza; - essere omogenei per sviluppo vegetativo, freschezza e pezzatura uniforme; - essere esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile del personale incaricato al controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o fungini). <p>Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti; - abbiano subito trattamenti termici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale. <p>Si richiede la consegna di prodotti stagionali, non di primizie o produzioni tardive, salvo accordi diversi con l'Azienda.</p>
Caratteristiche dei frutti	<p>Tutti i frutti consegnati devono essere di 1^a categoria e presentare le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste con regolare ordinazione; - possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o peso netto; - i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o per alcune tipologie essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito; - i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione; - i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o

	<p>appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopramaturazione;</p> <ul style="list-style-type: none"> - i frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute. <p>Si richiedono limoni da produzione biologica; banane da commercio equo e solidale, mele IGP e pere IGP dell'Emilia Romagna.</p>
Additivi	I vegetali freschi devono rispettare il Reg. CE n.° 194/97 per quanto riguarda il contenuto di nitrati.
Etichettatura	<p>La commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli freschi è disciplinata da Regolamenti comunitari e dal D.lgs. 109/1992 e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>I prodotti biologici, dovranno essere provvisti di idonea documentazione ed etichettatura in conformità ai regolamenti comunitari.</p>
Fornitura e Imballaggio	<p>Le forniture devono riportare in bolla:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la specie, la qualità, il calibro, la categoria di appartenenza; - la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo. <p>Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo e conformi alle normative vigenti.</p>

5.2 ORTAGGI A RADICE – BULBO - TUBERO	
CAROTE da produzione biologica	<p>Devono essere intere , fresche, sane senza lesioni o alterazioni e con la colorazione tipica della varietà.</p> <p>Le carote devono essere consistenti, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute.</p> <p>E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto, per un max di 1 cm nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un max. di 2 cm per quelle che superano gli 8 cm.</p> <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p>
CIPOLLA	<p>I bulbi devono essere freschi, interi e di forma regolare, sani, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purchè le lesioni non pregiudichino la conservazione sino al consumo.</p> <p>Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto.</p>

	<p>Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali.</p> <p>Non devono essere stati trattati con radiazioni.</p>
AGLIO	<p>L'aglio deve essere di buona qualità, con bulbi interi, di forma abbastanza regolare.</p> <p>Non deve essere trattato con raggi gamma ed altri antigerminoglianți. Sono ammessi rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale, piccole lacerazioni della tunica esterna.</p> <p>I bulbi devono essere sufficientemente serrati.</p>
PORRI	<p>Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce.</p> <p>Non devono essere prefioriti o pregerminogliati e presentare deformità visibili esternamente, devono essere privi di odori o sapori anomali.</p> <p>La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.</p>
PATATE da produzione biologica	<p>Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - morfologia uniforme con peso minimo di g 60 per ogni tubero e uno massimo di g 270 ; il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle; - devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono risultare formate da tuberi appartenenti ad una sola cultivar; - non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale, di germogliazione incipiente; - non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna della polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali, danni da trattamenti antiparassitari; - devono essere pulite, senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti al tubero o sciolte nel sacco; - devono essere esenti da odori e sapori particolari di qualsiasi origine, avvertibili prima o dopo la cottura. <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>.</p>

5.3	ORTAGGI A FRUTTO
POMODORI da produzione biologica	<p>Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di buona qualità; - sufficientemente turgidi; - di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà. <p>Sono ammessi i seguenti difetti:leggero difetto di forma e sviluppo;</p> <ul style="list-style-type: none"> - leggero difetto di colorazione e dell'epidermide. <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>Si richiedono le seguenti varietà: Datterino, Ciliegino, pomodori oblungi e o a grappolo per gratin.</p>
ZUCCHINE	<p>Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato e non deve superare i 3 cm di lunghezza; - sane, di aspetto fresco e consistenti; - esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti; - esenti da cavità e screpolature; - pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; - giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri; - prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. <p>Possono tuttavia presentare lievi difetti di forma e di colorazione, purchè non pregiudichino l'aspetto generale , la qualità, la conservazione.</p>
PEPERONI	<p>Devono essere interi, muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro, praticamente esenti da macchie.</p>

ZUCCA	<p>Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi di parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.</p> <p>Non devono esservi larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento.</p> <p>E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio, per distaccamento dal suolo, purché sia una zona unica e uniforme.</p> <p>Si richiede la varietà: <u>Delica</u>.</p>
--------------	---

5.4 ORTAGGI A FIORE	
BROCCOLI	<p>I broccoli devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di aspetto fresco; - interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria; - puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità; - non bagnati; - privi di odori e sapori anomali. <p>Possono presentare un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione.</p>

5.5 ORTAGGI A FUSTO	
FINOCCHI	<p>Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - con radici asportate con un taglio netto alla base; - di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, tenere e bianche. <p>Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.</p>
SEDANI DA COSTE	<p>Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di buona qualità; - forma regolare; - esenti da malattie su foglie e nervature principali; - nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

5.6 ORTAGGI A FOGLIA	
INSALATE	<p>Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di buona qualità; - ben formate con cespi serrati; - con colorazione tipica della varietà. <p>Varietà richieste:</p> <p>Gentilina, radicchio variegato rosso, lattuga, lollo.</p>
CAVOLI E VERZE DI PRODUZIONE BIOLOGICA	<p>I cavoli e le verze devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interi, di aspetto fresco e senza foglie imbrattate; - sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici. <p>I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie; - il taglio deve essere netto e non comprendente alcuna parte della pianta; - devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà; - devono essere esenti da danni causati da gelo. <p>Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p>
BIETOLE A MAZZI	<p>Le bietole devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stelo e foglie devono essere ben turgide; - esenti da parassiti e da danni causati da gelo.
ERBE AROMATICHE	<p>Prezzemolo, salvia, rosmarino, basilico.</p> <p>Devono presentare le caratteristiche qualitative della varietà.</p> <p>Non devono aver subito alterazioni di ogni genere.</p>

5.7 MELE IGP E PERE IGP DELL'EMILIA ROMAGNA	
Requisiti generali	Si richiedono prodotti che hanno ottenuto dall'UE il riconoscimento IGP (Indicazione di Origine Protetta) ai sensi del Regolamento CE n. 510/2006.
Caratteristiche del prodotto	<p>I frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto

	<p>sino al momento del consumo;</p> <ul style="list-style-type: none"> - puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari; - non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto; - privi di odori e sapori anomali.. <p>Per le mele le varietà richieste sono: Golden Delicious, Red Delicious, Royal Gala, Fuji.</p> <p>Per le pere le varietà richieste sono: Abate Fetel, Conference, Kaiser, Williams.</p> <p>Le varietà devono alternarsi nel corso dell'anno.</p>
Difetti	<p>Sono anche ammessi difetti sulla buccia, come ad esempio un lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura leggera bruciatura o lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza.</p>

5.8 ALBICOCCHIE – SUSINE - NETTARINE – PESCHE	
Caratteristiche del prodotto	<p>I frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interi e sani, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria, privi di odori e sapori anomali; - Puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari; - Non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto. <p>Sono accettate tutte le cultivar commercializzate ad esclusione delle primizie, dei frutti conservati oltre il periodo tipico di stagione e dei prodotti per l'industria.</p>
Difetti	<p>Sono anche ammessi difetti sulla buccia, come ad esempio un lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura leggera bruciatura o lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare un cm di lunghezza e 0,25 cm di superficie ticchiolata.</p>

5.9 AGRUMI (ARANCE-CLEMENTINE-POMPELMI)	
Caratteristiche del prodotto	<p>I frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo; - esenti da inizio di "mal secco" e da ogni danno/alterazione esterna

	<p>prodotti dal gelo o da prolungata conservazione;</p> <ul style="list-style-type: none"> - puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari, possono essere spazzolati ma privi di trattamenti di “ ceratura ” a meno che non si utilizzi cera carnauba consentita anche in regime di produzione da agricoltura biologica; - privi di umidità esterna anomale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati); - privi di odori e sapori anomali. <p>I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti con rapporto zuccheri/acidi inferiore a 5. Per le arance sono richieste le seguenti varietà: Tarocco e Washington Navel.</p>
Difetti	Sono ammessi lievi difetti di colorazione, di forma, leggere rameggiature argentate e rugginosità della buccia. Accettati anche lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc. .

5.10 LIMONI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	
Caratteristiche del prodotto	Devono essere esenti da colorazione anomala e da inizio di essiccamento, non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa, né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
Difetti	Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio i lievi colpi di grandine, tracce di attacchi di insetti o malattie, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo di colorazione, purché non pregiudichino l’aspetto generale e la conservazione dei frutti.

5.11 BANANE DA MERCATO EQUO SOLIDALE	
Caratteristiche del prodotto	Devono avere picciolo integro, buccia gialla, intera e senza ammaccature e devono provenire dal Mercato Equo e solidale. La polpa, soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità.

5.12 KIWI – MELONE - ANGURIA	
Caratteristiche del prodotto	I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da

	parassiti vegetali, animali o da virus.
--	---

5.13 UVA DA TAVOLA BIANCA	
Caratteristiche del prodotto	<p>I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al graso e ricoperti della loro pruina.</p> <p><u>Cultivar richieste: Italia, Regina.</u></p>
Difetti	Sono ammessi leggeri difetti di forma e di sviluppo e di colorazione dell'epidermide.

5.14 FRAGOLE	
Caratteristiche del prodotto	Possono essere disomogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma, l'aspetto. Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca e devono essere esenti da terra.

5.15 FRUTTA SECCA SGUSCIATA	
Caratteristiche del prodotto	<p>Si richiedono: pinoli.</p> <p>I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione né per odore, né per consistenza, né per sapore, né per attacco da infestanti, né per attacco batterico.</p>
Additivi	Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali.

CAPITOLO 6: LATTE E DERIVATI

6.1 LATTE FRESCO INTERO	
Requisiti generali	Deve essere conforme a quanto previsto dall'articolo 4 della Legge 03/05/1989 n° 169 e ai Reg. CE n. 852/04, 853/04.
Caratteristiche prodotto	<p>Il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/1997, la zona di mungitura deve essere Italia, deve aver subito un unico trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura e presentare le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none">a) prova della fosfatasi alcalina negativa;b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14 per cento delle proteine totali;c) prova della perossidasi positiva. <p>Per il latte intero il tenore di grasso non deve essere inferiore al 3,25%</p> <p>Il latte fresco pastorizzato delle tipologie richieste deve essere conforme, dal punto di vista microbiologico, a quanto in merito previsto dalle normative vigenti.</p>
Caratteristiche organolettiche	Il latte deve presentare colore opaco, bianco, tendente al giallo, sapore caratteristico gradevole, odore tipico.
Additivi	Il latte non deve, in ogni caso presentare tracce di antibiotici o di conservanti, né additivi di alcun tipo.
Etichettatura	L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia, in particolare le date di scadenza dovranno essere conformi al Decreto del MIPAF 27/05/2004 ed al D.L. 24/06/2004 n° 157 e succ. modifiche.
Imballaggio e trasporto	Le confezioni da 1 litro devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. Il trasporto deve essere effettuato alla T° 0°C/+4°C e con un mezzo di trasporto idoneo.
Shelf life	Al momento della consegna in regime di refrigerazione, il latte deve avere una vita residua di almeno 3 giorni.

6.2 LATTE INTERO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Deve essere conforme a quanto previsto dall'articolo 6 della Legge 03/05/1989 n° 169 e ai Reg. CE n. 852/04, 853/04.
Caratteristiche prodotto	<p>Deve aver subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo.</p> <p>I limiti microbiologici del prodotto devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e alle altre normative di riferimento.</p> <p>Ddeve essere conforme a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici.</p>
Additivi	Il latte non deve, in ogni caso presentare tracce di antibiotici o di conservanti, né additivi di alcun tipo.
Etichettatura	L'etichettatura deve essere conforme a quanto prevede specificatamente in merito la normativa vigente in materia.
Imballaggio	Le confezioni da 1 litro devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.
Shelf life	Al momento della consegna, il latte deve avere una vita residua di almeno 75 giorni.

6.3 YOGURT BIANCO E ALLA FRUTTA DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Si tratta di latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti: Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus.
Caratteristiche prodotto	<p>Può essere ottenuto da latte fresco intero o parzialmente scremato e può contenere frutta, a pezzi o in purea, non trattata con antimicrobici ed in percentuale non superiore al 30%.</p> <p>Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto ai reg. CE 852/2004 e 853/2004 oltre che alle normative specifiche del settore. Relativamente alle cariche microbiologiche del prodotto devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e alle altre normative di riferimento.</p> <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.</p>

Caratteristiche organolettiche	Deve presentare gusto tipico, odore e colore caratteristici, consistenza cremosa, aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero. Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore.
Additivi	E' ammessa la sola aggiunta di aromi naturali.
Etichettatura	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, successive modifiche ed integrazioni e come da Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
Imballaggio e trasporto	Deve essere confezionato in monoporzioni da 125 g trasportato e conservato in regime di refrigerazione tra 0° e +4° C.
Shelf life	Al momento della consegna, il prodotto deve possedere una vita residua di almeno 15 giorni.

6.4 FORMAGGI CARATTERISTICHE GENERALI	
Requisiti generali	I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime conformi al R.D.L. 15/10/25 n.2033, L.142/92 e Circ. M. 21/90 e successive modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	I formaggi devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco; devono essere tutti di prima qualità e scelta e devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto.
Caratteristiche organolettiche	I formaggi devono essere conferiti al giusto punto di freschezza e maturazione, esenti da difetti esterni causati da muffe e marcescenze, senza acariasi o larve di altri insetti, senza colorazioni o altri difetti. Non devono esalare odori anomali; gusto e consistenza devono essere caratteristici. Anche se stagionati, i formaggi vaccini devono conservare morbidezza e pastosità caratteristiche e specifiche.
Additivi	Non è ammessa l'aggiunta di additivi e sostanze grezze estranee al latte quali farine, patate, fecola ecc.
Etichettatura	Nell'etichettatura deve essere presente la marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004.
Imballaggio e trasporto	Devono essere avvolti in carta o in altri materiali rispondenti alle normative vigenti in materia. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei ed i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e +4°.
Shelf life	Per tutti i formaggi è prevista una data di scadenza, la consegna presso le dispense deve avvenire con almeno 7 giorni di anticipo sulla data stessa.

6.5 ASIAGO DOP	
Requisiti generali	Formaggio semicotto, a maturazione media, prodotto con latte vaccino; conforme ai requisiti previsti dal D.P.R. 21.12.1978 e successive modificazioni.
Caratteristiche prodotto	La maturazione deve essere di 20-40 gg. per il tipo “Pressato” e di circa 1/2 anni per il tipo “Allevato”. Il grasso minimo contenuto deve essere 34% sulla S.S. per il tipo “Allevato” e il 44% sulla S.S. per il tipo Pressato.
Caratteristiche organolettiche	Non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
Additivi	Non ammessi
Etichettatura e imballaggio	I formaggi con denominazione di origine, se commercializzati in parti confezionate, sugli involucri devono riportare l’indicazione della denominazione d’origine seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981.

6.6 PARMIGIANO REGGIANO DOP	
Requisiti generali	Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione a denominazione di origine D.P.R. n0 1269 del 30 ottobre 1955.
Caratteristiche prodotto	<p>Il grasso minimo contenuto deve essere del 32% sulla S.S;</p> <p>Deve essere idoneo alla grattugiatura; deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano; deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4° C.</p> <p>Si richiede un prodotto stagionato almeno 12-18.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>Le caratteristiche sono quelle definite nel disciplinare di produzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale; • Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino; • Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato. saporito, ma non piccante; • Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta appena visibile. <p>Non deve presentare difetti d’aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.</p>
Additivi	Non ammessi

Etichettatura e imballaggio	<p>Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alle normative vigenti e riportare quanto prescritto dal D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La “Denominazione di origine protetta” oppure il relativo simbolo comunitario; - La dicitura “Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell’art. 10 del Reg. Ce n. 510/2006”. <p>E’ consentito l’impiego di Parmigiano Reggiano pre grattugiato solo se confezionato in buste sottovuoto o in atmosfera modificata. Il contenuto delle buste deve presentare le stesse caratteristiche previste per il formaggio intero.</p> <p>Si richiedono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - confezioni sottovuoto da circa 1 kg; - buste da ½ - 1 Kg di grattugiato in atmosfera modificata; - confezioni sottovuoto monodose.
------------------------------------	--

6.7 FORMAGGIO SVIZZERO EMMENTHAL	
Requisiti generali	<p>Formaggi a pasta dura, prodotti con puro latte vaccino fresco e con caratteristiche grandi occhiature.</p> <p>La denominazione Emmenthal è riservata ai prodotti svizzeri.</p>
Caratteristiche prodotto	<p>Il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.</p> <p>Devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna.</p> <p>I formaggi devono avere almeno una maturazione di 3 mesi.</p>
Caratteristiche organolettiche	Non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
Additivi	Non ammessi
Etichettatura e imballaggio	In etichetta deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Si richiedono tranci non superiori ai 2,5 Kg.

6.8 MOZZARELLA/FIORDILATTE DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Formaggio fresco a pasta filata prodotto con solo latte intero vaccino pastorizzato. Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269.
Caratteristiche prodotto	<p>La percentuale di grasso non deve essere inferiore al 44% sulla sostanza secca; i singoli pezzi devono essere interi e compatti.</p> <p>I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/Ce e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.</p> <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni</p>
Caratteristiche organolettiche	Le ovoline di colore bianco al taglio devono rilasciare un po' di siero ed il sapore deve essere dolce e delicato, simile al latte, con odore fresco e gradevole.
Additivi	Non sono ammessi conservanti.
Etichettatura e imballaggio	<p>I materiali di imballaggio devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative vigenti, l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs 27.01.1992 sue modifiche e integrazioni e ai Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.</p> <p>La fornitura deve avvenire solo in confezioni originali del peso sgocciolato di 125 g.</p>
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua di almeno quindici giorni e la somministrazione agli utenti deve essere effettuata non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.

6.9 CRESCENZA/STRACCHINO DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Formaggio di pasta grassa ed uniforme, non fermentato, prodotto in Lombardia utilizzando latte di vaccino fresco intero, fermenti lattici, caglio e sale.
Caratteristiche prodotto	<p>La percentuale di grasso non deve essere inferiore al 50% sulla sostanza secca.</p> <p>I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/Ce e dal Regolamento n.</p>

	<p>1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.</p> <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa di colorito bianco-burro.</p> <p>Non devono presentarsi difetti di aspetto di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.</p>
Additivi	Non sono ammessi.
Etichettatura e imballaggio	<p>I materiali di imballaggio devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative vigenti, l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs 27.01.1992 sue modifiche e integrazioni e ai Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.</p> <p>La fornitura deve avvenire solo in confezioni originali del peso 1kg e in monoporzioni da 100 g .</p>
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua di almeno quindici giorni e la somministrazione agli utenti deve essere effettuata non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.

6.10 FONTINA DOP	
Requisiti generali	<p>Formaggio grasso a pasta semi cotta fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione.</p> <p>Deve essere a denominazione di origine protetta conforme al DPR 1269/55 e al decreto MIPAF 01/02/2006 e succ. modifiche.</p>
Caratteristiche prodotto	Il grasso minimo presente non deve essere inferiore al 45% in rapporto alla sostanza secca. La salatura è effettuata a secco e il periodo medio di maturazione è di 3 mesi.
Caratteristiche organolettiche	<p>La crosta deve essere compatta, sottile, dello spessore di 2 mm, la pasta elastica, piuttosto molle e con scarsa occhiatura. Deve fondere in bocca, avere sapore dolce caratteristico e colore leggermente paglierino.</p> <p>Non deve presentare difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a</p>

	fermentazione anomala o altro.
Additivi	Non sono ammessi.
Etichettatura e imballaggio	I formaggi con denominazione di origine, se commercializzati in parti preconfezionate, sugli involucri devono riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981.

6.11 RICOTTA DI LATTE VACCINO	
Requisiti generali	Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.
Caratteristiche prodotto	I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/Ce e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche organolettiche	Deve essere tenera e compatta di colore bianco o bianco avorio, di sapore dolce e pastoso e di aroma delicato.
Additivi	Non sono ammessi, ad eccezione dei correttori di acidità: acido citrico e acido lattico.
Etichettatura e imballaggio	Deve essere fornita in recipienti integri e sigillati, etichettati in conformità al D. Lgs 27.01.1992 sue modifiche e integrazioni. Si richiedono confezioni da 1,5 kg - 250 g e monodose da 100 g.
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua di almeno quindici giorni e la somministrazione agli utenti deve essere effettuata non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.

6.12 FORMAGGIO DI CAPRA	
Requisiti generali	Formaggio prodotto con latte di capra di prima scelta. Contenuto in materia grassa riferito alla normativa vigente in materia.
Caratteristiche organolettiche	Prodotto a pasta dura per il prodotto stagionato e cremosa/molle per il prodotto fresco, compatta, senza occhiatura, bianca.
Additivi	Non sono ammessi conservanti.
Etichettatura e imballaggio	Deve essere fornita in recipienti integri e sigillati, etichettati in conformità al D. Lgs 27.01.1992 sue modifiche e integrazioni.

6.13 GELATO FIORDILATTE	
Requisiti generali	Conformi alle caratteristiche previste dalla legge n. 283 30.04.1962 ed alle modifiche ad essa apportate.
Caratteristiche prodotto	<p>Devono essere di produzione industriale e provenire da laboratori in possesso di riconoscimento CE.</p> <p>Devono essere ottenuti da latte intero con la sola aggiunta di zucchero, panna, cacao magro e sottoposti a trattamento termico.</p> <p>I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/Ce e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.</p> <p>Deve essere prevista la fornitura di gelati a base di latte di soia per gli utenti affetti da intolleranza/allergia al latte vaccino.</p>
Additivi	Non sono ammessi prodotti contenenti coloranti e conservanti.
Etichettatura e imballaggio	<p>Le confezioni devono essere pulite e non aperte, devono riportare ben leggibile la data di scadenza e rispettare quanto previsto dal D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.</p> <p>I gelati devono essere confezionati in coppette monoporzionamento da 70 grammi, trasportati e conservati fino al momento del consumo alla temperatura di -15° C.</p>
Shelf life	Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve avere una vita residua di almeno 90 giorni.

6.14 PANNA	
Requisiti generali	Deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale Sanità n. 12, del 18 febbraio 1980 e n. 9, del 3 febbraio 1986.
Caratteristiche organolettiche	<p>Il contenuto di grasso deve essere del:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 20% per la panna da cucina; - 30 % per la panna da montare.
Additivi	Non ammessi.
Etichettatura e imballaggio	L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 27 gennaio 1992, n° 109, sue modifiche ed integrazioni. Si richiedono confezioni in tetrabrik asettico da 500 ml o da 200 ml.
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua del 70 %.

CAPITOLO 7: UOVA

7.1 UOVA PASTORIZZATE DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	Si richiede ovoprodotto a base di uova di galline intere sgusciate e pastorizzate, conforme al Reg. CE n. 1234/07, le cui modalità di applicazione sono contenute nel Reg. CE 589/08.
Caratteristiche prodotto	<p>Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al D.Lgs n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici prescritti.</p> <p>Il Regolamento (CE) n. 2073/2005 15.11.2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari stabilisce come criteri di sicurezza per prodotti a base d'uova l'assenza di Salmonella in 25 g di prodotto in cinque unità campionarie.</p> <p>Deve essere conforme a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>Il prodotto deve:</p> <ul style="list-style-type: none">- avere albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura;- avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di gusci.
Additivi	Il prodotto non deve contenere additivi.
Etichettatura	Conforme alla normativa vigente.
Imballaggio	Il prodotto deve essere confezionato in idonee confezioni (es. tretrapack da 1 litro) che devono essere integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una T° non superiore a + 4°C.
Shelf life	Il prodotto, al momento della consegna, deve garantire una fruibilità di almeno 15 gg. Esso va utilizzato completamente, poiché non è ammessa la conservazione in frigorifero di confezioni aperte di uova pastorizzate.

CAPITOLO 8: LE CARNI

8.1 CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE DI PRODUZIONE BIOLOGICA	
Requisiti generali	<p>Si richiedono carni bovine fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto provenienti da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:</p> <ul style="list-style-type: none">• categoria A Vitelloni (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi); o categoria E Manze (carcasse di altri animali femmine);• conformazione U o R (U = Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante, R = Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);• copertura in grasso : 2 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti). <p>Il prodotto deve inoltre essere conforme a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici (Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni).</p>
Caratteristiche prodotto	<p>Le carni bovine devono essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004; devono essere già disossate e confezionate in tagli anatomici pronti per l'uso.</p> <p>La carne bovina deve essere sottoposta, prima del confezionamento a frollatura per almeno 10 giorni.</p> <p>I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>Le carni devono 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.</p> <p>I tagli anatomici richiesti sono: scamone, noce muscolo e girello da fornire interi o a fettine sottili o a taglio spezzatino.</p>
Additivi	<p>La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.</p>
Etichettatura	<p>Ogni confezione dovrà essere provvista di etichetta riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente, nonché riportare in maniera ben visibile la bollatura sanitaria conforme.</p>

Imballaggio e trasporto	<p>L'imballaggio deve essere conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione, il sottovuoto deve essere totale e a regola d'arte, deve inoltre riportare tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall'inizio dell'allevamento.</p> <p>Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei +7 °C. <u>La carne deve essere accompagnata dal documento commerciale riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente.</u></p>
Shelf life	Il prodotto deve avere vita residua, al momento della consegna merci, non inferiore a 20 giorni.

8.2 CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE	
Requisiti generali	Si richiedono carni provenienti da suini magroni e devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi de D.Lgs. 286/94 e del DM 23/11/95.
Caratteristiche prodotto	<p>Le carni di suino devono provenire da animali nati ed allevati in Italia ed abbattuti in stabilimenti riconosciuti CE.</p> <p>Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/2004.</p> <p>I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n.2073/2005 e alle altre normative vigenti.</p> <p>Si richiedono i seguenti tagli: Lombata o lonza o filone, sia intero che a fettine.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>Le carni devono essere di colore rosa chiaro, avere consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fina, senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.</p> <p>I grassi presenti devono avere colorito bianco, e consistenza soda.</p> <p>L'odore deve essere quello tipico del prodotto fresco; assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli. Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto.</p>
Additivi	La carne deve provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CE.

Etichettatura	<p>Conforme ai D. Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o apposta in forma inamovibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> · il nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore, · la provenienza · la data di scadenza o il TMC, · il peso netto, · la data di confezionamento, · il nome del taglio anatomico, · modalità di conservazione, · sede dello stabilimento di produzione e relativi bolli CE da reg. Ce 853/2004.
Imballaggio e trasporto	<p>I tagli anatomici devono essere confezionati sottovuoto. Il materiale per il sottovuoto deve essere conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazioni.</p> <p>Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura “a cuore” del prodotto non superiore ai + 4°C. Le carni devono essere accompagnate dal documento commerciale riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente.</p>
Shelf life	Al momento della consegna, da parte del fornitore il prodotto dovrà avere vita residua di almeno venti giorni.

8.3 CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE	
Requisiti generali	Si richiedono carni avicole fresche refrigerate certificate di “ classe A” secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 1906/90, provenienti da animali nati ed allevati in Italia, preferibilmente da allevamento a terra, in ottimo stato di nutrizione e con giusto rapporto scheletro/carne.
Caratteristiche prodotto	<p>Le carni avicole fresche e refrigerate devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento e confezionamento riconosciuti CE.</p> <p>Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/ 2004.</p> <p>I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal</p>

	<p>Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti.</p> <p>Si richiedono le seguenti tipologie:</p> <p>Cosce e sovra cosce di pollo, petto di pollo, fesa di tacchino.</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>COSCE E SOVRACOSCE DI POLLO</p> <p>Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> · ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; · privi di zampe, sezionate pochi cm al di sotto dell'articolazione tarsica; · la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita ed elastica, senza penne o spuntoni nè piume; · non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli/lacerazioni; · il grasso sottocutaneo deve risultare ben distribuito e nei giusti limiti; · le carni devono essere completamente dissanguate, di colore biancorosato uniforme, di consistenza soda e ben aderenti all'osso; · le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi. <p>Si richiede pezzatura omogenea e peso uniforme (130/150 g).</p> <p>PETTO DI POLLO</p> <p>Deve corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale.</p> <p>Il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra i 300 e i 500 g.</p> <p>I petti di pollo, devono essere privati, della pelle, del grasso e di tutte le strutture ossee e cartilaginee.</p> <p>Si richiede intero e/o fettine sottili.</p> <p>FESA DI TACCHINO</p> <p>Corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibro cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare. Il gozzo deve essere asportato. Deve provenire da un maschio giovane con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, con un peso medio di circa 5 kg.</p>
Additivi	<p>I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente. Per la conservazione è vietato l'uso di radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici.</p>

Etichettatura	<p>Oltre alle indicazioni comuni a tutti prodotti confezionati devono essere presenti le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ORIGINE del prodotto (il prodotto richiesto dovrà presentare la sigla IT o ITALIA seguita dal numero identificativo di registrazione presso la AUSL dell'allevamento di provenienza degli animali); ✓ Data o il numero di lotto di macellazione; ✓ Numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione ✓ Classe di appartenenza (il prodotto richiesto dovrà presentare la A); ✓ Il modo in cui le carni di pollame sono commercializzate (fresche, congelate o surgelate); ✓ Nel caso dei tagli anatomici la denominazione deve essere affiancata dal nome della specie di appartenenza (Es. Fesa di Tacchino).
Imballaggio e trasporto	<p>Le carni sopra descritte dovranno essere confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da pellicola trasparente di materiale adatto agli alimenti e atto ad evitare il contatto con l'ambiente esterno oppure confezionate sottovuoto. Le confezioni sottovuoto non devono avere liquido in eccesso (definito come tale la misura di: >1% p/p).</p> <p>Il trasporto deve essere effettuato secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1° C a + 4 ° C.</p>
Consegna e Shelf life	<p>Il loro rifornimento sarà naturalmente dipendente dalle attrezzature frigorifere a disposizione ma è comunque auspicabile il rispetto delle indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni per il prodotto non confezionato sottovuoto). Al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.</p>

CAPITOLO 9: SALUMI

9.1 PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P	
Caratteristiche prodotto	<p>La denominazione di origine "prosciutto di Parma" è riservata esclusivamente al prosciutto munito di contrassegno atto a consentirne in via permanente la identificazione, ottenuto dalla cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dall'art. 3 del D.M. 15/2/93 n. 253, prodotto secondo le prescrizioni di legge e stagionato nella zona tipica di produzione di cui all'art. 2 della legge 13 febbraio 1990 n. 26 per il periodo minimo di 10 mesi per i prosciutti tra i 7 ed i 9 Kg, e di 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 Kg.</p> <p>Il prodotto è soggetto alle prescrizioni del Reg. CE 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto dal reg. CE 852/2004 ed 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004.</p> <p>Gli unici ingredienti ammessi sono carne di suino e sale.</p>
Additivi	Non ammessi.
Caratteristiche organolettiche	<p>Deve presentare al taglio un colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;</p> <p>il sapore dovrà essere delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.</p> <p>Non deve avere odori e colorazioni anomale, né segni di rammollimenti.</p>
Etichettatura	<p>L'etichettatura oltre a quanto prescritto dal D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, sue modifiche e integrazioni deve riportare:</p> <ul style="list-style-type: none">· "Denominazione di origine protetta" oppure il relativo simbolo comunitario;· la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. Ce n. 510/2006".
Imballaggio	<p>I prosciutti disossati o in tranci devono essere confezionati sottovuoto; i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti in materia.</p> <p>Il prodotto può essere anche consegnato già affettato, sottovuoto o in atmosfera modificata, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.</p>
Shelf life	Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua di almeno 60 giorni.

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

CAPITOLO 10: PRODOTTI PER LA PRIMA COLAZIONE E MERENDA

10.1 MIELE	
Requisiti generali	Il prodotto deve essere conforme al D.L. 21 maggio 2004, n. 179.
Caratteristiche prodotto	<p>Il miele fornito deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none">- di produzione nazionale;- deve riportare la dicitura "Paese di Origine: Italia"- d'annata. <p>Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia.</p>
Additivi	Non devono essere presenti residui di antibiotici o sostanze inibenti in genere.
Caratteristiche organolettiche	Il colore del miele può variare dal giallo paglierino al giallo bruno al giallo verde, in conformità della sua provenienza botanica; l'odore e il sapore sono connessi al tipo di nettare, la densità può variare in base all'età del prodotto e alla temperatura di conservazione.
Etichettatura	L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 21 maggio 2004, n. 179 e al D. L.gs 109/92, sue successive modifiche ed integrazioni.
Imballaggio	Si richiedono confezioni da 250 g .

10.2 ZUCCHERO SEMOLATO	
Requisiti generali	Il prodotto deve essere conforme al D. L.vo 20/02/04, n°51
Caratteristiche del prodotto	<p>Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.</p> <p>Non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test).</p>
Imballaggio	Si richiedono confezioni da 1 kg, integre e a tenuta.

10.3 ZUCCHERO A VELO	
Requisiti generali	<p>Il prodotto deve essere conforme alla L. n°139/80</p> <p>Etichettatura conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993 n. 77.</p>
Caratteristiche del prodotto	Prodotto ottenuto dalla macinazione fino a polvere impalpabile dello zucchero semolato selezionato non geneticamente modificato. Il prodotto può presentare fenomeni di ammassamento all'interno del sacco di contenenza , essendo prodotto con totale assenza di amidi o altri anti impaccanti.
Imballaggio	Si richiedono confezioni da 500 gr - 1 kg, integre e a tenuta.

10.4 CONFETTURA EXTRA	
Requisiti generali	Deve essere conforme a quanto definito nel D.L.vo 20/02/2004 n°50/R e successive modifiche ed integrazioni ed appartenere alla tipologia commerciale: EXTRA.
Caratteristiche prodotto	La confettura deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida. Il quantitativo di frutta non deve essere inferiore a 450 grammi per un chilo di prodotto. I gusti richiesti sono: ciliegia, albicocca, pesca, prugna, fragole.
Additivi	Non devono essere presenti residui di antibiotici o sostanze inibenti in genere.
Caratteristiche organolettiche	L'aroma, il sapore, il colore, devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.
Etichettatura	I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto previsto dalla normativa vigente.
Imballaggio	Si richiedono vasetti in vetro non superiori a 350 g o porzioni monodose.

10.5 ORZO SOLUBILE	
Caratteristiche del prodotto	Per ottenere l'orzo solubile si procede dapprima con la tostatura, poi con l'estrazione liquida e la successiva concentrazione per evaporazione. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.
etichettatura	Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dai Decreti Legislativi 109/92 e 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

10.6 CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE DA MERCATO EQUO E SOLIDALE	
Requisiti generali	Deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs 12/06/2003, n. 178.
Caratteristiche del prodotto	Il cioccolato fondente deve presentare un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35 per cento, di cui non meno del 18 per cento di burro di cacao e non meno del 14 per cento di cacao secco sgrassato. Il cioccolato al latte deve presentare un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 25 per cento, di sostanza secca del latte del 14 per cento e di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25 per cento. Si richiedono prodotti che non prevedono la presenza di grassi vegetali diversi dal burro di cacao. Il prodotto deve provenire dal mercato equo e solidale.
etichettatura	Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs 109/92 sue modifiche ed integrazioni e dal D. Lgs 12/06/2003.

10.7 CACAO DA MERCATO EQUO E SOLIDALE	
Requisiti generali	Deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs 12/06/2003, n. 178.
Caratteristiche del prodotto	Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati e torrefatti e provenire da mercato equo e solidale . Il tenore di sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.
Imballaggio e etichettatura	Il cacao in polvere deve pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

CAPITOLO 11 : PRODOTTI SURGELATI

11.1	PESCE SURGELATO
Requisiti generali	<p>Il pesce surgelato deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE, oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti.</p> <p>Le denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di rilevanza commerciale sono quelle del decreto ministeriale 14 gennaio 2005 ai sensi del regolamento (CE) n. 2065/2001 della Commissione del 22 ottobre 2001.</p>
Caratteristiche prodotto (Nasello e merluzzo di produzione biologica, platessa e halibut)	<p>Il pesce deve essere di prima qualità ed essere fornito nella tipologia "filetto". I filetti devono essere privi di pelle, di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto.</p> <p>I filetti devono avere pezzatura omogenea e costante ed essere surgelati a pezzi singoli o interfogliati.</p> <p>La surgelazione al cuore del prodotto dovrà avvenire entro 2 ore.</p> <p>La glassatura, se presente, deve essere contenuta nelle percentuali tra il 10 e il 20% del peso del prodotto.</p> <p>I livelli di istamina, i residui di contaminanti, i livelli di cariche microbiche devono essere conformi alle normative comunitarie.</p> <p>Si richiedono i filetti di pesce surgelati dei seguenti generi di pesce:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nasello o merluzzo (merluccius / gadus / macroronus); • platessa (pleuronectes platessa / quadritubercolatus); • halibut (Hippoglossus hippoglossus/ Reinardhius); <p>Non sono ammessi prodotti precucinati.</p> <p>Il Nasello o merluzzo devono inoltre essere conformi a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici (Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>Il prodotto non deve presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature o asciugamento da freddo, ammuffimenti o altre anomalie.</p> <p>Allo scongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido e di ammoniacale, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; inoltre le perdite derivanti dallo scongelamento devono corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura (% di glassatura);</p>
Additivi	<p>Metalli pesanti: il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo per i prodotti della pesca compresi nel punto 3.3.1 del Reg. CE n. 78/2005 del 19 gennaio 2005 e con il tenore massimo di 1 milligrammo per chilogrammo per le specie ittiche elencate nel punto 3.3.1.1 dello stesso regolamento.</p>
Etichettatura	<p>Conforme alla normativa vigente D.Lgs. 109/92, D. Leg. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni.</p> <p>Il pesce deve riportare le informazioni obbligatorie secondo quanto previsto dal decreto del MIPAF del 27 marzo 2002, successive modifiche con denominazione specifica della denominazione commerciale e scientifica della specie.</p> <p>Nelle etichette dei prodotti deve essere sempre indicato il peso al netto dopo lo sgocciolamento.</p>
Imballaggio e conservazione	<p>Il pesce surgelato deve essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.</p>

	Le confezioni non devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento (tolleranza max 3°C in più durante il trasporto e la distribuzione locale). Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente.
Shelf life	Al momento della consegna, il pesce surgelato deve avere almeno 12 mesi di vita residua.

11.2 PRODOTTI ITTICI SURGELATI	
Requisiti generali	I prodotti ittici devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti. Le denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di rilevanza commerciale sono quelle del decreto ministeriale 14 gennaio 2005 ai sensi del regolamento (CE) n. 2065/2001 della Commissione del 22 ottobre 2001.
Caratteristiche prodotto	Si richiedono i seguenti prodotti: Seppia surgelata Prodotto con sistema I.Q.F.(surgelazione rapida e individuale), avrà il corpo completamente mondato e senza pelle, di colore bianco; sul ciuffo, di colore castano – bruno, potrà essere presente la pelle. <u>Si richiede seppia di medie dimensioni.</u> Polipo surgelato Pezzatura tipica e regolare, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi quali presenza di molluschi estranei, imbrattamenti, unità decolorate, residui di gusci o altro. <u>Si richiede polipo di circa 1 kg/1,3 kg.</u>
Caratteristiche organolettiche	I prodotti ittici non dovranno presentare alterazioni di colore, odore, sapore, bruciature da freddo, parziali scongelamenti, ammuffimenti; non dovranno avere consistenza legnosa, fibrosa, né risultare spappolati. Non dovranno essere presenti corpi estranei di alcun genere, né parassiti. Il calo di peso, dopo scongelamento, non dovrà superare il 20%.
Additivi	Metalli pesanti: il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo per i prodotti della pesca compresi nel punto 3.3.1 del Reg. CE n. 78/2005 del 19 gennaio 2005 e con il tenore massimo di 1 milligrammo per chilogrammo per le specie ittiche elencate nel punto 3.3.1.1 dello stesso regolamento.
Etichettatura	Conforme alla normativa vigente D.Lgs. 109/92, D. Leg. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni. I prodotti ittici devono riportare le informazioni obbligatorie secondo quanto previsto dal decreto del MIPAF del 27 marzo 2002, successive modifiche con denominazione specifica della denominazione commerciale e scientifica della specie e le informazioni specifiche per i prodotti surgelati previste dal D. Lgs. 110/92. Sull'imballaggio deve comparire il bollo CEE che indica il nome del Paese e il numero di riconoscimento dello stabilimento.

	Nelle etichette dei prodotti deve essere sempre indicato il peso al netto dopo lo sgocciolamento privo di glassatura.
Imballaggio e conservazione	<p>I prodotti ittici devono essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.</p> <p>Le confezioni non devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento (tolleranza max 3°C in più durante il trasporto e la distribuzione locale).</p> <p>Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente.</p>
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti ittici devono avere almeno 12 mesi di vita residua

11.3 VERDURE SURGELATE	
Requisiti generali	Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati e ai Reg. CE 852, 853, 854, 882/2004.
Caratteristiche prodotto	<p>Le materie prime devono essere preferibilmente di produzione nazionale, sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza.</p> <p>Devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.</p> <p>La surgelazione al cuore del prodotto dovrà avvenire entro 2 ore.</p> <p>Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.</p> <p>Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. Il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.</p> <p>I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni.</p> <p>il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.</p> <p><u>L'impiego di ortaggi surgelati deve essere limitato il più possibile ed è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale e i tempi organizzativi lo consentono.</u></p> <p>Si richiedono: fagiolini fini, piselli fini o finissimi, fagioli borlotti, verdura per minestrone, spinaci, carotine e zucchine a rondelle, mix per insalata russa, basilico e prezzemolo.</p>
Additivi	<p>Non sono consentite aggiunte di additivi.</p> <p>Il tenore di nitriti ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere nei limiti previsti dalla normativa vigente.</p>
Caratteristiche	L'aspetto deve essere omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono essere inoltre presenti colorazioni anomale, corpi estranei,

organolettiche	insetti e larve. L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato. I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.
Etichettatura	Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D. Lgs n. 110/92, sue modifiche e integrazioni.
Imballaggio	Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.
Shelf life	Al momento della consegna, gli ortaggi surgelati devono avere almeno 12 mesi di vita residua.

CAPITOLO 12: BEVANDE

12.1 ACQUA MINERALE NATURALE E GASSATA	
Requisiti generali	Deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dal D. Leg.vo 105 del 25/01/92, dal DM n. 542 del 12/11/92, D.M 13/01/1993, Circ. Min. San. N.17 del 13.9.1991, D.M. 11/09/2003, D.M. 29/12/2003 e succ. modif. ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	<p>L'acqua deve essere oligominerale, microbiologicamente pura.</p> <p>Gli standard chimico-fisici richiesti sono i seguenti:</p> <p style="text-align: center;">Residuo fisso (mg/l) Max 200</p> <p style="text-align: center;">per tutti ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso dovrà essere < 50</p> <p style="text-align: center;">Sodio (mg/l) Max 10</p> <p style="text-align: center;">Nitrati (mg/l) Inferiori a 5</p> <p style="text-align: center;">Nitriti (mg/l) Assenti</p> <p style="text-align: center;">ph 6,5-7</p> <p>Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni.</p>
Caratteristiche organolettiche	Deve essere limpida, senza odori, sapori e colorazioni anomali; non deve contenere corpi estranei.
Additivi	Non ammessi.
Etichettatura	Conforme alla normativa vigente.
Imballaggio	<p>I contenitori devono essere in PET, VETRO, TETRAPAK e devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione, di contaminazione e di fuoriuscita.</p> <p>I formati richiesti sono: bottiglie da 1.5 lt.</p>
Shelf life	Al momento della consegna, l'acqua deve avere una vita commerciale residua pari al 50%.

CAPITOLO 13: PRODOTTI ALIMENTARI PER UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

Devono essere conformi a quanto definito dal D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche ed integrazioni, D.P.R. 7/4/99 n°. 128 e D. n°. 371 del 31/5/01 al fine di rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie di consumatori:

- le persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;
- le persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari;
- i lattanti o bambini nella prima infanzia, in buona salute.

Gli stabilimenti nazionali di produzione e/o di confezionamento dei prodotti disciplinati dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.111, che ha attuato a livello nazionale la direttiva 89/398/CEE sui prodotti destinati ad una alimentazione particolare, devono essere preventivamente autorizzati dal Ministero della Salute.

13.1 PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA	
Requisiti generali	<p>I prodotti per la prima infanzia sono destinati ai lattanti nel periodo dello svezzamento ed ai bambini nella prima infanzia per completare la dieta e per abituarli gradualmente all'alimentazione normale. Con la definizione "lattanti", dal punto di vista giuridico, si indicano i bambini d'età inferiore a 12 mesi; con la definizione "bambini nella prima infanzia", i bambini d'età compresa da un anno fino a tre anni.</p> <p>Devono essere conformi e soddisfare quanto previsto dal D.Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111 e successive modifiche ed integrazioni, Dir. CE 1999/41, dal DPR 11/04/00 n. 132, dal DPR 7 aprile 1999 n.128.</p> <p>Ogni prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.</p>
Caratteristiche prodotto	<p>Biscotti primi mesi interi Destinati ai bambini dal 4° mese si richiedono nelle forme anche prive di glutine e/o prive di proteine del latte vaccino e/o prive di proteine dell'uovo, dovranno essere completamente solubili nel biberon e nel frullato.</p> <p>Biscotti prima infanzia interi Da utilizzare dopo i biscotti primi mesi, devono essere di primaria marca.</p> <p>Semolino con integratori dietetici Prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte.</p> <p>Farina lattea Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere, può essere preparata anche con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte.</p> <p>Liofilizzati di carne e di pesce Prodotti con carne liofilizzata di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello o di pesce come platessa, trota, nasello, ecc...eventualmente addizionato con farina di riso e vitamine. I liofilizzati sono indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte.</p> <p>Crema di riso e multicereali Prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte. E' un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte.</p> <p>Pastina dietetica prima infanzia senza glutine</p>

	<p>Si riporta a titolo esemplificativo una composizione tipo: proteine 13%; lipidi 3,5%; carboidrati 82,3%; umidità 12,5%.</p> <p>Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.</p> <p>Pastina dietetica prima infanzia con integratori vitaminici</p> <p>Prodotta con semola di grano duro eventualmente addizionata di minerali e vitamine. E' un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte.</p> <p>Omogeneizzati</p> <p>Si richiedono nelle seguenti tipologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Carne: di agnello, di pollo, di vitello, di tacchino, di coniglio, di maiale; · Frutta: di mela, di pera, di banana, di prugne etc; · Pesce: di trota, di salmone, di sogliola; <p>Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto. Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi.</p>
Etichettatura e imballaggio	<p>Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs. 111 del 27/01/92 e cioè:</p> <ul style="list-style-type: none"> · denominazione di vendita, accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari; · elenco degli ingredienti; · gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari; · peso netto e TMC; · le modalità di conservazione e di uso qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto; · le istruzioni per l'uso; · il tenore di nutrienti e valore energetico per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D. Lgs n.77 del 16/02/93); · il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito dalla CEE; · sede dello stabilimento; · analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale):
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere almeno il 70% di vita residua.

13.2 ALIMENTI DIETETICI PER PARTICOLARI PATOLOGIE	
Requisiti generali	Devono possedere i requisiti atti a soddisfare il D.Lgs. 27/01/92 n.111, successive modifiche ed integrazioni.
Caratteristiche prodotto	<p>Si richiedono i prodotti specifici per le seguenti esigenze dietetiche speciali:</p> <p>Dieta priva di glutine per celiachia Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile al menù autorizzato e vigente;</p> <p>Dieta ipoproteica Dovranno essere forniti prodotti confezionati con farine prive di proteine (pane, fette biscottate, pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo):</p> <p>Dieta iposodica/senza latte/senza uova/senza soia Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di</p>

	assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.
Additivi	Ammessi quelli previsti dalla normativa vigente, ad esclusione dei coloranti.
Etichettatura e imballaggio	Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs. 111 del 27/01/92, successive modifiche e integrazioni.
Shelf life	Al momento della consegna, i prodotti devono avere almeno il 50% di vita residua.