ALLEGATO 1.3

TABELLE MERCEOLOGICHE asili nido e scuola d'infanzia Montessori

		Pagina
Carni		**2**
Latte, latticini e sostituti		**5**
Uova		**6**
Cereali, derivati e sostituti		**6**
Prodotti surgelati		**8**
Vegetali freschi e secchi		**10**
Alimenti conservati		**13**
Aromi e condimenti		**13**
Oli alimentari		**13**
Altri prodotti		**14**
Bevande		**14**
Prodotti prima infanzia		**15**
Calendario prodotti freschi		**16**

Nota bene:

1. **Per tutte le derrate contemplate o meno nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle leggi vigenti e successive integrazioni. L'Amministrazione si riserva di chiedere, con preavviso di almeno 15 giorni, forniture di derrate non biologiche. Tutte le derrate per gli asili nido e la materna Montessori, salvo diversa indicazione, di provenienza biologica nazionale.**

CARNI

Tutte le carni bovine, ovine, suine e avicunicole devono provenire da allevamenti nazionali o CEE (salvo indicazione specifica) e devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ed eventuali successive modifiche ed integrazioni

Tutte le carni bovine devono rispettare le norme in materia di tracciabilità obbligatoria (Reg.CE 1790/00).

CARNI BOVINE

Provenienti da bovini in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine, e garantire le seguenti condizioni generali:

a) grasso ben sodo, mai di colore verdastro
b) grana non rugosa al tatto
c) struttura compatta, consistente e assolutamente non viscida
d) odore gradevole, non rancido
e) colore brillante, rosso vivo se di bue, roseo - bianco se di vitello
f) fresca, non congelata, né scongelata
g) di prima qualità, in perfetto stato di conservazione, tenera al taglio

Bovino adulto refrigerato: Condizioni generali

Grana fine, colore roseo–rosso, tessuto adiposo compatto, di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16.09.1986 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

Non deve essere carne appartenente alla categoria vitelli ai sensi della Legge n.171 del 04.04.1964 art.2 e successive modifiche ed integrazioni, nè carne dichiarata di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

La carne da utilizzare a spezzatino e a fettine dovrà pervenire tagliata e dovrà essere priva di parti grasse e callose.

Vitella di latte - Condizioni generali**:**

Proveniente da vitelli allevati secondo le vigenti disposizioni di Legge, ben conformati, con sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine, grasso di copertura distribuito uniformemente, di consistenza dura e di colore biancolatte.

La carne dovrà essere non frollata e priva di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica.

Vitello refrigerato - Condizioni generali:

Vedi "bovino adulto" - inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso pallido, tenera, grana fine, grasso di aspetto consistente e odore latteo, proveniente da bestie che non abbiano superato i 300 kg. di peso.

Carne trita - Condizioni generali:

Buone caratteristiche microbiologiche, non trattata con conservanti o sostanze non consentite dalla legge atte a mantenere il colore, quantità di grasso inferiore al 20%, parti connettive macinate in quantità non superiore al 3%, non presentare viscere.

Tagli richiesti:
della coscia per fettine, spezzatino e arrosti:

- Noce: parte centrale della coscia, compresa tra il girello e il controgirello esternamente e la fesa interamente. Si attacca pertanto all'osso femorale, avvolgendolo
- Sottonoce: situata accanto alla noce
- Fesa: Taglio grosso e lungo che ricopre quasi tutta la faccia interna della coscia
- Punta di culatta: taglio situato alla fine della groppa, immediatamente al di sopra del girello.

del quarto anteriore per carne trita

CARNI SUINE

Suino magrone refrigerato
Condizioni generali: colore rosato, omogeneo senza zone di sbiadimento consistenti, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa

Tagli richiesti:
Lonza corrispondente al carrè o lombata disossata (regione anatomica costituita dalla massa comune del muscolo ileo-spinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali).

CARNI AVICOLE

Condizioni generali:

a) di prima qualità, provenienti da animali sani di regolare sviluppo, di buona conformazione e ottimo stato di nutrizione.
b) non devono aver subito azione di sostanze estrogene e devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
c) di provenienza nazionale

Pollo - Condizioni generali:

- proveniente da pollame allevato a terra per l'intero ciclo di vita e non da allevamenti in batteria,
- carni ben conformate e con muscolatura allungata e ben sviluppata non deve presentare fratture edemi e ematomi, il dissanguamento dovrà risultare completo
- carni di colore bianco rosato uniforme di consistenza soda.

Busto di pollo - Condizioni generali:

- proveniente da pollame allevato a terra per l'intero ciclo di vita e non da allevamenti in batteria
- preparato a busto di prima qualità, di buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e privo di callosità sternale.
- privi di testa e collo, di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio, le zampe devono essere tagliate a circa mezzo centimetro sotto l'articolazione
- peso compreso tra kg.1,000 e kg.1,100.

Petto di pollo refrigerato - Condizioni generali:

- pelle di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spunzoni né piume.
- grasso sottocutaneo uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
- cartilagini delle articolazioni integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

Tacchino fesa - Condizioni generali:

- età compresa fra le 14 settimane e gli 8 mesi con peso di circa kg.5,
- carni di colore rosa pallido, cartilagine sternale molto flessibile, completamente disossato, il gozzo dovrà essere stato asportato, la fesa sarà costituita da solo muscolo pettorale.

CARNI CUNICOLE ed OVINE

Coniglio - Condizioni generali:

a) proveniente da allevamenti nazionali. Lo stabilimento di confezionamento dovrà essere autorizzato e controllato ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.
b) senza pelle, testa, zampe, interiora
c) di prima qualità, opportunamente tagliate a pezzi.

Agnello - Condizioni generali:

a) proveniente da allevamenti nazionali. Lo stabilimento di confezionamento dovrà essere autorizzato e controllato ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.
b) di prima qualità, opportunamente tagliate a pezzi.

CARNI INSACCATE

Le carni, sia fresche che preparate, dovranno sottostare alla normativa vigente. Sono vietati gli impieghi di sostanze coloranti o l'aggiunta di prodotti amidacei e tutte quelle sostanze che modificano la normale costituzione del prodotto.

Mortadella di Bologna di puro suino 1° qualità - Condizioni generali: marchio IGP

Prosciutto crudo di Parma affettato - Condizioni generali: marchio DOP

Bresaola affettata - Condizioni generali: marchio IGP

Prosciutto cotto senza polifosfati 1ª qualità affettato - Condizioni generali:

a) non deve presentare alcun odore sgradevole, né patine, né alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenze, picchiettature alveolature o altri difetti.
b) grasso di copertura compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido e non deve essere presente in eccesso;
c) grasso interstiziale in quantità preferibilmente bassa; rapporto acqua / proteine della frazione magra simile a quello delle carni crude (70/20).
d) la fetta dovrà essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
d) riguardo gli eventuali additivi aggiunti dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità previste dalla vigente normativa.

LATTE, LATTICINI e SOSTITUTI

Latte - Caratteristiche generali:
Non deve presentare alterazioni dell'odore, del sapore, del colore o degli altri suoi caratteri generali
Dovrà essere fornito, secondo le richieste: a) intero fresco biologico, b) parzialmente scremato a lunga conservazione biologico, c) parzialmente scremato a lunga conservazione, d) "latte di soia". Confezioni lt.0,5 e lt.1.
Prodotto in stabilimento italiano con latte esclusivamente di provenienza toscana.

Formaggi - Caratteristiche generali:
a) prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme vigenti
b) in perfetto stato di conservazione, senza alterazioni di nessun genere, di odore gradevole, di colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra, di sapore non amaro;
c) privi di rigonfiamenti o screpolature ed avere le facce della forma (per i formaggi stagionati) non eccessivamente duri.
d) Gli involucri che contengono formaggi con denominazione di origine ***(D)*** e tipici ***(T),*** se commercializzati in parti preconfezionate, devono presentare l'indicazione della denominazione di origine o tipica a norma di legge (il D.P.R.22.09.81 ed eventuali successive modifiche e/o integrazioni).
e) Devono provenire da stabilimento italiano riconosciuto ai sensi del D.P.R. 54/97, devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono pervenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino toscano

Burro - Caratteristiche generali: fresco, non sottoposto a congelamento, esente da alterazioni di colore sulla superficie. Confezioni g.250, g.500 e g.1.000.

Caciotta – Caratteristiche generali: prodotta da latte vaccino, esente da difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anormali o altre cause.
La crosta appena accennata di spessore massimo di mm.1, di colore paglierino dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di screpolature.
Pasta molle, uniforme, senza occhiature, di colore bianco latte, di sapore dolce gustoso.

Fontina - Caratteristiche generali: marchio DOP

Mozzarella / fiordilatte: Caratteristiche generali: prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato. Dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche; non dovrà assolutamente presentare gusti o aromi anormali dovuti a inacidimento o altro; i singoli pezzi dovranno essere interi e compatti; dovrà riportare le indicazioni di cui al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche.
Confezioni: bocconcini da g.100

Parmigiano Reggiano - Caratteristiche generali: marchio DOP con stagionatura di almeno 18 mesi.
Le parti richieste (Pezzi sottovuoto – Monoporzione gr.5 grattugiato – Pluriporzione grattugiato) devono riportare su gli involucri che le contengono l'indicazione del marchio Parmigiano Reggiano e l'autorizzazione al confezionamento o grattugiato DOP.

Ricotta - Caratteristiche generali: prodotta da latte vaccino, confezioni da gr.500.

Stracchino - Caratteristiche generali: prodotto da latte vaccino; la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle; non devono essere presenti difetti di sapore, odore aspetto o altro, dovuti a fermentazioni anormali o altre cause. Confezioni da g.100 e g.500.

Yogurt bianco o alla frutta - Caratteristiche generali: dovrà possedere i requisiti previsti dalle vigenti normative relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi. Confezioni g.125.

UOVA

Provenienti da galline allevate a terra per l'intero ciclo della loro vita.
Esclusivamente uova di categoria A appartenenti alla categoria di peso L(grandi)= 63-73 g :
a) guscio e la cuticola normali, netti e intatti,
b) camera d'aria immobile e di altezza non superiore a 6 millimetri;
c) albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei;
d) tuorlo visibile alla separatura solo come un'ombra, senza contorno apparente, posto al centro dell'uovo;
e) germe sviluppato in modo impercettibile;
f) odore esente da aromi estranei.
Non devono avere subito alcun trattamento di conservazione o di pulizia con acqua, né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.
Confezionate in cartoni e contenute in piccoli imballaggi recanti le indicazioni di Legge

Uova biologiche
Uova fresche, provenienti da galline ovaiole allevate con metodi biologici. (Regolamento CEE n°2092/91 e successive modifiche).

CEREALI, DERIVATI e SOSTITUTI

Farine - Caratteristiche generali: indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Le confezioni devono essere sigillate e senza difetti.
Possono essere richieste:
- **Farina "00" -** Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge; in confezioni da g.1000
- **Farina di mais –** non precotta
- **Farina senza glutine dietetica**

Farro decorticato perlato - Caratteristiche generali:
a) indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti,
b) privo di alterazioni di tipo microbiologico.
c) rispondente ai requisiti di Legge

Fette biscottate Caratteristiche generali: Confezioni, g.250 e g.500

Fette biscottate senza glutine dietetiche: Caratteristiche generali: Confezioni g.250

Gnocchi di patate - Caratteristiche generali:
a) Prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
b) Esenti da odori e sapori anormali dovuti a inacidamento e/o ad errate tecniche di conservazione;
c) Ottime caratteristiche microbiche.

Pane comune - Caratteristiche generali: prodotto con farine tipo “0”, “00”, seguendo le modalità di preparazione previste dalla vigente legislazione.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relative al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla normativa vigente; non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altre non consentite e non devono risultare addizionate artificiosamente di crusca.

Del pane fornito se ne deve garantire la produzione giornaliera (per il giorno di consegna) e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il pane deve mostrare e possedere, nella totalità della fornitura e dei vari formati, le seguenti caratteristiche:

a) crosta dorata e croccante
b) gusto e aroma non devono presentare anomalie
c) alla rottura con le mani deve risultare con la crosta che si sbriciola leggermente ma resta ben aderente alla mollica.

Confezioni kg.0,5, kg.1, panini confezionati singoli g.70, panini tipo sandwich g.50, pane “toscano” a fette.

Pane integrale - Caratteristiche generali: stesse caratteristiche espresse per il pane comune, unico cambiamento sarà la sostituzione della farina da "0” o “00 " con farina integrale.

Pane grattugiato - Caratteristiche generali: ottenuto dalla macinazione di pane secco. Confezioni g.500

Pasta - Caratteristiche generali

Pasta di semola di grano duro ottenuta dalla trafilazione, laminazione ed essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro (bianca o integrale) ed acqua, perfettamente conservata ed essiccata, di un bel colore giallo (quella ottenuta con semola bianca).

Non deve presentarsi frantumata, né avariata, né colorata artificialmente, né contenere polvere, sfarinati o corpi estranei di qualunque natura.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente ai formati richiesti in confezioni da kg.0,5, kg.1, kg.5, kg.10

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dalle vigenti normative di Legge.

Per ogni tipo di pasta dovranno essere specificate le seguenti caratteristiche :

a) Tempo di cottura
b) Resa (aumento di peso con la cottura)
c) Tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate entro il quale è garantita la conservazione (assenza di collosità)
d) Tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di buoni requisiti organolettici, come il mantenimento della forma ed assenze di spaccature

Pasta integrale dietetica

Pasta di semola di grano duro: tipo integrale con vitamine e sali minerali

Ingredienti: Semola di grano duro, Sfarinato di grano duro di tipo integrale, Cruschello di grano, Vitamine B1, B2 , PP - Sali di ferro.

Analisi media per 100 gr. di sostanza secca: Valore energetico Kcal.331 / Kjl385 – Proteine g.12,5 – Lipidi g.2,8 – Fibra alimentare g.6,8 – Sostanze minerali (di cui ferro mg.6.0) g.1,6

Confezioni da kg.0,5 e kg.1.

Pasta senza glutine dietetica

Ingredienti: amido di mais, amido di riso, fecola di patate, proteine isolate di soja, farina di soja digrassata. Emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari.

Paste ripiene secche - Caratteristiche generali:
a) indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti,
b) privo di alterazioni di tipo microbiologico.
c) buon rapporto tra la pasta e il ripieno (4 a 1)

"Pasta" al farro 100% - Caratteristiche generali: prodotta esclusivamente con farina di farro e acqua.

Riso - Caratteristiche generali: di aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non deve: contenere granelli rotti in percentuale superiore al 3 % o corpi estranei, lasciare le mani "incipriate", avere cattivi odori, presentare punteggiature, spappolarsi dopo la cottura.
Parboiled in confezioni da kg.1 e da kg.5

Semolino - Caratteristiche generali:
a) rispondente alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate dal DPR 187/01 e successive modifiche e/o integrazioni .
b) indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da alti agenti infestanti,
c) non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.
Confezioni da g.500.

PRODOTTI SURGELATI

Tutti i prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto "surgelazione" in cui la condizione di surgelazione (-18°C) viene raggiunta in un tempo massimo di 4 ore.
Oltre alle norme previste in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, gli alimenti surgelati devono riportare in etichetta una serie di integrazioni specifiche; in particolare:
a) denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato".
b) termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore.
c) istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o della attrezzatura richiesta per la conservazione.
d) avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve mai essere ricongelato e le eventuali istruzioni per lo scongelamento.
e) indicazione del lotto di appartenenza
Le confezioni dovranno possedere i requisiti previsti dalla vigente normativa di legge; in particolare:
a) assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto
b) assicurare protezione da contaminazioni batteriche
c) impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas
d) non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

In generale tutti i prodotti richiesti non dovranno presentare:
a) alterazioni di colore, odore o sapore
b) bruciature da freddo
c) parziali decongelazioni
d) ammuffimenti
e) fenomeni di putrefazione profonda
f) il test di rancidità dovrà risultare negativo

Caratteristiche generali per i prodotti della pesca surgelati

Non devono presentare bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità.
Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, devono conservare una consistenza uguale al pesce fresco di appartenenza.
Le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%, salvo per i pesci per i quali è richiesta glassatura.
Non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

Bastoncini di pesce: filetti di merluzzo selezionato e non sbriciolato, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato, olio vegetale, senza aggiunta di additivi e coloranti.

a) panati e surgelati, da g.30 cad., glassatura assente
b) l'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione.
c) il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte.
d) il prodotto deve rispondere alle vigenti norme nazionali e CEE.

Filetti di Cernia, Sogliola, Platessa (glassatura al 10% categoria n°3), Palombo, Halibut, Rombo, Vitella di mare

a) Puliti e cioè senza parti di viscere, macchie di sangue localizzate.
b) Spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle.
c) Deliscati cioè completamente privati delle spine.
d) Glassatura rigorosamente corrispondente e quella indicata nell'etichettatura della confezione su cui deve essere dichiarata la zona di provenienza (italiana o nord Europa, etc.)
e) Pezzatura omogenea e costante; i filetti di platessa e di halibut non devono essere inferiori a g.50.
f) Parametri fisici: Glassatura 20% - Calo Peso 30% max. (ove non diversamente indicato)
g) Confezioni g.1000 e g.5000.

Caratteristiche generali per i prodotti vegetali surgelati

a) preparati da prodotti freschi e maturi,
b) forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà
c) di odore e sapore rilevabili e propri del prodotto di origine
d) prodotti molto puliti, privi di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio; terra, terriccio, insetti e loro frammenti non devono essere presenti.
e) esenti da fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini o attacchi da insetti e malformazioni
f) non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie

Fagiolini finissimi

a) preparati da fagiolini interi, molto uniformi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli.
b) poco difettosi: numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto
c) ad elevato grado di interezza: almeno 85% in peso del prodotto deve essere costituito da unità sostanzialmente intere
d) poco fibrosi: meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

Sono considerati difetti:

a) fagiolini macchiati , non spuntati, frammentati, screpolati
b) presenza di corpi estranei: steli , filamenti , baccelli

Spinaci e Bietole

Sono considerati difetti:
a) macchie di colore contrastante con il colore normale
b) porzioni scolorate
c) insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

Piselli extra fini
a) consistenza non legnosa, aspetto non spappolato
b) calo di peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%
c) diametro massimo mm.8

Confezioni g.1000 e g.5000

Zucchine a rondelle

Caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:
a) consistenza non legnosa né spappolata
b) calo di peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%

Confezioni g.1000 e g.5000

PRODOTTI VEGETALI FRESCHI e SECCHI

I prodotti devono avere tracciabilità, in particolare deve essere specificata l'origine del documento di trasporto.

Le forniture devono riportare in bolla: calibro, peso lordo, peso netto, categoria di appartenenza, provenienza, specie, varietà.

Ortaggi freschi: Caratteristiche generali:
a) di aspetto fresco, interi
b) di ottima qualità
c) sani (esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità),
d) senza ammaccature, lesioni, alterazioni
e) senza attacchi parassitari (salvo restando le disposizioni particolari previste per ciascuna categoria merceologica),
f) privi di odori e sapori estranei,
g) privi di umidità esterna anomala (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto),
h) puliti (privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro),
i) turgidi (senza alcun segno di ammollimento),
j) omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura,
k) maturi fisiologicamente e commercialmente.

Devono inoltre presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richiesta.

Basilico - Confezionato in mazzi da g.300

Bietole e Spinaci (1° categoria) - Caratteristiche generali:
a) foglie intere, di colore e aspetto normali in relazione alla varietà ed all'epoca di raccolta;
b) puliti, praticamente privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari;
c) esenti da danni causati da gelo, parassiti, malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità;
d) il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato;

e) privi di stelo fiorito;
f) spinaci in cespi: la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna delle foglie;
g) spinaci in foglia: la lunghezza del picciolo non deve superare i cm.10.

Tolleranze: il 10% in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della 1° categoria ma conformi a quelle della 2° categoria.

Carciofi - Caratteristiche generali:

Senza alcun segno di avvizzimento, forma normale tipica della varietà ed in relazione a questa le brattee devono essere ben serrate, i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

Tolleranze: il 10% in numero dei capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma idonei al consumo.

Carote - Caratteristiche generali:

Consistenti, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcate.

Le carote novelle e le varietà piccole devono avere un calibro compreso tra mm.10 e mm.40; le carote a varietà grande il calibro minimo sarà di mm.20.

Sono ammessi i seguenti difetti:

a) leggera deformazione;
b) leggero difetto di colorazione verde al colletto max di cm.1 per le radici che non superano gli cm.8 e max di cm.2 per le altre;
c) leggere screpolature cicatrizzate;
d) leggeri spacchi dovuti alla manipolazione od al lavaggio;
e) mancanza di una minima parte distale della radice.

Cavoli e verze - Caratteristiche generali:

Compatti e ben chiusi secondo la varietà, esenti da danni causati dal gelo, taglio netto che non comprenda alcuna parte di pianta, torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie.

Sono ammesse piccole lacerazioni ed ammaccature delle foglie esterne.

Finocchi - Caratteristiche generali:

Radici asportate con un taglio netto alla base, di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche

Alcune varietà richieste: Rotondo di Siracusa o "Grosso di Sicilia", Gigante di Napoli, Romanesco, Colossale, Dolce di Firenze.

Insalate - Caratteristiche generali:

Ben formate con ceppi serrati, colorazione tipica della varietà

Alcune varietà richieste: Lattuga, Romana

Origano – Confezioni g.500

Patate - Caratteristiche generali:

a) prive di odori e/o sapori particolari, di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura;
b) prive di tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), di germogliazione filante;
c) senza tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari;
d) pulite: senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
e) selezionate per qualità e grammatura: le singole partite dovranno risultare formate da tuberi appartenenti ad una sola cultivar;

f) morfologia uniforme e peso compreso tra g.60 e g.270 (anche nel caso di patate novelle).

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele e imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate.

Alcune varietà richieste: Saskia, Jaerla, Majestic, Bintje.

Confezioni kg.10 e kg.25.

Pomodori - Caratteristiche generali:

Sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà, esenti da malattie.

Sono esclusi tutti i frutti la cui zona peduncolare risulti di consistenza e colore anormale (dorso verde).

Salvia e Rosmarino - Confezionato in mazzi da g.80

Sedani - Caratteristiche generali:

Esenti da malattie sulle foglie e nervature principali, nervature interne e non sfilacciate.

Classificati in: grossi (superiori a g.800), medi (da g.500 a g.800), piccoli (da g.150 a g.500).

Zucchine (1° categoria) - Caratteristiche generali:

a) consistenti;
b) giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri;
c) esenti da cavità e da screpolature, esenti da danni provocati parassiti;
d) pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;

Ortaggi a bulbo - Caratteristiche generali: bulbi interi e di forma regolare, compatti e resistenti, esenti da danni causati da gelo, esenti da germogli esternamente visibili, devono presentare colorazione tipica della varietà.

- **Aglio:** bulbilli serrati, forma abbastanza regolare, ottima qualità, interi, potranno presentare piccole lacerazioni della tunica esterna., lo stelo, la tunica esterna e quella che avvolge ciscun bulbillo dovranno essere completamente secchi.
- **Cipolle:** prive di stelo vuoto e resistente, prive di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, prive del ciuffo radicale (ammesso per le cipolle raccolte prima della maturità).

  Nelle cipolle destinate alla conservazione le due tuniche esterne e lo stelo dovranno essere completamente secchi. Lo stelo dovrà essere ridotto o presentare un taglio non superiore ai cm.4 di lunghezza. Alcune varietà richieste: di Tropea - dorata di Parma - bianca gigante di giugno

Ortaggi a seme secchi: Caratteristiche generali:

a) di pezzatura omogenea (saranno ammessi leggeri difetti di forma),
b) privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, di steli, ecc.),
c) puliti, sani e non presentanti attacchi di parassiti vegetali od animali,
d) uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

- **Ceci:** Alcune cultivar richieste: Ceci Italia, Ceci Mexico- Confezioni da g.1000
- **Fagioli:** Alcune cultivar richieste: Borlotto, Cannellino - Confezioni da g.5000
- **Miscela di legumi secchi:** Confezioni g.1000
- **Pinoli:** confezioni da g.250

Frutta fresca - Caratteristiche generali:

Frutti interi, sani, privi di odori e/o sapori anormali, puliti (privi di ogni impurità e corpi estranei), turgidi cioè senza alcun segno di ammollimento, privi di umidità esterna anormale (l'umidità presente sui frutti in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto), maturi fisiologicamente e commercialmente.

I difetti della buccia non devono comunque pregiudicare l'aspetto generale e la conservabilità; la polpa non deve essere in alcun modo deteriorata.

Devono presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste; devono essere omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura e zona di provenienza.
Per le specie confrontare il paragrafo "CALENDARIO DEI PRODOTTI FRESCHI"

ALIMENTI CONSERVATI

Pomodori concentrato doppio
Le conserve devono essere prodotte a partire da pomodori biologici, sani, di 1° categoria, maturi, con difetti di colorazione assente o lievi, esenti da marciumi e parti verdi.

Pomodori pelati superiori
Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1% per le confezioni di peso comprese tra Kg.1 e Kg.5.

Olive verdi e nere denocciolate in salamoia
I prodotti devono essere interi, sani e puliti.
Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale. Il riempimento dei contenitori deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione, seguita da abbattimento delle temperature a 35/40°C.
Confezioni da kg.1.

Confettura extra di frutta
Confetture extra di: pesca, albicocca, fragola, ciliegia. La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida; l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.
Gli ingredienti principali devono essere: zucchero, frutta, gelificante: pectina.
Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in generale.
Confezioni in barattoli di vetro g.250.

Pesto biologico
Pesto convenzionale
- Confezioni g.500 e g.1000

Tonno al naturale o in olio extra vergine di oliva - Confezioni g.125, g.250, g.500 e g.1000

Uvetta - Confezioni g.250

AROMI E CONDIMENTI

Aceto di vino bianco
Aceto di buona qualità in bottiglie in vetro da n°1 litro. Nel caso in cui il prodotto sia stato adittivato con SO_2, il suo limite come residuo dovrà essere inferiore a 100 mg/litro.
Confezioni lt.1.

Capperi sotto sale
Di piccole dimensioni. Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità.
Confezioni g.250 e g.500.

Sale marino iodato grosso e fino
Standard analitici richiesti - contenuti medi NaCl:96%, $MgCl_2$:0,11%, MgSO4:0,01%, KCl:0,01%

La presenza dei microelementi è da indicare, così come l'assenza di impurità fisiche e contaminanti fisici - chimici – ambientali.
Confezioni g.1000 .

OLII ALIMENTARI

Sui recipienti preconfezionati dovranno essere riportate le indicazioni di legge (denominazione del prodotto, quantità e la ditta confezionatrice, data preferibile di consumo).

- **Olio extra vergine di oliva:** deve avere tutte le caratteristiche a norma di legge e regolamenti in materia e provenire da raccolto 100% italiano.
- **Olio di semi di arachide / olio di semi di mais / olio di semi di girasole:** *:(solo per intolleranze ed allergie all'olio di oliva)* deve avere tutte le caratteristiche a norma di legge e regolamenti in materia confezioni lt.1

Olio extra vergine di oliva: confezioni lt.0,750- lt.1 – lt.5
Olio di semi arachide e olio di semi di mais: confezioni lt.1

ALTRI PRODOTTI

Bicarbonato in polvere: Bicarbonato di sodio purissimo, in confezioni da g.100.
Cacao amaro in polvere: contenente, fatta salva la definizione di cacao magro in polvere, almeno il 20% di burro di cacao (calcolato in base alla sostanza della massa secca) e max 9% di acqua.
Lievito vanigliato per dolci: Polvere di colore bianco. Ingredienti: pirofosfato acido di sodio - bicarbonato di sodio – amido – vanillina - aromi.
Miele biologico: confezioni da g.500**.**
Zucchero semolato : bianco raffinato, confezioni da g.1000.
Zucchero semolato biologico: Confezioni g.1000
Zucchero di canna biologico: Confezioni g.500

BEVANDE

Acqua minerale
Carica microbica saprofitaria:
a) alla sorgente pochi microrganismi
b) alla fine dell'imbottigliamento, entro 24 ore dal prelievo, su campioni mantenuti a 4°C, non superiore a 10 volte la carica alla sorgente

Confezioni da lt.1 in bottiglie di plastica.

Tea e camomilla in buste filtro biologici e/o convenzionali
- Tea deteinato: Caffeina non superiore allo 0.1%
- Camomilla: si richiede camomilla tipo "prima".

Spremuta di arancia pastorizzata 100% convenzionale
Unico ingrediente succo d'arancia pastorizzato. Non si accettano aggiunte di qualsivoglia additivo.
Confezioni da lt.1 in cartoni.

Nettare di frutta convenzionale
Nettari di: pesca, albicocca, pera, mela, arancia preparati con purea di frutta, acqua, zucchero; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.
Confezioni da lt.1 in cartoni.

Nettare di frutta biologico
Confezioni in tetrapak da ml.200, provviste di cannuccia per ogni monoporzione. Deve essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo di frutta e/o purea di frutta, mediante la menzione "frutta….% minimo".

PRODOTTI PRIMA INFANZIA BIOLOGICI E CONVENZIONALI

Prodotti prima infanzia – Caratteristiche generali**:** prodotti dietetici che necessitano della autorizzazione del Ministero della Sanità, assoggettati al D.Lgs.111/92 e al D.P.R.578/53.
Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono riportare le seguenti indicazioni:
a) peso netto;
b) elenco degli ingredienti;
c) elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
d) le istruzioni per l'uso;
e) modalità di conservazioni e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto,
f) termine minimo di conservazione;
g) denominazione di vendita, con indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
h) analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale)
i) indicazione in Kcal Kj del valore energetico,
j) tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100gr o 100ml di prodotto (come da D.Lgs 77/93);
k) nome o ragione sociale e sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE, sede dello stabilimento.

Biscotti per la prima infanzia biologici o Plasmon
Confezioni g.500

Biscotti solubili per la prima infanzia biologici o convenzionali
Confezioni g.500

Liofilizzati di carne e di pesce biologici o convenzionali: prodotti con carne liofilizzata di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello oppure di pesce come platessa, trota, nasello etc..

Omogeneizzati biologici o convenzionali:
Di frutta:
Di carne: prodotti con carne di purissima qualità.

Calendario dei prodotti freschi

GENNAIO
FRUTTA: arance, kiwi,banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, limoni.
VERDURA: bietola, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, finocchi, spinaci, zucca

FEBBRAIO
FRUTTA: arance, kiwi, banane, mandarini, mandaranci, mele, pere, limoni
VERDURA: bietola, carciofi, carote, cavoli, cavolfiore, finocchi, spinaci, zucca

MARZO
FRUTTA: Arance , kiwi, mandarini, banane, mele, pere, limoni.
VERDURA: bietola, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, finocchi, insalate, spinaci

APRILE
FRUTTA: arance, kiwi, banane, mele, pere, limoni
VERDURA: bietole, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, finocchi, insalate, spinaci, zucca

MAGGIO
FRUTTA: arance, kiwi, ciliegie, fragole, banane, mele, limoni
VERDURA: bietole, carote, cavoli, fagiolini, finocchi, insalate, piselli, pomodori, spinaci, zucca

GIUGNO
FRUTTA: albicocche, banane, ciliegie, fragole, pesche, susine, mele, limoni
VERDURA: bietola, carote, cavoli, fagiolini, insalate, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, spinaci, zucchini

SETTEMBRE
FRUTTA: banane, pere, mele, pesche, susine, uva, limoni
VERDURA: bietole, carote, cavoli, fagiolini, insalate, melanzane, peperoni, pomodori, spinaci, zucca, zucchini

OTTOBRE
FRUTTA: banane, cachi, mele, uva, pere, limoni.
VERDURA: bietola, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, finocchi, insalate, melanzane, peperoni, spinaci, zucca

NOVEMBRE
FRUTTA: arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere, limoni
VERDURA: bietola, carciofi, carote, cavoli, cavolfiore, finocchi, insalate, spinaci, zucca

DICEMBRE
FRUTTA: arance, banane, mele, pere, mandarini, mandaranci, limoni
VERDURA: bietola, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, finocchi, insalate, spinaci, zucca