

ALLEGATO C

**TABELLE MERCEOLOGICHE
E REQUISITI IGIENICO SANITARI
DEI GENERI ALIMENTARI
DA UTILIZZARE**

INDICE

| Argomento |
|--|
| Avvertenze per tutti i prodotti |
| 1) Pane e prodotti da forno |
| 1a) pane comune da agricoltura biologica |
| 1b) pane grattugiato confezionato |
| 1c) Crackers |
| 1d) Biscotti secchi |
| 1e) Fette biscottate |
| 1f) grissini |
| 1g) Merendine monoporzione |
| 2) Dessert |
| 3) Paste alimentari |
| 3a) pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica |
| 3b) Paste secche all'uovo |
| 3c) Tortellini e ravioli |
| 4) Gnocchi di patate surgelati |
| 5) Riso da agricoltura biologica |
| 6) Orzo perlato da agricoltura biologica |
| 7) Farina di grano tenero da agricoltura biologica |
| 8) Farina di mais per polenta |
| 9) Semolino biologico |
| 10) Legumi secchi da agricoltura biologica |
| 11) Oli e grassi |
| 11a) Olio extravergine di oliva |
| 11b) Olio di semi monospecie |
| 11c) Burro |
| 12) Spezie, aromi e condimenti |
| 13) Succhi di frutta da agricoltura biologica |
| 14) Acqua minerale |
| 15) Prodotti per la prima colazione |
| 15a) Camomilla da agricoltura biologica |
| 15b) Orzo solubile da agricoltura biologica |
| 15c) Confettura extra da agricoltura biologica |
| 15d) miele |
| 15e) zucchero |
| 15f) Corn flakes |
| 16) Alimenti conservati in scatola |
| 16a) Passata di pomodoro da agricoltura biologica |
| 16b) Pomodori pelati da agricoltura biologica |
| 16c) Concentrato di pomodoro |
| 16d) Piselli in scatola |
| 16e) tonno al naturale |
| 17) Prodotti ortofrutticoli |
| 17a) Verdure surgelate |
| 17b) Prodotti ortofrutticoli della IV gamma |
| 17c) Frutta e verdura fresche |
| 18) Carni |
| 18a) Carne fresca di suino |
| 18b) Carni avicole fresche |
| 18c) Carni avicole surgelate |
| 18d) Carne surgelata di coniglio |
| 18e) Carne bovina fresca da agricoltura biologica |
| 18f) Carne bovina surgelata da agricoltura biologica |
| 19) Salumi |
| 19a) Prosciutto crudo DOP |
| 19b) Prosciutto cotto |
| 19c) bresaola |
| 20) Uova pastorizzate da agricoltura biologica |
| 21) Uova fresche |
| 22) Latte fresco intero pastorizzato |
| 23) Latte a lunga conservazione UHT |
| 24) Yogurt |
| 25) Formaggi |
| 26) Lieviti |
| 27) Prodotti della pesca surgelati |
| 28) Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (es. dietetici, per la prima infanzia) |

Avvertenze per tutti i prodotti

- Tutti le sostanze alimentari fornite devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie.
- I tenori massimi di contaminanti nei prodotti alimentari non devono superare i limiti fissati dal Reg.CE 1881/2006 e successive modifiche ed integrazioni (Reg.CE 1126/2007, Reg.CE 629/2008, Reg.CE 165/2010, Reg. CE 594/2012)
- Tutti i generi alimentari richiesti non devono essere preparati a partire da materie prime di tipo **transgenico**;
- tutti i prodotti comunemente commercializzati anche in **monoporzione** possono essere richiesti anche in tali confezioni;
- i prodotti presenti sul mercato in preparazioni utilizzabili per **celiaci** (con il simbolo della spiga barrata) o per **diabetici** possono essere richiesti in tale forma;
- 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 di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione (Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004). (ad eccezione delle uova riguardo alle quali i Reg.CE 1234/2007 e REG. CE 557/2007 (CE) stabiliscono requisiti in materia di etichettatura/stampigliatura)
- Gli eventuali miglioratori alimentari contenuti nei cibi quali additivi, aromi ed enzimi devono rispettare quanto stabilito dai Reg CE 1332/2008, Reg CE 1333/2008, Reg. CE 1334/2008; devono inoltre essere autorizzati secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1331/2008 e dal Reg. CE 234/2011.
- I residui di antiparassitari nei prodotti alimentari devono essere conformi a quanto stabilito dal reg CE 396/2005 e successive modifiche (reg, CE 839/2008, reg.CE 149/2008)
- Per le preparazioni culinarie industriali o commerciali, dolci o salate, si richiede che prevedano in prima istanza l'utilizzo di olio di oliva, in subordine, nel caso non ne esistano con olio di oliva, di oli di monoseme, ma mai o in minima quantità, solo se non vi siano alternative, oli o grassi tropicali (olio di cocco, di palma, di palmisti, di babasso, di dika, di illipe di karitè, ecc.).
La suddetta richiesta è giustificata dai lavori sperimentali e dalle pubblicazioni scientifiche che dimostrano come questi grassi, ricchi di acidi grassi saturi e in particolare di acido laurico (C12:0), acido miristico (C14:0) e acido palmitico (C16:0), siano dannosi per la salute, poiché favoriscono il processo aterosclerotico, le malattie cardiovascolari, ecc.; è pertanto necessario non proporre ai bambini alimenti che contengono questi oli o grassi.
- L'etichettatura e tutte le informazioni relative ai prodotti alimentari utilizzati confezionati devono essere conformi al Regolamento (UE) n. 1169/2011 ed alle norme specifiche per ciascuna categoria merceologica. I prodotti biologici dovranno inoltre essere etichettati secondo quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
- Per alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti condotti con metodo biologico, ai sensi del regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi. Le diciture attestanti l'inserimento del produttore nel sistema di controllo CE e il suo essere sottoposto ai controlli di uno degli Organismi nazionali di controllo autorizzati devono essere presenti in modo chiaro su ogni singola confezione. Prodotti privi di idonea etichettatura non possono essere considerati conformi alla normativa in materia di produzione biologica .
- Gli imballaggi devono essere integri, senza alterazioni manifeste (rigonfiamenti, ammaccature, lacerazioni, ecc.)
- le confezioni dei prodotti consegnati devono essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto.
- Contenitori, imballaggi ed in generale tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi, al Regolamento CEE 1935/2004, al Reg. CE 2023/2006 e successive modifiche ed integrazioni, al DPR 23 Agosto 1982, n.777, al D.Lgs. 25 Gennaio 1992, n. 108, al Decreto ministeriale DM 21/3/1973 e successive

modifiche ed integrazioni nonché alle altre disposizioni specifiche stabilite dalla normativa nazionale e comunitaria.

- I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, di difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale;
- I prodotti dietetici destinati ad una alimentazione particolare dovranno essere disciplinati ed autorizzati ai sensi del D.Lgs 111/1992 e successive modifiche ed integrazioni.
- I prodotti senza glutine dovranno riportare il marchio Spiga Barrata, o essere riportati nell'edizione corrente (la più aggiornata) del prontuario AIC o riportare in etichetta la dicitura "senza glutine" ai sensi del Reg. CE 41/2009
- Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari sono le seguenti:

Tabella 1: condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari

| Sostanze alimentari congelate e surgelate | Temperatura massima (in °C) che deve essere rispettata al momento del 1° scarico | Temperatura massima (in °C) tollerabile se il vettore ha effettuato precedenti scarichi (distribuzione frazionata) |
|--|--|--|
| Prodotti della pesca congelati o surgelati | -18 | -15 |
| Altre sostanze alimentari surgelate | -18 | -15 |
| Carni congelate | -10 | -7 |
| Tutte le altre sostanze alimentari congelate | -10 | -7 |

| Sostanze alimentari refrigerate | Temperatura massima (in °C) che deve essere rispettata al momento del 1° scarico | Temperatura massima (in °C) tollerabile se il vettore ha effettuato precedenti scarichi (distribuzione frazionata) |
|---|--|--|
| Latte pastorizzato in confezioni | Da 0 a +4°C | +9°C |
| Prodotti lattiero – caseari (latti fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta) | Da 0 a +4°C | Panna o crema di latte pastorizzate: +9°C Ricotta: +9°C Yogurt: +14°C Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato: +14°C |
| Burro e burro concentrato (anidro) | Da +1 a +6°C | Burro prodotto con crema di latte pastorizzata: +14°C |
| Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio) | Da 0 a +4°C | / |
| Carni | Da -1 a +7°C | +10°C |
| Pollame e conigli (carni avicunicole) | Da -1 a +4°C | +8°C |

- La vita commerciale residua dei prodotti al momento della consegna deve essere almeno la seguente:

Tabella 2: shelf life minima residua dei prodotti al momento della consegna

| Tipo di alimento | Shelf life minima residua del prodotto al momento della consegna |
|--|--|
| Latte fresco pastorizzato | La data di scadenza deve consentirne il completo utilizzo fino alla consegna successiva |
| Latti fermentati, carni, ricotta, formaggi molli, | Vita commerciale residua almeno del 50% |
| Stracchino, crescenza | Vita commerciale residua almeno del 60% |
| burro | Vita commerciale residua almeno del 70% |
| mozzarelle | Almeno 12 giorni prima della scadenza |
| Prodotti confezionati in genere a lunga conservazione (paste alimentari, biscotti, crackers, prodotti in scatola, legumi secchi, olii e grassi, cereali e farine, ecc), congelati/surgelati, miele | In generale devono avere una vita commerciale residua superiore al 50%. Il miele deve essere conferito alle cucine nella stessa annata di produzione |

Tabella 3: le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari sono le seguenti (quando il produttore non indichi una temperatura inferiore):

| TIPO DI ALIMENTO | Temperatura di conservazione (°C) |
|--|-----------------------------------|
| Surgelati | -18 |
| Pesce | +4 |
| Carni | +4 |
| Pollame | +4 |
| Verdure | +8/10 |
| Verdure di 4° gamma | +4 |
| Uova e prodotti a base di uovo | +4 |
| Latte pastorizzato e latticini freschi | +4 |
| Salumi e formaggi | +6 |

1) Pane e prodotti da forno

| | |
|--|---|
| Prodotto | 1a) PANE COMUNE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA prodotto con farine di tipo 0,00, seguendole modalità di preparazione previste dalla legge 4/07/67 n.580 titolo III art.14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art.19. E' richiesto pane di produzione locale (ferrarese) nei seguenti formati: filoncino, panino, rosetta, coppiette ferraresi. |
| Caratteristiche igienico sanitarie: | Le farine impiegate, tipo "0" di grano duro, devono possedere caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge 580/67 e successive modifiche e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto di umidità max tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n.580/67 art.16. |
| Caratteristiche organolettiche | Il pane dovrà essere fabbricato con lievito di ottima qualità e in perfetto stato di conservazione, dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi e fori, leggero in rapporto al suo volume e non presentare bruciature in superficie. Il pane dovrà essere privo di odori estranei e sapori acidi, anche lievi, di gusto sgradevole; gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro. Deve avere umidità nei limiti di legge in rapporto alla pezzatura. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione o sotto la pressione delle dita. |
| caratteristiche merceologiche: | additivi: assenti Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e completamente raffreddato al momento dalla consegna. Non è consentito l'utilizzo di pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato 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. |
| trasporto: | Ogni panino dovrà essere incartato o comunque protetto singolarmente; il pane negli altri formati (filoni, coppiette) dovrà essere contenuto in sacchetti in carta per alimenti che dovranno essere chiusi senza l'utilizzo di punti metallici; il trasporto dovrà avvenire in idonee ceste in materiale lavabile e disinfettabile che dovranno essere mantenute in condizioni ineccepibili di pulizia. Il pane di produzione giornaliera, dovrà essere consegnato non caldo in condizioni ineccepibili |

| | |
|--|--|
| | di freschezza. Il prodotto dovrà essere accompagnato, durante il trasporto, dalla documentazione prevista per il prodotto biologico |
|--|--|

| | |
|--------------------------------------|---|
| prodotto | 1b) PANE GRATTUGIATO CONFEZIONATO |
| caratteristiche merceologiche | deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro; non dovrà contenere grassi di origine animale (es. strutto) |

| | |
|---------------------------------------|--|
| prodotto | 1c) CRACKERS: prodotti da forno ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, zuccheri, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti nonché aromi e additivi consentiti. I crackers sono ottenuti per stampaggio ed il loro tenore di umidità non può essere superiore al 7 % in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2 % in valore assoluto. |
| caratteristiche organolettiche | ben cotti, croccanti, privi di umidità. integri, privi di odori estranei, di gusto gradevole, Perfetta lievitazione e cottura; devono essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura. |
| caratteristiche merceologiche: | non salati in superficie |

| | |
|--|--|
| prodotto | 1d) BISCOTTI SECCHI Pasta dolce di varia forma a base di farina, zuccheri e grassi, con eventuale aggiunta di uova, cotta a lungo in forno. Sono richiesti senza cacao, cioccolato e frutta secca. |
| caratteristiche igienico sanitarie caratteristiche organolettiche | Perfetta lievitazione e cottura. Non debbono essere dolcificati con saccarina o sostanze dolci diverse dallo zucchero, né con edulcoranti. Non devono contenere grassi idrogenati. Non debbono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità. Non devono essere alterati: <ul style="list-style-type: none"> • per eccesso di umidità • per riscaldamento • per la presenza di parassiti • per la presenza di muffe o di prodotti del loro sviluppo • non devono contenere additivi • non devono contenere residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge |
| caratteristiche della confezione | imballaggio Devono avere confezioni tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; costituiti da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e debbono essere costituite da materiali non rompibili nelle usuali procedure di manipolazione. La confezione deve essere tale da non consentire, durante dette manipolazioni, incrementi di rotture, al di là dei limiti già precedentemente stabiliti. Dovranno inoltre riportare la data di produzione e di confezionamento. Il prodotto alla consegna non deve presentare segni di schiacciamento Confezioni richieste: da 0.5 kg, 1 kg e monoporzionamento da 20 g |

Limiti di contaminazione: per generi da forno industriali

| Parametri | Limiti |
|-----------------------------|----------------------------|
| Numero totale delle colonie | <100ufc/g |
| E.Coli | <10ufc/g |
| Parassiti | Assenza |
| Muffe | <10ufc/ |
| Clostridi Solfitoriduttori | <10ufc/g assenza in 25g |

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| L.Monocytogenes | <110ufc/g |
| Staphylococcus aureus | <10ufc/g <1000ufc/g |
| Salmonella spp. | assenza in 25g in tutte le u.c. |

Limiti di contaminazione: per generi da forno artigianali

| Parametri | Limiti |
|-----------------------------|---------------------------------|
| Numero totale delle colonie | 1x10000ufc/g |
| Coliformi | 1x1000ufc/g |
| Staphylococcus aureus | <100ufc/g |
| E.Coli | <10ufc/g |
| Clostridi solfitoriduttori | <10ufc/g |
| Muffe | <100ufc/g |
| Salmonella | assenza in 25g |
| L.Monocytogenes | assenza in 25g |
| Salmonella spp. | assenza in 25g in tutte le u.c. |

| | |
|---|--|
| prodotto | 1e) FETTE BISCOTTATE |
| caratteristiche merceologiche | La denominazione "Fette Biscottate " è riservata ai prodotti da forno ottenuti dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali con acqua ed eventuale aggiunta di sale, zucchero, oli e grassi , malto, prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti nonché aromi e additivi consentiti. |
| caratteristiche organolettiche | Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore , sapore o colore anormale e sgradevole. Non devono essere presenti coloranti artificiali. |
| caratteristiche della confezione | Devono essere fornite ove richiesto anche in monoporzione da 15 g e anche del tipo apoteico Imballaggio Le confezioni devono essere chiuse, senza segni di schiacciamento e non devono presentare difetti. |

| | |
|---|--|
| Prodotto | 1f) GRISSINI |
| Caratteristiche Organolettiche | Perfetta lievitazione e cottura. Non debbono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità. Non devono essere alterati: <ul style="list-style-type: none"> • per eccesso di umidità • per riscaldamento • per la presenza di parassiti • per la presenza di muffe o di prodotti del loro sviluppo • non devono contenere additivi non devono contenere residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge |
| Caratteristiche merceologiche: | Possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; il contenuto in grassi del prodotto finito non deve essere inferiore al 4,5% riferito al secco. |
| Caratteristiche della confezione | Confezioni da gr 250/500 o, a richiesta, monoporzioni da gr 12 |

| | |
|---|---|
| Prodotto | 1g) MERENDINE MONOPORZIONE (CROSTATINE, CIAMBELLINE, PLUM CAKE, TORTINE DI CAROTE) Si intendono per “merendine” i prodotti dolciari da forno monoporzione. Possono essere prodotti con farina di tipo “0”, di “tipo 2” o di “tipo integrale”, zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro o grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante, confettura o marmellata o semilavorato di frutta. Non debbono essere dolcificate con saccarina o sostanze dolci diverse dallo zucchero, né con edulcoranti. Non devono contenere additivi o altri ingredienti nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98), a eccezione degli agenti lievitanti. Non è ammessa la presenza di strutto. Senza liquore, cioccolato, cacao, frutta secca, farciture di panna o creme, a basso contenuto di grassi saturi |
| Caratteristiche merceologiche: | Prodotti con farina di frumento I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli. |
| Caratteristiche della confezione | Le merendine sono richieste in monoporzione; Le confezioni devono essere ben chiuse e non devono presentare difetti. |

2) Dessert

| | |
|---|--|
| Prodotto | DESSERT: creme caramel, budino alla vaniglia |
| Caratteristiche generali | Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Non debbono essere dolcificati con saccarina o sostanze dolci diverse dallo zucchero, né con edulcoranti. |
| indici microbici | Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal DPR n.54 del 14/01/97 (attuazione Reg.92/46/CEE). |
| caratteristiche della confezione | in monoporzione |

3) Paste alimentari

| | |
|---|--|
| caratteristiche comuni a tutte le paste alimentari | <ul style="list-style-type: none"> • Essere di buona qualità • Corrispondenti per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti ,in particolare legge 04/07/67 n.580, il DPR 9 Febbraio 2001, 187 e successive modificazioni • Avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime, semola, semolati, graniti, farine di frumento(duro o tenero) sfarinati da altri cereali e legumi, impiegati singolarmente o in combinazione con acqua con o senza aggiunta di altri ingredienti • All'interno della confezione non devono essere presenti materiali estranei ,di natura organica o inorganica. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe • Riportare la data di produzione, il peso netto, tipo di pasta, ditta produttrice, luogo di produzione, data di scadenza • Avere umidità (a 105°) max 30% per le paste alimentari fresche; del 12,5% per le paste secche di semola o all'uovo • Sostanze grasse (sul secco) ;con carne max 15% • Dichiarare esattamente il tempo di cottura • Il grado di spappolamento deve essere basso • Avere un'elevata tenuta di cottura • Avere un'elevata resa di cottura(a100° il rapporto tra il volume finale e quello iniziale è superiore a 0,4) • Un elevato assorbimento dei condimenti • Avere un basso grado di disfacimento dopo la sosta • Può essere richiesta la fornitura anche di paste a proteiche nei formati grosso da 500 g e nel formato piccolo da 500 g |
|---|--|

| | |
|---|---|
| prodotto | 3a) PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA Sono denominati "pasta di semola di grano duro" e "pasta di semolato di grano duro" i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola di grano duro ed acqua; |
| caratteristiche organolettiche | Pasta essiccata, non triturrata , con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate . La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo: <ul style="list-style-type: none"> • Presenza di macchie bianche e nere • Bottatura o bolle d'aria • Spezzature o tagli |
| caratteristiche merceologiche: | additivi : non ammessi Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste, compatibilmente con la gamma dei formati disponibili nel prodotto biologico. L'offerta deve riferirsi almeno ai seguenti formati : tempestina, corallini, stelline, gratini, puntine, ditalini, mezze penne, sedanini, fusilli, farfalle, spaghetti, conchiglie I formati delle confezioni dovranno essere da 1 a 5 kg.. 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. |
| caratteristiche della confezione | Imballaggio: confezioni da 500g, 1kg, 3 kg o 5 kg. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici; per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: <ol style="list-style-type: none"> 1. tempo di cottura 2. resa (aumento di peso con la cottura) |

La pasta di semola deve possedere le seguenti caratteristiche:

| Tipo e denominazione | Umidità massima (%) | Su 100 parti di sostanza secca | | | Acidità massima in gradi* |
|-------------------------------|---------------------|--------------------------------|---------|-----------------------------|---------------------------|
| | | Ceneri | | Proteine min.(azoto X 5.70) | |
| | | minimo | massimo | | |
| Pasta di semola di grano duro | 12.50 | - | 0.90 | 10.50 | 4 |

* Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 grammi di sostanza secca.

Limiti di contaminazione: Pasta di semola

| Parametri | limiti |
|--------------------------|---|
| Carica batterica aerobia | 100 000 ufc/g |
| Muffe | 500 ufc/g |
| Filth - test | - insetti interi assenti in ogni tipo di confezione - max 20 frammenti di insetti/50g |

| | |
|--------------------------------------|---|
| Prodotto | 3b) PASTE SECHE ALL'UOVO |
| Caratteristiche Merceologiche | Prodotta con semola di grano duro e almeno quattro uova fresche di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g per kg. di semola, come indicato da art. 31 Legge 580/1967 e successive modificazioni. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dal decreto legislativo 4 febbraio 1993, n. 65. Il prodotto fornito dovrà possedere tutti i requisiti prescritti dalla Legge n. 580 del 4.7.1967, dal DPR 9 Febbraio 2001, 187 e successive modificazioni, nonché, per requisiti microbiologici, dalla Circolare Ministeriale n. 32 del 3.8.1985 e dal D.M. 119/96. La pasta all' uovo dovrà avere le seguenti caratteristiche: Umidità massima 12,50% Ceneri da 0,85 a 1,10 su 100 parti di sostanza secca Cellulosa 0,20 - 0,45 su 100 parti di sostanza secca |

| | |
|---|---|
| | <p>Sostanze azotate contenuto minimo 12,50%</p> <p>Acidità massima 5%</p> <p>Non deve presentare difetti tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - presenza di macchie bianche e nere - bottatura o bolle d'aria - spezzatura o tagli <p>La pasta deve presentarsi in buono stato di conservazione, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico.</p> |
| Caratteristiche della confezione | imballaggio: le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, il prodotto non deve presentare segni di schiacciamento. |

| | |
|---------------------------------------|--|
| Prodotto | 3c) TORTELLINI O RAVIOLI Pezzetti di pasta all'uovo con ripieno di verdure, ricotta, carne o altro. |
| Caratteristiche Organolettiche | Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. |
| Caratteristiche merceologiche: | <p>Paste fresche: questi tipi di pasta possono essere preparati anche utilizzando farine di grano tenero. Possono inoltre essere impiegati altri ingredienti quali verdure, ecc.</p> <p>Nella preparazione di pasta fresca all'uovo devono essere utilizzate esclusivamente uova fresche.</p> <p>L'acidità non deve essere superiore al 6%. Il tasso di umidità può arrivare al 30%.</p> <p>Paste fresche all'uovo con ripieno: le denominazioni devono essere completate con il riferimento del ripieno ed, eventualmente, con l'indicazione dell'ingrediente o degli ingredienti caratterizzanti utilizzati nel ripieno. Il prodotto deve essere di buona qualità.</p> <p>La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%.</p> <p>L'umidità non deve essere superiore a 7° per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6° per gli altri.</p> <p>Non è ammesso l'uso di glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità</p> <p>I limiti di cariche microbiche sono quelli definiti dalla Circolare ministeriale (1985)</p> |
| Caratteristiche della confezione | Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311/97). Le confezioni non dovranno essere superiori al chilogrammo. |

| | |
|---|---|
| Prodotto | 4) GNOCCHI DI PATATE SURGELATI Prodotto confezionato con patate e/o loro derivati (flocchi, farina, fecola), farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua. All'impasto possono essere aggiunti altri ingredienti (spinaci, zucca, ecc) |
| Caratteristiche Organolettiche | <p>Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prodotti con buona tecnica di conservazione • esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o errate tecniche di conservazione • buone caratteristiche microbiche • mantenere la giusta consistenza a seguito di una corretta cottura |
| Caratteristiche merceologiche: | Additivi: Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. - è esclusa la fornitura di prodotto contenente grassi vegetali idrogenati, anche per la spalmatura. |
| Caratteristiche della confezione | Confezioni non superiori a 1kg |

| | |
|-----------------|---|
| Prodotto | 5) RISO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA <ul style="list-style-type: none"> • Riso bianco delle diverse varietà appartenenti ai gruppi: comune o originario; semifino; fino; superfino (il riso superfino ARBORIO è prodotto dalla lavorazione del risone di varietà Arborio o Volano con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura) |
|-----------------|---|

| | |
|--|--|
| Caratteristiche igienico sanitarie: | <ul style="list-style-type: none"> • Umidità non superiore al 14% • % di rottura non superiore al 5% di peso • |
| Caratteristiche merceologiche: | <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>Tempo di cottura minimo :14-16 min. e l'acqua nella quale è stato cotto deve risultare chiara o tutt'al più opalescente</p> <p>conservanti: è 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.</p> |
| Caratteristiche organolettiche | <ul style="list-style-type: none"> • Deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare e uniforme • Deve essere di colore giallognolo chiaro su tutta la superficie e per l'intero volume • Deve avere granelli interamente gelatinizzati • Non devono essere presenti granelli con colorazione tendente al rossiccio (per eccesso di trattamento) o con "ventre biancastro" (per difetto di trattamento) • Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e alterazioni di tipo microbiologico • Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. |
| caratteristiche della confezione | imballaggio: confezioni da 500 g, 1kg, 5kg |

Limiti di contaminazione: Riso

| Parametri | Limiti |
|--------------------------|---------------|
| Carica batterica aerobia | (cc1)100000/g |
| Coliformi | 1000/g |
| Muffe | 500/g |

| | |
|---|--|
| Prodotto | 6) Orzo perlato da agricoltura biologica |
| Caratteristiche Organolettiche | Granaglie in perfetto stato di conservazione, uniformi, integre e pulite, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti , e rispondere ai requisiti previsti dalla Leggi 580/67 e succ. modif. ed integrazioni. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco – giallo paglierino. |
| Caratteristiche merceologiche: | 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. Granaglie perfettamente mature non avariate per eccesso di umidità. |
| Caratteristiche della confezione | Formati da 250 g, 500 g o 1kg. |

LIMITI MICROBIOLOGICI: Cereali biologici e derivati

| PARAMETRI MICROBIOLOGICI | PRODOTTI | | | |
|--------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| | Farina | Pane | Pasta secca | Biscotti |
| Carica Batterica totale | 10 ⁶ ufc/g | 10 ³ ufc/g | 10ufc/g | 10 ² ufc/g |
| E.Coli | 10 ² ufc/g | 10ufc/g | 10 ² ufc/g | 10ufc/g |
| S.Aureo | 10 ² ufc/g | 10ufc/g | 10 ² ufc/g | 10ufc/g |
| Clos.Solfitoriduttori | 10 ³ ufc/g | 10 ² ufc/g | 10ufc/g | 10ufc/g |
| Salmonella | Assenza in 25g | | assenza in 25g | |
| Micotossine | Assenza | | | |
| Parassiti | Assenza | assenza | assenza | assenza |

| | |
|------------------------|---|
| Prodotto | 7) FARINA DI GRANO TENERO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA |
| Caratteristiche | <ul style="list-style-type: none"> • Farina di grano tenero tipo"00","0","1","2",INTEGRALE- <p>Farina di grano tenero biologica con le caratteristiche di composizione e di qualità previste</p> |

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| merceologiche: | dalla legge 580/67 , dal DPR 9 Febbraio 2001, 187 e successive modificazioni e succ. modif. ed integrazioni. <ul style="list-style-type: none"> È denominato “farina di grano tenero” il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. 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. | | | |
| TIPO E DENOMINAZIONE | UMIDITA' %* | CENERI MAX % su sostanza secca | CELLULOSA MAX % su sostanza secca | GLUTINE MIN % su sostanza secca |
| -Farina tipo "00" | 14,50 | 0,50 | // | 7 |
| -Farina tipo "0" | 14,50 | 0,65 | 0,20 | 9 |
| -Farina tipo "1" | 14,50 | 0,80 | 0,30 | 10 |
| -Farina tipo "2" | 14,50 | 0,95 | 0,50 | 10 |
| -Farina tipo "integrale" | 14,50 | 1,40-1,60 | 1,60 | 10 |
| | *E' tollerata l'immissione al consumo di farine con tenore di umidità fino al max del 15,50% | | | |
| Caratteristiche igienico sanitarie | il prodotto: <ul style="list-style-type: none"> non deve essere alterato per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti, presenza di muffe o dei prodotti del loro sviluppo; non deve contenere additivi non deve contenere residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge | | | |
| caratteristiche organolettiche | Sfarinato di colore bianco latte impalpabile per il tipo "00", "0", "1", "2" <ul style="list-style-type: none"> non deve presentare grumi, sapori e odori acri | | | |
| caratteristiche della confezione | Imballaggio: Confezioni integre da Kg 1o da concordare con il fornitore Devono avere confezioni tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; costituite da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e devono essere costituite da materiali non rompibili nelle usuali procedure di manipolazione Dovranno inoltre riportare la data di produzione e di confezionamento. | | | |

Limiti di contaminazione: Farine

| Parametri | limiti | Fonti bibliografiche Riferimenti normativi |
|--------------------------|--|---|
| Carica batterica aerobia | (cc1)100000/g | |
| S.Aureus | (cc2)10/g | |
| Muffe | 1000/g | |
| Filth-Test | <50 insetti o loro frammenti/50g su 6 uc <1 pelo di roditore/50 g su 6 uc | Norma FDA/USA |

| | |
|---|---|
| prodotto | 8) FARINA DI MAIS PER POLENTA |
| Caratteristiche merceologiche | ottenuta per macinazione di mais di buona qualità |
| Caratteristiche igienico sanitarie | Le stesse della farina di grano tenero |
| Caratteristiche della confezione | Confezioni integre da 1 kg o da concordare con il fornitore |

| | |
|---------------------------------------|---|
| Prodotto | 9) SEMOLINO BIOLOGICO Farina di semola di grano duro (o di riso) macinata grossa. |
| Caratteristiche Organolettiche | Non deve presentare alterazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti. |

| | |
|---------------------------------------|---|
| Caratteristiche merceologiche: | Deve rispondere ai requisiti di composizione ed acidità riportate nella legge n.580/67 e successive modificazioni. 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. |
|---------------------------------------|---|

10) Legumi secchi da agricoltura biologica

| | |
|--|--|
| prodotto | LEGUMI SECCHI - FAGIOLI secchi , delle diverse varietà' - CECI secchi - LENTICCHIE secche - FAVE secche - FAGIOLI BORLOTTI secchi - FAGIOLI CANNELLINI secchi - MISCELA LEGUMI secchi |
| caratteristiche igienico sanitarie e organolettiche | Tutti i semi devono essere uniformemente essiccati, perfettamente integri , privi di terriccio , di sassolini o di residui di altra natura e non infestati da parassiti, privi di muffa , di residui di pesticidi. Devono essere di pezzatura omogenea. Semi di cece: dimensione media e colore caratteristico. Semi di lenticchia: di piccola dimensione e di colore verde-marrone. |
| caratteristiche merceologiche: | Semi provenienti dalle leguminose sottoposti a un processo di essiccazione che riduce l'acqua al valore massimo del 13%. Il prodotto deve aver subito al max 1 anno di conservazione dopo il raccolto I prodotti devono essere da agricoltura biologica, conformi al Reg. CE 834/2007, al Reg. CE 889/2008 e successive modifiche d integrazioni |
| caratteristiche della confezione | Le confezioni non dovranno essere superiori a.1 kg |

11) Oli e grassi

| | |
|--|--|
| prodotto | 11a) OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA |
| caratteristiche merceologiche ed organolettiche | L'olio di oliva vergine è l'olio ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o fisici, utilizzando il calore per facilitarne l'estrazione in quantità tale da non causare alterazioni dell'olio stesso. Le olive non subiscono nessun altro trattamento tranne lavaggio, decantazione, centrifugazione e filtrazione. Sono quindi esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi chimici o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Olio di oliva vergine extra: olio di oliva vergine il cui gusto è 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 1234/2007e successive modifiche ed integrazioni Deve essere limpido, privo di impurità, con sapore gradevole aromatico. Deve avere colore caratteristico secondo la provenienza; devono inoltre essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti d'igiene sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva |
| Parametri chimico fisici | Acidità < 0,8 n° perossidi (mcq/O2/kg) < 20 K270 < 0.2 K232 < 2.5 Delta K < 0.01 Panel test > = 6,5 |
| Caratteristiche della confezione | bottiglie da 1lt o 0.75 lt. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché delle caratteristiche organolettiche del prodotto |

| Prodotto | 11b) OLIO DI SEMI DI MONOSPECIE L'olio ottenuto dalla estrazione a mezzo solvente o dalla pressione meccanica di semi oleosi e successivamente sottoposto, per essere reso commestibile, a processo industriale di rettificazione, deve essere denominato "olio di semi". Alla suddetta denominazione si deve aggiungere l'indicazione della specie del seme oleoso: di arachide; di girasole; di mais; di soia. | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----------|--------|--------------------------|-----|-----------------------|-----|-----------------|----------|----------------------------------|--|------|------|------|------|
| Caratteristiche chimico-fisiche | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parametri</th> <th>Limiti</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidità (% acido oleico)</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>n° perossidi (meq/kg)</td> <td>1.5</td> </tr> <tr> <td>saggio di Kreis</td> <td>negativo</td> </tr> <tr> <td>assorbimenti spettrofotometrici:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>K420</td> <td>0.20</td> </tr> <tr> <td>K453</td> <td>0.10</td> </tr> </tbody> </table> | Parametri | Limiti | Acidità (% acido oleico) | 0.5 | n° perossidi (meq/kg) | 1.5 | saggio di Kreis | negativo | assorbimenti spettrofotometrici: | | K420 | 0.20 | K453 | 0.10 |
| Parametri | Limiti | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidità (% acido oleico) | 0.5 | | | | | | | | | | | | | | |
| n° perossidi (meq/kg) | 1.5 | | | | | | | | | | | | | | |
| saggio di Kreis | negativo | | | | | | | | | | | | | | |
| assorbimenti spettrofotometrici: | | | | | | | | | | | | | | | |
| K420 | 0.20 | | | | | | | | | | | | | | |
| K453 | 0.10 | | | | | | | | | | | | | | |
| caratteristiche organolettiche | Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore | | | | | | | | | | | | | | |
| caratteristiche della confezione | Contenitori sigillati a perdere da 1lt | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|--|---|
| prodotto | 11c) BURRO Prodotto costituito dalla materia grassa del latte di vacca, dal quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta. Il burro è conforme ai requisiti del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (2) e del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (3), in particolare per quanto riguarda la preparazione in uno stabilimento riconosciuto e l'osservanza delle prescrizioni relative alla marchiatura d'identificazione di cui all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/2004. |
| caratteristiche merceologiche ed organolettiche | <ul style="list-style-type: none"> • Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco / giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce. • Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato. • Non devono essere presenti additivi (è ammesso solo il sale comune) • Deve corrispondere alla seguente composizione: <ul style="list-style-type: none"> - umidità non superiore al 16% - non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82% -acidità in acido oleico: inferiore a 0,5%; -numero di perossidi: inferiore a 1,5; -reazione di Kreis: negativa; -grado rifrattometrico: 44-48; -pH: 4.5-6.0. <p>Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, pastorizzato di I^a qualità, 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. Non deve essere in alcun modo alterato, non deve presentare sapori/odori anomali né presentare alterazioni di colore sulla superficie.</p> |
| caratteristiche della confezione | Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici Pani da 250-500-1000g. |
| Caratteristiche igienico sanitarie | I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 per il burro |

12) Spezie, aromi e condimenti

| | |
|------------------------|---|
| Prodotto | SPEZIE – AROMI FRESCHI E SECCHI - CONDIMENTI Es. aceto, aceto balsamico, sale iodato, basilico in confezione, lievito, zafferano, vanillina , Es aromi freschi: basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, , origano |
| caratteristiche | SPEZIE (spezie, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, origano, salvia, basilico): si |

| | |
|--|--|
| <p>organolettiche</p> | <p>intende per spezie, piante aromatiche o parti di queste. Devono rispondere ai requisiti previsti dal R.D. n.7045/1890, dalla L. n. 283/62 e dal D.Lgs del 25/01/92 n.107. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale , non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti) I residui di contaminanti chimici e le cariche microbiche devono essere conformi alle normative vigenti.</p> <p>AROMI FRESCHI E SECCHI: determinata sostanza chimica ; distillato o estratto di origine vegetale o animale; estratti di fumi impiegati nei procedimenti tradizionali di affumicatura degli alimenti. E' vietata la vendita di droghe e spezie che siano avariate , esaurite o in qualunque altro modo sofisticate (art. 160 RD 390).Non devono contenere sostanze o elementi in quantità tossicologicamente pericolosa per la salute umana.</p> <p>SALE : il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato ".Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. Tutto il sale, sia fino sia grosso, deve essere del tipo jodato</p> |
| <p>Caratteristiche della confezione</p> | <p>Imballaggio: I prodotti devono essere posti in vendita preconfezionati e completamente avvolti nell'imballaggio. Possono essere recipienti di qualsiasi tipo e capacità, purché i materiali non arrechino danno al prodotto rilasciando sostanze tossiche o nocive e lo protegga dall'insudiciamento.</p> <p>Etichettatura: Fatte salve le indicazioni del D.L.109/92 per gli aromi è necessario attenersi alle indicazioni prescritte nel DL 107/92 e cioè:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il termine aroma o una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma • la menzione per prodotti alimentari oppure un riferimento più specifico al prodotto alimentare cui l'aroma è destinato • il termine minimo di conservazione • condizioni di conservazione e uso • quantità netta • nome o ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore • lotto • nel caso di una miscela di uno o più aromi con altre sostanze l'enumerazione in ordine ponderale decrescente nella miscela dell'aroma o degli aromi in questione e dei nomi di ciascuna sostanza o materia o del n. di identificazione CEE • Il termine naturale o qualsiasi altra espressione che abbia significato Ragionevolmente equivalente può essere usato soltanto per le sostanze aromatizzanti e le preparazioni aromatiche • le indicazioni devono essere riportate in lingua italiana, possono essere fornite in più lingue • le indicazioni devono essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili <p>Per i condimenti (Es aceto)</p> <ul style="list-style-type: none"> • in lingua italiana deve essere riportata la denominazione di "aceto" o di "aceto di vino" • il nome e la sede della ditta produttrice • lo stabilimento ove l'aceto è stato prodotto mediante la dicitura "prodotto nello stabilimento di" seguito dal nome della località di produzione se la sede e lo stabilimento coincidono si applica la dicitura "sede e stabilimento di produzione in" seguita dal nome della località • La quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione di acidità così espressa "contenuto minimo litri ...a gradi...di acidità" con tolleranza del 2,5% • gli estremi dell'Aut.Min. <p>Tali indicazioni devono essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo e con i caratteri di altezza e di larghezza non inferiori a 5 mm per il nome della ditta e di 2mm per le altre indicazioni. Dette indicazioni, invece che sull'etichetta, possono essere riportate direttamente sui recipienti in rilievo mediante smaltatura o apposte permanentemente in altro modo.</p> |

Limiti di contaminazione: Spezie - Aromi – Condimenti: Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche ed integrazioni

| Parametri | Limiti per droghe | Limiti per spezie | Limiti per aromi |
|----------------------------|-------------------|-------------------|------------------|
| CBT Mesofila | 10000 ufc/g | 10000 ufc/g | |
| E.Coli | <100 ufc/g | <100 ufc/g | |
| Clostridi Solfitoriduttori | 10 ufc/g | 100 ufc/g | |
| S.Aureus | <100 ufc/g | <100 ufc/g | |
| Miceti/Muffe/Lieviti | <100 ufc/g | <100 ufc/g | |
| Micotossine | Assente | assente | |
| Parassiti | Assente | assente | |
| Piombo | | | 10mg/kg |
| Mercurio | | | 1mg/kg |
| Arsenico | | | 3mg/kg |

| | |
|--|---|
| prodotto | 13 SUCCHI DI FRUTTA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA |
| caratteristiche merceologiche: | <p>Si definisce succo di frutta :</p> <p>1. il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, fermentascibile ma non fermentato, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei frutti da cui provengono</p> <p>2. Succo di frutta da concentrato: e' il prodotto ottenuto, reinserendo nel succo di frutta concentrato l'acqua estratta dal succo al momento della concentrazione e ripristinando gli aromi e, se opportuno, la polpa e le cellule perduti dal succo e recuperati al momento del processo produttivo del succo di frutta o di succhi di frutta della stessa specie. L'acqua aggiunta deve presentare caratteristiche appropriate, in particolare dal punto di vista chimico, microbiologico e organolettico, in modo da garantire le qualità essenziali del succo.</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> <p>Il prodotto non deve contenere zuccheri aggiunti</p> |
| caratteristiche organolettiche | Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione. I gusti richiesti sono: pesca, albicocca, pera. |
| caratteristiche igienico sanitarie: | Ogni confezione deve contenere una quantità di purea non inferiore al 40/50%. Non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti di legge, né contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide e qualsiasi altra sostanza nociva alla salute. Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti. |
| caratteristiche della confezione | I succhi di frutta devono essere in confezioni di tetrapack monodose da 125 ml, o in bottiglia e/o tetrapack da ml 700/ 1000. |

| | |
|---|---|
| prodotto | 14) ACQUA MINERALE E' richiesta un'acqua minerale indicata per la ricostituzione di latte ed alimenti per l'infanzia: "minimamente mineralizzata" (residuo fisso non superiore a 50 mg/l), con un contenuto in fluoro inferiore a 1.5 mg/litro. |
| caratteristiche | L'acqua 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. Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente. |
| caratteristiche della confezione | Imballaggio: I contenitori devono essere in PET, PVC, TETRABRIK e vetro I contenitori devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione, di contaminazione e di fuoriuscita. I formati richiesti sono: bottiglie da 0.5 lt, 1lt, 1.5lt, 2lt |

15) Prodotti per la prima Colazione

| | |
|-----------------|--|
| prodotto | 15a) CAMOMILLA IN BUSTINA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione. 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. |
| prodotto | 15b) ORZO SOLUBILE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA Si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei. 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. |

| | |
|---|--|
| prodotto | 15c) CONFETTURA EXTRA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA Mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa e/o purea di una sola specie di frutta o di due o più specie di frutta. |
| caratteristiche merceologiche | La confettura deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida con aggiunta di zuccheri. L'aroma, il sapore, il colore, devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Il quantitativo di frutta non deve essere inferiore a 450 grammi per un chilo di prodotto. Gusti: ciliegia, albicocca, pesca, prugna Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D. L.vo 20 febbraio 2004, n.50 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. |
| caratteristiche organolettiche | Deve possedere i requisiti previsti dalla legge e presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare : <ul style="list-style-type: none"> • caramellizzazione degli zuccheri • sineresi • cristallizzazione degli zuccheri • sapori estranei • ammuffimenti • presenza di materiali estranei |
| caratteristiche della confezione | Sono richiesti vasetti in vetro non superiori a 350 g o porzioni monodose |

| | |
|---------------------------------------|--|
| Prodotto | 15d) MIELE Il prodotto deve essere conforme al D.L. 21 maggio 2004, n. 179. Il miele fornito deve essere di produzione nazionale o comunitaria. Nel caso si tratti di una miscela deve essere dichiarato sulla confezione. |
| 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 bottinato, la densità, varia dal sciroppo al granulare fino alla cristallizzazione, in rapporto all'età del prodotto e dalla temperatura di conservazione dello stesso. Il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche di composizione prescritte dalla normativa vigente Non deve contenere tracce di residui di sostanze inibenti utilizzate per operare trattamenti terapeutici e/o disinfestanti, sulle api, non che di contaminanti ambientali. Il prodotto non deve inoltre: <ol style="list-style-type: none"> 1. presentare sapore e odori estranei; 2. avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente; |

| | |
|---|---|
| | <p>3. essere stato sottoposto a trattamento termico tale da inattivare parzialmente o completamente gli enzimi termolabili;</p> <p>4. presentare acidità modificata artificialmente;</p> <p>5. essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che ne abbiano reso impossibile la determinazione dell'origine;</p> <p>6. il prodotto deve essere di annata</p> |
| Caratteristiche merceologiche | <p>additivi: Non devono essere presenti residui di antibiotici o sostanze inibenti in genere.</p> |
| Caratteristiche della confezione | <p>imballaggio: Confezioni da 500 g o monodose da 20-30 g</p> <p>etichettatura: Deve essere conforme al D.L. 21 maggio 2004, n. 179 e al D. L.gs 109/92 e deve pertanto riportare:</p> <p>a) denominazione "miele", seguita da una indicazione inerente all'origine floreale (millefiori compreso) ed eventualmente all'origine territoriale;</p> <p>b) quantità netta o nominale;</p> <p>c) il nome o la ragione sociale del produttore o del confezionatore;</p> <p>d) lotto;</p> <p>e) termine minimo di conservazione.</p> <p>La normativa dispone anche che sull'etichetta devono essere indicati il Paese o i Paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto.</p> |

| | |
|---|--|
| prodotto | <p>15e) ZUCCHERO SEMOLATO Zucchero bianco o raffinato: saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.</p> |
| caratteristiche merceologiche | <p>Zucchero o zucchero bianco il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle caratteristiche seguenti:</p> <p>a) polarizzazione non meno del 99,7° Z</p> <p>b) tenore di zucchero invertito non più dello 0,04 % in peso</p> <p>c) perdita all'essiccazione non più dello 0,06 % in peso.</p> <p>d) tipo di colore non più di 9 punti determinati conformemente all'allegato II, lettera a).</p> <p>Zucchero raffinato o zucchero bianco raffinato Il prodotto rispondente alle caratteristiche di cui al punto sopra, lettere a), b) e c) e il cui numero totale di punti, determinato conformemente alle disposizioni dell'allegato II del Decreto Legislativo 20 febbraio 2004, n. 51 non supera 8 nè:</p> <p>— 4, per il tipo di colore</p> <p>— 6, per il contenuto di ceneri</p> <p>— 3, per la colorazione della soluzione.</p> |
| caratteristiche igienico sanitarie | <p>Il prodotto deve essere conforme al Decreto Legislativo 20 febbraio 2004, n. 51 "Attuazione della direttiva n. 2001/111/CE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana"- non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test)</p> |
| caratteristiche della confezione | <p>Le confezioni devono essere da 1kg, integre e a tenuta</p> |

| | |
|---|--|
| prodotto | ZUCCHERO A VELO |
| caratteristiche organolettiche | Deve essere conforme alla L. n. 139/80 |
| caratteristiche della confezione | Confezioni da 250/500 g |

| | |
|---|---|
| Prodotto | <p>15f) CORN FLAKES Cariosside di mais, liberata dal germe e frantumata in 2-3 pezzi, cotta in acqua o a vapore con aggiunta di zucchero, malto e sale, sottoposto a parziale essiccamento, laminata a scagliette e tostata.</p> |
| Caratteristiche merceologiche: | E' accettabile il prodotto aggiunto di vitamine e ferro |
| Caratteristiche della confezione | imballaggio: confezioni integre da 250 g, 500 g, 1000 g. Il sistema di imballaggio deve proteggere il prodotto da eventuali rotture. |

16) Alimenti conservati in scatola

| | |
|--|---|
| prodotto | (generale: es. legumi in scatola, confetture, polpa e passata di pomodoro, ecc...) Le conserve alimentari devono essere conformi alle norme di legge vigenti in materia per quanto riguarda, l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle derrate utilizzate, le procedure di preparazione e di confezionamento in contenitori di vetro o in banda stagnata (scatole, latte, ecc...), in modo da assicurare la buona conservazione dei prodotti ed il mantenimento dei requisiti prescritti. |
| caratteristiche igienico sanitarie e organolettiche | Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore, fenomeni di ammuffimento e/o irrancidimento. Il vegetale immerso nel liquido di governo o olio di semi non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie; il liquido di governo, se presente, non deve avere crescite di muffa o altra alterazione. |
| caratteristiche merceologiche | Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto il dichiarato inferiore all'1%, come dall'ART.67 del DPR n.327/80, per confezioni di peso compreso tra 1 e 5 kg. |
| caratteristiche della confezione | imballaggio: i contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti, come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti (bombaggio), od essere beccate. |
| prodotto | 16a) PASSATA DI POMODORO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA La definizione e le caratteristiche della passata di pomodoro sono quelle del DECRETO 23 Settembre 2005: la denominazione di vendita «Passata di pomodoro» e' riservata al prodotto ottenuto direttamente da pomodoro fresco, sano e maturo, avente il colore, l'aroma ed il gusto caratteristici del frutto da cui proviene, per spremitura, eventuale separazione di bucce e semi e parziale eliminazione dell'acqua di costituzione in modo che il residuo ottico rifrattometrico risulti compreso tra 5 e 12 gradi Brix, con una tolleranza di 3%, al netto del sale aggiunto. Non e' consentito concentrare il succo di pomodoro al di sopra di 12 gradi Brix e provvedere poi alla successiva diluizione per la preparazione della passata di pomodoro. Nella scelta di pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche. . 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. I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata. |
| caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche | a) zuccheri totali, espressi in zucchero invertito, in misura non inferiore a 42% del residuo ottico, al netto del sale aggiunto; b) pH non superiore a 4,5; c) limite di conteggio Howard (HMC): massimo 70 campi positivi; l'esame microscopico va effettuato sul prodotto diluito a residuo rifrattometrico 8% a 25°C se superiore e sul prodotto tal quale se inferiore: in quest'ultimo caso il limite del 70% e' ridotto in proporzione; d) impurezze minerali in misura non superiore allo 0,1% del residuo ottico; e) acido lattico in misura non superiore a 1% del residuo ottico al netto del sale aggiunto. 6. La presenza di bucce e di semi non deve superare il limite del 4% in peso del prodotto finito. 7. E' ammessa l'aggiunta dei seguenti ingredienti: a) sale alimentare; b) correttori di acidità previsti dal decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209; c) spezie, erbe, piante aromatiche e relativi estratti. 8. Gli ingredienti aggiunti devono essere evidenziati nell'etichettatura. La passata di pomodoro deve avere i seguenti requisiti minimi: a) colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei; b) assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori; c) impurità minerali in misura non superiore a 0,10% di residuo secco al netto di sale |

| | |
|---|--|
| | aggiunto; d) muffe (determinate con il metodo microscopico proposto da Howard) nei limiti non superiori ai 60% di campi positivi a decorrere dal 1°giorno successivo alla scadenza del 2° triennio. |
| Caratteristiche della confezione | Si richiedono conserve in contenitori di vetro in formati da 700/1000g. Nel caso di preparazione di un elevato numero di pasti, è consentito l'impiego di recipienti di banda stagnata ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. E' richiesta la precisazioni in lingua italiana ed estera , dalle quali risulti che trattasi di prodotto fabbricato in Italia . Sono richiesti formati da 0.4/1 kg o altri formati non superiori a 2.5kg. |

| | |
|---|--|
| Prodotto | 16b) POMODORI PELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA La denominazione" pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia. I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Nella scelta di pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche. 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. |
| Caratteristiche Organolettiche | Devono avere i seguenti requisiti minimi: 1. presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei 2. essere privi di larve e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentata, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stiriale. 3. peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto 4. essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 g e non meno del 65% negli altri casi 5. residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4% 6. media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 g di contenuto. 7. In ogni recipiente il contenuto di buccia non deve superare il quadruplo di tale limite. 8. I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata. |
| Caratteristiche della confezione | Imballaggio: Latte da 0,4/1kg o da 2.5kg. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; additivi : Possono inoltre essere aggiunti: <ul style="list-style-type: none"> • cloruro di sodio in misura tale che la %dei cloruri del prodotto finito, espresso in cloruro di sodio, non superi il 20% del residuo secco; • qualche foglia di basilico. |

| | |
|--------------------------------------|--|
| Prodotto | 16c) CONCENTRATO DI POMODORO |
| Caratteristiche merceologiche | Concentrato di pomodoro: salsa di pomodoro parzialmente disidratata. Il concentrato di pomodoro è commercializzato in scatole o tubetti di alluminio, la concentrazione deve essere indicata in etichetta Deve essere ottenuto da frutti di prima scelta, di produzione agostana, sani, maturi, accuratamente lavati e asciugati nelle fasi che precedono la loro lavorazione, non debbono trasferire al prodotto residui di fitofarmaci per pregressi trattamenti alla coltura. Il prodotto deve essere ottenuto da una sola lavorazione di pomodori freschi e pertanto sono escluse miscele con concentrati conservati dell'anno precedente. Il doppio concentrato di pomodoro deve corrispondere alle seguenti caratteristiche: - colore entro i limiti dei param. Gardner - odore e sapore: gradevole di pomodoro fresco |

| | |
|--|--|
| | - residuo secco genuino: non inferiore al 28% - quoziente di purezza: non inferiore al 48% Non deve essere colorato con sostanze estranee, non deve essere miscelato con farine o fecole di qualsiasi natura, non deve contenere sostanze edulcoranti. |
|--|--|

| | |
|------------------------|---|
| prodotto | 16d) PISELLI IN SCATOLA - Piselli medi fini, medi, extra fini |
| caratteristiche | Devono essere di colore omogeneo con sapore e odore caratteristici. |

| | |
|---|---|
| Prodotto | 16e) TONNO AL NATURALE Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni). |
| Caratteristiche merceologiche ed igieniche | Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni); non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%. L'indicazione «al naturale» è riservata ai prodotti per i quali viene utilizzato il succo naturale (liquido trasudato dal pesce al momento della cottura) o una soluzione salina o acqua, con l'aggiunta eventuale di erbe, spezie o aromi naturali, quali definiti dalla direttiva 88/388/CEE. Il prodotto deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE; deve essere conforme a quanto stabilito dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni, con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione. I valori di istamina e di mercurio non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal D.M. 09.12.1993. e sue modiche ed integrazioni. Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo. |
| Caratteristiche organolettiche | All'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione. Colore: Il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale. Consistenza: compatta ed uniforme, non stopposa; deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie. I fasci muscolari debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; |
| Caratteristiche della confezione | Contenitori in banda stagnata da 160g o, a richiesta, da 80g. La confezione deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti quali ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. |

17) Prodotti ortofrutticoli

| | |
|---|---|
| prodotto | 17a) VERDURE SURGELATE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: es. Minestrone di verdura senza legumi - Cuori di carciofo non sbiancato - Fagioli Borlotti - Piselli fini – Prezzemolo e basilico tritati in confezione da 250 g - Spinaci - Zucchine a rondelle - Fagiolini – Bieta – carote. |
| caratteristiche igienico sanitarie | devono possedere buone caratteristiche microbiologiche e i valori di contaminazione devono essere inferiori a quelli previsti dalla legge |
| caratteristiche organolettiche | <ul style="list-style-type: none"> • non devono presentare dopo la cottura sapori, odori, colori anomali, cioè non caratteristici della specie; • Il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato; • Non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o di insetti) • Se a pezzi, questi devono apparire non impaccati ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie • Il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa; |

| | | | | | | | |
|--|--|----------|-----|------------|-----|----------|-----|
| <p>caratteristiche MERCEOLOGICHE:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • devono essere di buona qualità; • devono essere ottenuti da vegetali di prima qualità, al giusto grado di maturazione; • non devono essere presenti impurità; • non devono essere presenti macchie; • non devono essere presenti spaccature; • non devono presentare imbrunimenti; <p>carote, zucchine e cavolfiori: devono essere in sezioni regolari ottenuti da prodotto di origine;</p> <p>piselli e fagiolini: devono esser interi, non rugosi in superficie, turgidi, ben formati;</p> <p>spinaci: devono essere in foglie intere;</p> <p>minestrone di verdura senza legumi</p> <table border="0"> <tr> <td>- patate</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>- zucchine</td> <td>11%</td> </tr> <tr> <td>- carote</td> <td>19%</td> </tr> </table> <p>tutti i legumi assenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • i prodotti preparati in sezione sia quelli interi devono avere un alto grado di uniformità nelle dimensioni, forma, colore, ed aspetto; • devono essere assenti additivi chimici; • i residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori ai limiti massimi previsti dalla vigente legislazione; • devono essere privi di germi patogeni e/o loro tossine; • devono essere privi di qualunque sostanza o germe, che possano compromettere la conservazione dei prodotti; • i passaggi subiti dalla merce surgelata tra produzione e consegna dovranno essere documentati; • non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione; • il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. • devono essere da agricoltura biologica, conformi a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni | - patate | 30% | - zucchine | 11% | - carote | 19% |
| - patate | 30% | | | | | | |
| - zucchine | 11% | | | | | | |
| - carote | 19% | | | | | | |
| <p>caratteristiche della confezione</p> | <p>Sono richiesti formati non superiori a 3 kg</p> | | | | | | |

| | |
|--|--|
| <p>prodotto</p> | <p>17b) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DELLA IV GAMMA Esempio verdure: Carote, Patate, Finocchi, Zucchine, Peperoni, Carciofi, Broccoli, Minestrone, zucche, cicoria, bieta, Esempio frutta:, mapo, banane, mela e pera da forno, pesche, pesche noci, Banane, Mandarinini, Mandaranci, Arance. I vegetali della IV gamma devono essere prodotti in conformità alla Legge 13 Maggio 2011, n.77 e relativo decreto attuativo. I prodotti ortofrutticoli di IV gamma, ad eccezione delle banane e dell'anas, devono essere di provenienza nazionale.</p> |
| <p>caratteristiche organolettiche</p> | <p>Le verdure e gli ortaggi non devono avere odori particolari nè retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura. Devono essere esenti da qualsiasi difetto e tara di qualunque origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (geli, parassiti, animali). Le patate, in particolare, non devono presentare tracce di verde epicarpale né di germogliazione e marcescenza incipienti.</p> |

Limiti di contaminazione: Verdure e ortaggi della IV gamma

| Parametri | Limiti |
|-------------------------------|-----------------|
| <i>Escherichia coli</i> | <100 ufc/g |
| <i>Muffe</i> | <200 ufc/g |
| <i>Yersinia enterocolica</i> | Assente in 25 g |
| <i>Salmonella</i> | Assente in 25 g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Assente in 25 g |

| | |
|---------------------------------------|---|
| prodotto | 17c)-FRUTTA E VERDURA FRESCHE: CARATTERISTICHE GENERALI Tutti i prodotti ortofruttili commestibili e commercializzati sul territorio. |
| CLASSIFICAZIONE DI CATEGORIA | Una delle differenze sostanziali tra le diverse categorie è spesso il calibro, che a seconda dei casi può essere la misura del diametro, della circonferenza oppure del peso del prodotto, in molti casi è stabilito il calibro minimo dei prodotti a seconda della categoria di appartenenza. Non tutti i prodotti sono classificabili nelle 3 categorie di appartenenza: <ul style="list-style-type: none"> • EXTRA: prodotti di qualità superiore, che non presentino difetti di alcun genere. E' ammesso il 5% della categoria I° o frutti con leggeri difetti • PRIMA: Prodotti di buona qualità, senza marcati difetti che sminuiscano il valore commerciale. E' ammesso il 10% di II° categoria o frutti con lievi difetti. • SECONDA : comprende i prodotti che presentano solo i requisiti minimo per essere ammessi alla vendita |
| caratteristiche organolettiche | I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti e praticamente privi di alterazioni dovute ai parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore , sapore estranei, devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato. I frutti devono essere omogenei e uniformi. Non devono avere umidità esterna anomala; devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature; devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili; La percentuale di scarto non deve essere superiore al 10%, dovrà essere garantita una sufficiente varietà di ortofrutta tenendo conto del calendario inserito nell' allegato del Capitolato - I Frutti della categoria I°, oltre a rispondere ai requisiti minimi , devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria “extra” è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato. Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia , quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Tutti gli agrumi, se sottoposti a trattamenti conservativi in fase di confezionamento devono riportare all'interno della confezione stessa, o sulle cartine avvolgenti il singolo frutto, la sostanza impiegata in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme legislative e di quelle emanate durante il periodo della fornitura degli agrumi. Saranno respinte all'origine frutta ed agrumi con manifesto appassimento per mancanza di turgore, con processi di iniziale degrado organico, con ammaccature, abrasioni, cicatrici, screpolature, tacche crostose, malformazioni e tutte quelle anomalie che collocano il prodotto nelle categorie degli scarti di produzione. - Le Verdure devono : <ul style="list-style-type: none"> • presentare le precise caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar e varietà richieste • essere di recente raccolta • essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei • essere omogenei per maturazione e freschezza, a seconda della specie cultivar, e privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso • non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura, essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto e tara di qualunque origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi • la pezzatura deve essere uniforme, mondata di foglie mature o giallastre, la recisione della radice non deve consentire un ricarico ponderale inutilizzabile. Sono esclusi dalla fornitura, gli ortaggi che: <ul style="list-style-type: none"> - presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti; - abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale |
| caratteristiche merceologiche: | Sono richieste, per le seguenti tipologie di prodotto fresco, esclusivamente forniture di prodotti alimentari provenienti da agricoltura biologica: patate, carote, insalata, mele Golden, banane. Per <u>prodotto “biologico”</u> si intende un prodotto conforme a quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni. In caso di mancata reperibilità sul mercato del prodotto biologico, è ammessa la fornitura |

| | |
|--|--|
| | <p>del prodotto a produzione integrata. Per prodotto “a produzione integrata” si intende un prodotto ottenuto da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.</p> <p>I prodotti biologici importati di paesi terzi devono soddisfare le disposizioni stabilite dal Reg della Commissione CE 1235/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi</p> |
| <p>caratteristiche della confezione</p> | <p>imballaggio e etichettatura</p> <p>Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo. Devono essere solidi, puliti, asciutti, rispondenti alle esigenze igieniche e costruiti a regola d'arte, in modo di assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. Gli imballaggi non saranno cauzionati e pertanto sono da considerarsi a rendere a spese e cura della Ditta fornitrice.</p> <p>I contenitori della frutta devono essere originali e non sostituiti con altro contenitore. Per i prodotti a “tara merce” il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenente fogliame (insalata, ...) il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.</p> <p>Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e , se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro minimo. Il n. dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.</p> <p>Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre nella stessa qualità e quantità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.</p> <p>In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.</p> <p>In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, in lingua italiana, le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto • prodotto, varietà e tipo • categoria commerciale • calibratura con l'indicazione espressa in cm dalle circonferenza min e max dei frutti contenuti, ove prevista <p>Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione, che diventa indicazione obbligatoria qualora o prodotti vengano offerti in sede di gara come prodotti provenienti da un determinato territorio (es. Regione Emilia Romagna)</p> <p>Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del n. o del peso min e max dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <input type="checkbox"/> I prodotti biologici, dovranno essere provvisti di idonea documentazione, etichettatura ed imballaggio in conformità ai regolamenti comunitari |

VERDURE

| PRODOTTO | CARATTERISTICHE RICHIESTE |
|---|--|
| Cipolla cat. I | Lo stelo deve essere ritorto e tagliato a non piu' di 4 cm di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi. Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime 2 tuniche esterne e lo stelo completamente secchi. Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il calibro min è fissato in 10mm. In ciascun collo è tollerato il 10% in peso, di bulbi inferiori o superiori al max del 20% al calibro definito dal ricevente. |
| Aglio cat. I | Deve essere intero e di forma regolare. E' ammesso l'1% max in peso di bulbi con germogli visibili. |
| Porri cat. I | Devono essere interi e non fioriti. La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata. E' ammessa una tolleranza di calibro pari al 10% in numero o in peso dei porri non rispondenti al diametro min. definito dal ricevente. |
| Carote da agricoltura biologica cat. I | Devono essere intere , fresche, e con la colorazione tipica della varietà. E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto, per un max di 1cm nelle carote lunghe 8cm, ed un max di 2cm per quelle che superano gli 8cm. In ciascun collo è tollerato il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di calibrazione. Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso. La calibrazione deve essere effettuata come segue : 1) Per le carote novelle e varietà piccole: - il calibro min. è di 8gr di peso - il calibro max è di 150 gr di peso 2) Per le carote a radice grande: - il calibro min. è di 50gr di peso |
| Cavoli e verze cat. I | Devono essere interi e freschi. Sono ammessi piccole lacerazioni nelle foglie esterne. E' ammesso il 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria. La calibrazione è: <ul style="list-style-type: none"> • per i cavoli primaticci di 350 g • per gli altri cavoli di 500 g I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche: il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, il taglio deve essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta. |
| Spinaci categoria 1° | Devono essere freschi e privi di stelo fiorifero. Per gli spinaci in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10cm. |
| Finocchi cat. I | Devono essere interi e con radici asportate con un taglio netto alla base. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate. E' tollerato il 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria. Diametro min. 60 mm. |
| Sedano cat. I | Deve essere di forma regolare ed avere le nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate. E' tollerato il 10% in numero di sedani non rispondenti alle caratteristiche della categoria. I sedani da coste sono classificati in : - grossi (> 800 g) - medi (da 500 a 800 g) - piccoli (da 150 a 500 g) |
| Insalate da agricoltura biologica cat. I | Devono essere intere, fresche, e non prefiorite. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo. E' tollerato il 10% dei cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria e il 10% dei cespi non rispondenti alla pezzatura definita ma di peso inferiore o superiore del 10% alla pezzatura max. Le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 150 g al cespo, quelle coltivate sottovetro 8 g al cespo. Le indivie ricce e scarole coltivate all'aperto devono pesare 200 g al cespo, mentre quelle coltivate sottovetro almeno 150 g al cespo. |
| Pomodori cat. I | Devono essere interi e sani. Possono presentare leggeri difetti di forma e leggere ammaccature L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere, per |

| | |
|------------------------------|--|
| | ciascun collo, superiore al 15%in peso o in numero, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, superare il 10%. Il calibro min è fissato a 35mm. |
| Peperoni categoria 1° | Devono essere interi, muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro, praticamente esenti da macchie. Le tolleranze: a) di qualità: il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria II° o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria b) di calibro: il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato, ma non superiori o inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5mm: nell'ambito di tale tolleranza è ammesso solo il 5% di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto. La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a: I) peperoni dolci lunghi: 30mm II) peperoni dolci quadrati, senza punta: 50 mm III) peperoni dolci quadrati appuntiti: 40 mm IV) peperoni dolci di forma appiattita: 55 mm |
| Melanzane cat. I | Possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino il prodotto: - lieve difetto di forma - lieve decolorazione della base - lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore ai 3cm ² . Le tolleranze: a) di qualità: il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondente alla caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II° o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria b) di calibro: il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato |
| Zucchine cat. I | Possono presentare i seguenti difetti purché non pregiudichino il prodotto: <ul style="list-style-type: none"> • lievi difetti di forma • lievi difetti di colorazione • lievi difetti cicatrizzati della buccia Devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3cm . Le tolleranze: a) di qualità: il 10% in numero o in peso di zucchine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II° eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria b) di calibro: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato. La calibrazione delle zucchine è determinata: a) nel caso di calibrazione per lunghezza (tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto) <ul style="list-style-type: none"> • da 7 a 14 cm incluso • da14 escluso, a 21 cm incluso • da 21 escluso, a 30 cm b) nel caso di calibrazione per peso: <ul style="list-style-type: none"> • da 50 a 100 g incluso • da 100 g escluso, a 225 g incluso • da 225 g escluso, a 450 g |
| Cetrioli cat. I | Sono ammessi i seguenti difetti : <ul style="list-style-type: none"> • leggero difetto di forma e sviluppo • leggero difetto di colorazione dell'epidermide • leggerissime ammaccature • leggera curvatura Calibrazione: in pieno campo peso min. 180 g - in serra peso min.250g |
| Cavolfiori cat. I | Possono presentare un leggero difetto di forma , di sviluppo e di colorazione e una leggerissima peluria. Sono esclusi da questa categoria cavolfiori che presentano macchie, foglioline nell'infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo. Le tolleranze: a) di qualità: è tollerato il 10%, in numero , di cavolfiori con caratteristiche della categoria II° b) di calibro: l'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero .Nella pratica vengono commercializzati secondo determinate pezzature corrispondenti ai diametri della seguente scala: |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • pezzatura 9: diametro >18 cm • pezzatura 12: diametro da 15,5 a 18 cm • pezzatura 18: diametro da 13 a 15,5 cm • pezzatura 24: diametro da 11 a 13 cm |
| Carciofi categoria I° | <p>Possono presentare i seguenti difetti :</p> <ul style="list-style-type: none"> • lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature) • lievissime lesioni <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: 10% in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria , ma idonee al consumo</p> <p>b) di calibro: per ogni imballaggio è tollerato al max un numero di capolini non rispondenti alle norme di calibrazione.</p> <p>La seguente scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini della categoria EXTRA e I°, facoltativa per quelli della categoria II°:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diametro da cm13 ed oltre • diametro da cm11 inclusi a cm13 esclusi • diametro da cm9 inclusi a cm11 esclusi • diametro da cm7,5 inclusi a cm9 esclusi |
| Fagiolini categoria I° | <p>Devono essere tali da poter essere spezzati facilmente a mano (solo per i fagiolini mangiatutto), e praticamente esenti da macchie provocate dal vento e da ogni altro difetto.</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: il 10% in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II°, di cui un max del 5% di fagiolini con filo, per le varietà che non dovrebbero avere filo.</p> <p>b) di calibro: per tutte le categorie, per ogni imballaggio il 10% in peso di prodotti non rispondenti al calibro definitivo.</p> <p>Il calibro è determinato dalla larghezza max del fagiolino, secondo la scala seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • molto fini (larghezza del fagiolino non superiore a 6 mm) • fini (larghezza non superiore a 9 mm) • medi (larghezza che può superare i 9 mm) |
| Piselli freschi categorie I° e II° | <p>E' tollerato, per ciascun collo, al max il 10% in peso di fagioli con caratteristiche della categoria II°.</p> <p>Cultivar richieste :</p> <p>CATEGORIA I°:Oberon, Alderman, Mangiatutto, Progress 9, Laxton-Superbo , Rondò, Supremo.</p> <p>CATEGORIA II°: Borlotti, Bianchi di Spagna, Cannellini.</p> |
| Patate da agricoltura biologica cat. I | <p>Non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di Solanina), di germogliazione incipiente (Germogli ombra), né di germogli filanti. Devono avere una morfologia uniforme con peso min. di 60 g per ogni tubero e uno max di 270 g (il peso min potrà essere inferiore solo per le patate novelle).Devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar.</p> |

FRUTTA

| | |
|---|---|
| Mele da agricoltura biologica cat. I | <p>Per le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti min. rispetto ai frutti della categoria EXTRA, è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. 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 2cm di lunghezza.</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il10%, in numero o in peso di mele con le caratteristiche della categoria II°.</p> <p>b) di calibro : come per la categoria EXTRA</p> <p>La varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia sono: Ingrid Marie, Renette del Canada, Renette grigie, Yellow Newton.Cultivar richieste:Golden Delicious, Red Delicious, Starking Delicious, Starkrimson Stayman Red, Jona Gold, Rosa di Caldara.</p> |
| Pere categoria I° | <p>Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti min, non devono essere grumose e rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e forma. Sono anche ammessi, purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura</p> |

| | |
|-----------------------------------|---|
| | <p>b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% di ciliege non rispondenti al calibro min. previsto, ma mai inferiore a 13 -15 mm. Le ciliege sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza. Il calibro min. è fissato dai 15 ai 17 mm.</p> |
| Arance categoria I° | <p>Le arance classificate in questa categoria oltre a rispondere ai requisiti min. devono presentare le caratteristiche della varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione o di forma, lievi difetti superficiali di epidermide come rugginosità, lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche come grandine, urti, ecc...</p> <p>Tolleranze:</p> <p>a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato al max il 10% in numero o peso di frutti con le caratteristiche della categoria II°</p> <p>b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato al max il 10% in numero di frutti del calibro superiore o inferiore a quello indicato. Le arance sono calibrate in base al diametro misurato nel punto di max grossezza. Il diametro min. è fissato a 53 mm. La colorazione deve essere quella tipica della varietà con una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto. Cultivar richieste: Moro, Tarocco, Sanguinello, Ovale, Washington Navel.</p> |
| Limoni categoria I° | <p>Sono ammessi un lieve difetto di forma, un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità ecc..</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al max il 10% in peso o in numero, di frutti con le caratteristiche della categoria II°</p> <p>b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al max il 10% in numero di frutti del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento in tre calibri.</p> <p>I limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza. Il diametro minimo è fissato a 45mm per la categoria EXTRA, I° e II°.</p> <p>Cultivar richieste: Sicilia e Campania</p> |
| Mandarini categoria I° | <p>Sono ammessi un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali della epidermide come leggere rameggiature argentate, rugginosità. Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al max il 10% in peso o in numero, di frutti con le caratteristiche della categoria II°</p> <p>b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al max il 10% in numero di frutti del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento in tre calibri.</p> <p>I mandarini sono calibrati in base al diametro, fissato a 45mm per i mandarini comuni, Wilking, Satsuma a 35mm per Clementine e Monreal.</p> <p>Cultivar richieste: Paternò e Campania.</p> |
| Clementine categoria I° | <p>La calibrazione è determinata dal diametro della sezione max normale dell'asse del frutto. Sono esclusi i frutti per i quali i diametri siano inferiori a 35mm. La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.</p> |
| Uva da tavola categoria I° | <p>Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto è possibile dalla loro pruina; possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto quelli della categoria EXTRA. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole, che interessano solo la buccia.</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in peso, di grappoli al di sotto delle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo</p> <p>b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in peso, di grappoli non rispondenti al calibro della categoria ma mai inferiori a 100 gr per le varietà ad acino grosso e a 75 g per le varietà ad acino piccolo.</p> <p>La calibrazione per i grappoli ad acini grossi è di minimo 150 gr, per quelli ad acino piccolo 100 g.</p> <p>Cultivar richieste: Italia, Regina, Americana e Olivella.</p> |
| Fragole categoria I° | <p>Possono essere meno omogenei per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto. Per quanto riguarda la colorazione, possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra.</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: 10% in numero o peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ad eccezione dei frutti visibilmente avariati o notevolmente danneggiati</p> <p>b) di calibro: 10% in numero o peso di fragole, per ogni imballaggio non rispondente alla calibrazione minima stabilita per la categoria ed il gruppo di varietà.</p> <p>La calibrazione è effettuata sul calibro max della sezione normale all'asse del frutto.</p> |

| | |
|---|---|
| | Le fragole devono avere il seguente calibro minimo: - varietà a frutto grosso: per categoria EXTRA 30 mm e I° 25 mm - varietà a frutto piccolo: per categoria EXTRA 20 mm e I° 15 mm |
| Banane biologiche da commercio equo solidale | Devono avere picciolo integro, buccia gialla, intera e senza ammaccature. La polpa, soda e pastosa non deve presentare annerimenti nè attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145-175 g; il calibro tra 40-50 mm. |
| Kiwi cat. I | 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. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario. |
| Cachi cat. I | I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. |
| Anguria | I frutti devono presentare buccia integra , senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. |
| Melone | I frutti devono presentare buccia integra , senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. |

18) Carni

| | |
|---|---|
| prodotto | 18a) CARNE FRESCA DI SUINO CONFEZIONATA NEI SUOI TAGLI ANATOMICI, DI PROVENIENZA NAZIONALE O COMUNITARIA lombi interi disossati (filone) taglio "bologna". Lombo suino fresco confezionato sotto vuoto in confezioni del peso singolo non superiore a 5 kg. |
| caratteristiche organolettiche | Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco, e consistenza soda. 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. |
| caratteristiche igienico-sanitarie | 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. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche. I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente. I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti |
| caratteristiche merceologiche: | I tagli devono presentare una percentuale di carne magra non inferiore al 50% (classe S se oltre 60% carne magra; classe E se oltre 55% carne magra; classe U se carne magra compresa tra 50% e 55%; nella classificazione CEE delle mezzene). Il taglio coscia deve corrispondere alla massa muscolare che ha per base ossea il femore, la tibia, la rotula, il perone. Il taglio a spalla deve corrispondere alla massa muscolare che ha per base ossea l'omero, la scapola, il radio e l'ulna. LONZA Ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie (cordone laterale), e del grasso, deve essere tagliata pari con l'esclusione della porzione terminale denominata traculo. Peso netto 3,5 kg.+/- 5%. SPALLA Sezionata nei singoli tagli anatomici, privi di: grassi, residui cartilaginei ,ecc. e confezionati a pezzi singoli. |
| caratteristiche della confezione | Etichettatura: Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostatavi in forma inamovibile che deve recare le seguenti indicazioni: <ul style="list-style-type: none"> • denominazione della specie e relativo taglio anatomico • stato fisico (fresco- congelato- surgelato) • termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi |

| | |
|--|---|
| | <p>preferibilmente entro il "(data di scadenza)</p> <ul style="list-style-type: none"> • modalità di conservazione • il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore • la sede delle stabilimento di produzione/confezionamento • la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente • data di confezionamento • sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra • su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto, o in alternativa la dicitura "da vendersi a peso" quando concordato <p>imballaggio: I tagli suini freschi dovranno essere confezionati sottovuoto con peso non superiore a 5kg.</p> |
|--|---|

Limiti di contaminazione: Carni suine

| Parametri | Limiti tagli anatomici | Limiti prodotti derivati |
|----------------------------|------------------------|--------------------------|
| Carica batterica mesofila | 500000/g | 2000000/g |
| E. Coli | 200/g | 500/g |
| Staphylococcus aureus | 100/g | 200/g |
| L. Monocytogenes | <110/g | <110/g |
| Anaerobi solfito riduttori | 100/g | 100/g |
| Salmonella spp. | Assenza in 25g | Assenza in 25g |

| | |
|---|---|
| prodotto | <p>18b) CARNI AVICOLE FRESCHE DI PROVENIENZA NAZIONALE O COMUNITARIA CONFEZIONATE NEI SINGOLI TAGLI ANATOMICI</p> <p>Pollo: cosce, dette anche fuselli, di peso uniforme pari a circa 250 g e sovracosce, petto, fusi, fesa e sottofesa, fettine; Tacchino: fesa e sottofesa, arrosto di tacchino, fettine, tacchino per spezzatino Le carni devono essere consegnate confezionate in sottovuoto.</p> |
| caratteristiche organolettiche | <p>Caratteristiche delle carni di avicole:- i tagli anatomici devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle, inoltre il dissanguamento deve essere completo. Pertanto la cute se presente avrà colorito rosa chiaro, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione, non dovrà evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto di animali vivi, o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume. I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa, se riferito ai pettorali, o colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità, se sottoposti alla prova della cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame. L'odore deve essere quello tipico del prodotto fresco ; assenza di odori e sapori estranei ,di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, penne o piume Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto</p> |
| caratteristiche igienico-sanitarie | <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. Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/ Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche. I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente. I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Caratteristiche merceologiche:</p> | <p>COSCE E SOVRACOSCE DI POLLO devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata • privi di zampe, sezionati pochi cm. al di sotto dell'articolazione tarsica (cosce e sovracosce) • la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita ed elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni nè piume • non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni • il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti • non devono presentare fratture, ed ematomi (cosce e sottocoscie) • le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudati nè trasudati • le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi <p>PETTO DI POLLO Deve corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale. Il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra i 300 e i 500 g. I petti di pollo, devono essere privati, della pelle, dei grassi e di tutte le strutture ossee e cartilaginee. Il Coracoide e le appendice cartilaginee dello sterno, possono anche essere presenti se ciò è stato definito nel capitolato</p> <p>FESA DI TACCHINO 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, e 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> |
| <p>caratteristiche della confezione</p> | <p>etichettatura: l'etichettatura delle carni avicole deve essere conforme alle norme specifiche: regolamenti (CE) n. 1234/2007 e n. 543/2008, sulla commercializzazione delle carni di pollame, nonché delle disposizioni adottate in applicazione del medesimo regolamento n. 543/2008, concernenti il sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame. Le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostatavi in forma inamovibile</p> <p>Oltre alle indicazioni comuni a tutti prodotti confezionati, l'etichetta deve riportare:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) la categoria di cui all'allegato XIV, parte B, punto III 1), del regolamento (CE) n. 1234/2007; b) la data di scadenza; c) lo stato in cui le carni di pollame sono commercializzate, in conformità dell'allegato XIV, parte B, punto III 2), del regolamento (CE) n. 1234/2007, nonché la temperatura di magazzinaggio raccomandata; d) il numero di riconoscimento del macello o del laboratorio di sezionamento attribuito in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (1) e) per le carni di pollame importate da paesi terzi, l'indicazione del paese d'origine. f) I dati di rintracciabilità del prodotto <p>-nel caso dei tagli anatomici la denominazione deve essere affiancata dal nome della specie di appartenenza (Es. Fesa di Tacchino)</p> |

| | |
|--|---|
| prodotto | 18c) CARNI AVICOLE SURGELATE DI PROVENIENZA NAZIONALE O COMUNITARIA |
| Caratteristiche merceologiche | Fettine di tacchino da 100 g, fettine di pollo da 100 g surgelate singolarmente |
| Caratteristiche microbiologiche, di etichettatura, igienico sanitarie | Oltre alle caratteristiche richieste per le carni fresche, non ci devono essere: - segni di un pregresso scongelamento; - Tracce anche lievi di muffa sulle superfici; - -Ossidazione del tessuto adiposo; - Estese e profonde "bruciature" da freddo; - Odori e sapori normali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelamento. |
| Caratteristiche organolettiche, | assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, penne o piume. |
| | |

| | |
|---|--|
| prodotto | 18d) CARNI DI CONIGLIO SURGELATE DI PROVENIENZA NAZIONALE O COMUNITARIA: |
| Caratteristiche merceologiche | cosce di coniglio disossate surgelate singolarmente. Il prodotto deve essere privo di ossi o frammenti di ossi. |
| Caratteristiche igienico sanitarie | Le carni devono essere di provenienza nazionale o comunitaria. Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto dal Reg., CE 852/2004 e 853/2004; deve presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/2004 |
| Caratteristiche organolettiche | non ci devono essere: - segni di un pregresso scongelamento; - Tracce anche lievi di muffa sulle superfici; - -Ossidazione del tessuto adiposo; - Estese e profonde "bruciature" da freddo; - Odori e sapori normali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelamento, ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, peli. |
| | |

| | |
|---|--|
| prodotto | 18e) CARNE BOVINA FRESCA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA DI PROVENIENZA NAZIONALE O COMUNITARIA Carne bovina fresca, sezionata s/o (senz'osso) e confezionata in sottovuoto nei singoli tagli anatomici, di provenienza nazionale o comunitaria; Preconfezionata in confezioni sottovuoto non superiore a 5 kg., nei seguenti tagli anatomici: lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrosti), fesa interna (arrosti), fesa esterna (umidi, spezzatino), girello, noce muscolo (arrosti, bistecche), filetto (bistecche, cottura rapida). |
| caratteristiche organolettiche | Porzionati non macinati: - occorre che sia definito il taglio: girello, fesa, noce, sottofesa; - colore rosso bruno che vira al rosso vivo entro 30 min. - 1 ora dall'apertura della confezione; - odore tipico del prodotto fresco ; assenza di odori e sapori estranei ,di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli. |
| caratteristiche igienico-sanitarie | Le carni devono essere esenti da qualsiasi difetto, devono possedere bollo sanitario ai sensi del Reg. CE 854/2004. Devono provenire da bovini macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. 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; deve presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/2004; 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. I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente. |
| caratteristiche | Per la classificazione delle carcasse di bovini adulti si fa riferimento alla tabella comunitaria |

| | |
|--|---|
| <p>merceologiche:</p> | <p>stabilità dal Regolamento (CE) n. 1183/2006 del Consiglio del 24 luglio 2006 le cui disposizioni sono state comprese nel regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli. Il regolamento (CE) n. 566/2008 della Commissione del 18 giugno 2008, che stabilisce le norme di attuazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 relativamente alla commercializzazione delle carni dei bovini di età non superiore a dodici mesi; il DECRETO 8 agosto 2008 stabilisce le modalità applicative dei regolamenti (CE) n. 234/2007 del Consiglio, e n. 566/2008 della Commissione, in materia di commercializzazione delle carni di bovini di età non superiore a dodici mesi</p> <p>Categoria V: bovini di età dal giorno della nascita sino al giorno in cui raggiungono 8 mesi, con lettera di identificazione «V»;</p> <p>Categoria Z: bovini di età dal giorno successivo a quello in cui hanno raggiunto 8 mesi, sino al giorno in cui raggiungono 12 mesi, con lettera di identificazione « Z».</p> <p>vitello, carne di vitello» per le carni ottenute da bovini della categoria «V»;</p> <p>«vitellone, carne di vitellone» per le carni ottenute da bovini della categoria «Z»</p> <p>A. carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a due anni, B. carcasse di altri animali maschi non castrati, C. carcasse di animali maschi castrati, D. carcasse di animali femmine che hanno già figliato, E. carcasse di altri animali femmine.</p> <p>Devono essere carni di animali di età non inferiore ai 6 mesi. Devono provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età non superiore ai 12 mesi.</p> <p>I tagli anatomici previsti sono: spalla, sottospalla, lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrostiti), fesa interna (arrostiti), fesa esterna (umidi, spezzatino), girello, noce muscolo (arrostiti, bistecche), filetto (bistecche, cottura rapida)</p> <p>I tagli anatomici, devono essere stati ottenuti da bovini classificati secondo le griglie CEE. La frollatura deve essere di almeno 10 giorni.</p> |
| <p>Caratteristiche organolettiche</p> | <p>La carne deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, livelli medi di mazzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; • <input type="checkbox"/> presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenza di contaminazioni microbiche e fungine, assenza di insudiciamenti visivi; • <input type="checkbox"/> essere confezionata sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare o essere molto modesta la sierosità nella singola confezione, ed essere di colorito rosato chiaro, liquidi disciolti, né macchie superficiali di colorazioni anomale; |
| <p>caratteristiche della confezione</p> | <p>Etichettatura: oltre alle prescrizioni del D.Lgs 109/92, l'etichettatura deve essere conforme a quanto stabilito dal (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, nonché alle indicazioni del D.M. 8 Agosto 2008. L'etichettatura deve essere inoltre conforme alla normativa che regola i prodotti biologici.</p> <p>Informazioni obbligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali. Tale numero può essere il numero d'identificazione del singolo animale da cui provengono le carni, o il numero d'identificazione di un gruppo di animali; • il numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale macello. L'indicazione deve recare le parole «Macellato in [nome dello Stato membro o del paese terzo] [numero di approvazione] • il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale sono stati sezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale laboratorio. L'indicazione deve recare le parole «Sezionato in [nome dello Stato membro o del paese terzo] [numero di approvazione]». • paese di nascita • paese d'ingrasso. <p>imballaggio: I tagli di carne fresca devono essere confezionati sottovuoto del peso singolo</p> |

| | |
|--|--|
| | non superiore a 5 kgLa confezione deve avere involucro integro, ben aderente alla carne. Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto. |
| Caratteristiche microbiologiche | I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti |

:

| | |
|--|---|
| prodotto | 18f) CARNE BOVINA SURGELATA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA DI PROVENIENZA NAZIONALE O COMUNITARIA |
| Caratteristiche igienico sanitarie, organolettiche, microbiologiche | Oltre alle caratteristiche richieste per le carni fresche, non ci devono essere: -segni di un pregresso scongelamento; -Tracce anche lievi di muffa sulle superfici; - Ossidazione del tessuto adiposo; - Estese e profonde "bruciature" da freddo; - Odori e sapori nomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelamento. |
| Caratteristiche merceologiche, | fettine di filetto bovino da 100 g surgelate singolarmente |

19) Salumi

| | |
|--|---|
| prodotto | 19a) PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 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. La denominazione di origine "Prosciutto di Parma" è giuridicamente protetta a livello nazionale dal 1970 attraverso la legge 4/7/70 n° 506 (Norme relative alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma, alla delimitazione del territorio di produzione ed alle caratteristiche del prodotto), sostituita dalla legge 13/2/90 n° 26 (Tutela della denominazione di origine "prosciutto di Parma"), attualmente in vigore. Tali norme principali sono state integrate e completate dai rispettivi Regolamenti di esecuzione, approvati con D.P.R. 3/1/78 n° 83 e D.M. 15/2/1993 n° 253, attualmente in vigore. La registrazione del prodotto a livello Comunitario nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 avvenuta con Regolamento CE n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996. 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 |
| Caratteristiche igienico sanitarie | 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; non deve presentare muffe o parassiti, né altri segni di degradazione. Odore e colore devono essere quelli tipici del prodotto |
| Limiti di contaminazione: prosciutto crudo | |
| Parametri | Limiti |
| clostridi solfito-riduttori | <1x10 ² ufc/g |
| E.Coli | <10ufc/g |
| Staphylococcus aureus | <5x10 ² ufc/g |
| L.Monocitogenes | Assente in 25g |
| Salmonella | Assenza in25g |
| caratteristiche organolettiche e merceologiche, | Devono essere quelle previste dal disciplinare di produzione |
| caratteristiche della confezione | Prodotto affettato confezionato in atmosfera protettiva. Tranci confezionati in sottovuoto del peso compreso tra 2 kg e 3.5 kg. Su richiesta dovrà essere consegnato anche prosciutto intero disossato di peso non superiore a 7kg |

| | |
|--|---|
| | <p>Etichettatura: Oltre a quanto prescritto dal D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, l'etichettatura del prodotto 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” |
|--|---|

| | |
|---|---|
| prodotto | <p>19b) PROSCIUTTO COTTO Deve essere prodotto conformemente a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004 Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale o comunitaria</p> |
| caratteristiche organolettiche | <ul style="list-style-type: none"> • Devono essere ottenuti utilizzando cosce di suino, fresche o congelati, disossate o mondate. • Devono avere grasso duro, bianco e consistente. • Devono essere assenti difetti e alterazioni. • Devono avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici. • Devono essere esenti da polifosfati. • Il peso non deve essere inferiore a 7 Kg. • L'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole. • Il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido. • La quantità di grassi interstiziali deve essere di preferenza bassa. • La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grassi interstiziali. |
| caratteristiche merceologiche: | <p>L'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere 62-66%. I grassi devono essere il 6-10%. Non deve essere un prodotto “ricostituito” e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.</p> |
| caratteristiche della confezione | <p>Tranci confezionati sottovuoto da 500 g. A richiesta dovrà essere fornito prodotto affettato confezionato in atmosfera protettiva.</p> |

Limiti di contaminazione: prosciutto cotto

| Parametri | Limiti |
|-----------------------------|--------------------------|
| Clostridi Solfito-Riduttori | <1x10 ² ufc/g |
| E.Coli | assente in 1g |
| Staphylococcus Aureus | <10ufc/g |
| L.Monocitogenes | assente in 25g |
| Salmonella | assenza in 25g |

| | |
|---------------------------------------|--|
| prodotto | <p>19c) BRESAOLA Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate della coscia bovina. 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; non deve presentare muffe o parassiti, né altri segni di degradazione. Odore e colore devono essere quelli tipici del prodotto.</p> |
| caratteristiche organolettiche | <p>Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato.</p> |
| caratteristiche merceologiche: | <ul style="list-style-type: none"> • Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 gg • L'umidità, calcolata sulla parte magra deve essere del 58-62% |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> I grassi devono essere il 2-4% |
| caratteristiche della confezione | Prodotto affettato confezionato in atmosfera protettiva. |

Limiti di contaminazione: Bresaola

| Parametri | Limiti |
|-----------------------------|--------------------------|
| Clostridi Solfito-Riduttori | <1x10 ² ufc/g |
| E.Coli | <10ufc/g |
| Staphylococcus Aureus | <5x10 ² ufc/g |
| L.Monocitogenes | Assente in 25g |
| Salmonella | Assenza in 25g |

Uova

| prodotto | 20) UOVA PASTORIZZATE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--------------------------|--------|---------------------------|---------------|---------------|-----------|-----------------------|---------|------------|-----------------------|------------------------|--------------|
| Caratteristiche organolettiche | <ul style="list-style-type: none"> Devono avere albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura; non devono essere presenti odori estranei. devono avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio | | | | | | | | | | | | |
| caratteristiche igienico sanitarie | <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; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine</p> <p>I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali e di micotossine devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.</p> <p>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'uovo l'assenza di Salmonella in 25 g di prodotto in cinque unità campionarie. Per i prodotti a base d'uovo, il regolamento fissa i seguenti criteri di igiene: enterobacteriaceae: n=5; m=10 ufc/g; M=100 ufc/g; c=2.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parametri Microbiologici</th> <th>Limiti</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Batteri aerobici mesofili</td> <td>100.000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteri</td> <td>100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>10UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>assente/25 g in 5u.c.</td> </tr> <tr> <td>Listeria Monocytogenes</td> <td>assente/25 g</td> </tr> </tbody> </table> | Parametri Microbiologici | Limiti | Batteri aerobici mesofili | 100.000 ufc/g | Enterobatteri | 100 ufc/g | Staphylococcus aureus | 10UFC/g | Salmonella | assente/25 g in 5u.c. | Listeria Monocytogenes | assente/25 g |
| Parametri Microbiologici | Limiti | | | | | | | | | | | | |
| Batteri aerobici mesofili | 100.000 ufc/g | | | | | | | | | | | | |
| Enterobatteri | 100 ufc/g | | | | | | | | | | | | |
| Staphylococcus aureus | 10UFC/g | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella | assente/25 g in 5u.c. | | | | | | | | | | | | |
| Listeria Monocytogenes | assente/25 g | | | | | | | | | | | | |
| caratteristiche merceologiche | <p>additivi: Il prodotto non deve contenere additivi</p> <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 della confezione | <ul style="list-style-type: none"> Imballaggio: Confezioni da 1kg | | | | | | | | | | | | |

1

| | |
|--------------------------------------|---|
| prodotto | 21) UOVA FRESCHE CATEGORIA A: uova di gallina intere conformi a quanto stabilito dal REGOLAMENTO (CE) N. 1234/2007 DEL CONSIGLIO del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e successive modifiche, al regolamento (CE) n. 1028/2006 del Consiglio recante norme di commercializzazione applicabili alle uova, e al Reg. (CE) N. 557/2007 della Commissione del 23 maggio 2007 che stabilisce le modalità di applicazione del Reg. 1028/2006. |
| caratteristiche merceologiche | Le uova fresche, qualora non biologiche, devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del |

| | |
|---|---|
| | <p>Reg. CE 1237/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. Le uova della categoria A debbono presentare le seguenti caratteristiche di qualità:</p> <p>a) guscio e cuticola: forma normale, puliti e intatti; b) camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile; tuttavia, per le uova commercializzate con la dicitura «Extra», l'altezza non deve superare i 4 mm; c) tuorlo: visibile alla speratura solo come ombra, senza contorno apparente, leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo ma con ritorno in posizione centrale; d) albume: chiaro, traslucido; e) germe: sviluppo impercettibile; f) corpi estranei: non ammessi; g) odori atipici: non ammessi.</p> <p>Le uova della categoria A non devono essere lavate o pulite né prima né dopo la classificazione. La data di durata minima è fissata al massimo al ventottesimo giorno dopo la deposizione. Qualora sia indicato il periodo di deposizione, la data di durata minima è determinata a decorrere dalla data di inizio di tale periodo. Le diciture «Extra» o «Extra fresche» possono essere utilizzate come indicazione supplementare della qualità sugli imballaggi contenenti uova della categoria A fino al nono giorno successivo alla deposizione.</p> <p>Le uova della categoria A sono classificate secondo le seguenti categorie di peso:</p> <p>a) XL — grandissime: peso pari o superiore a 73 g; b) L — grandi: peso pari o superiore a 63 g e inferiore a 73 g; c) M — medie: peso pari o superiore a 53 g e inferiore a 63 g; d) S — piccole: peso inferiore a 53 g.</p> |
| Caratteristiche organolettiche | <p>- Devono avere albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura; - non devono essere presenti odori estranei.</p> |
| caratteristiche igienico sanitarie | <ul style="list-style-type: none"> • Devono essere fresche, selezionate, prodotte in condizioni igienico -sanitarie ottime • devono essere di produzione nazionale <p>Tutte le fasi di produzione, conservazione, imballaggio, trasporto devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004. I gusci devono essere puliti ed asciutti, senza tracce di feci o piume.</p> |
| caratteristiche della confezione | <p>Imballaggio: Confezioni da 6</p> <p>Le indicazioni riportate sugli imballaggi e la stampigliatura delle uova devono essere conformi a quanto disposto dal Reg. CE 1234/2007, Reg. CE 1028/2006 e successive modifiche ed integrazioni, al Reg. CE 557/2007.</p> <p>Sull'imballaggio devono comparire:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la tipologia di allevamento delle galline ovaiole (uova da allevamento all'aperto", "uova da allevamento a terra", "uova da allevamento in gabbie", oppure "uova da agricoltura biologica") • il codice distintivo del produttore rilasciato dalla ASL competente per territorio. • la data di durata minima (data di deposizione o scadenza) • la categoria di qualità (A) e di peso (xl, l, m, s)delle uova • La dicitura "extra" o "extra fresche" è ammessa soltanto se sull'imballaggio è indicata la data di deposizione (cioè quando la gallina ha fatto l'uovo) e il termine di 9 giorni dalla suddetta data, trascorsi i quali l'uovo non è considerato più extra fresco, ma soltanto fresco (categoria A) |

Latte

| | |
|-----------------|--|
| prodotto | <p>22) LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO come definito dalla Legge 3 Maggio 1989, n.169 e con le caratteristiche commerciali del latte crudo di provenienza stabilite dal DM 184/91; DPR 54/97 deve inoltre rispondere ai requisiti stabiliti dal Reg.CE 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>Viene definito "latte fresco pastorizzato" il latte che perviene crudo allo stabilimento di confezionamento e che, ivi sottoposto a un solo trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura, presenti al consumo:</p> |
|-----------------|--|

| | |
|---|--|
| | <p>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. la validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 4 gg da quello della data di confezionamento; non è ammesso il "latte microfiltrato".</p> <p>LATTE CRUDO PER FRESCO PASTORIZZATO: D.M. 184/91. a) requisiti chimico-fisici di composizione: peso specifico ρ_4^{20} 1.030 a 10°C; tenore di materia grassa: non inferiore al 3,00%; tenore di materia proteica: non inferiore a 28,0 g/l; tenore di materia secca sgrassata: non inferiore a 8,50%; punto di congelamento (indice crioscopico): non superiore a -0,520 °C; b) requisiti igienico-sanitari: tenore in germi a + 30°C (per ml): non superiore a 100.000; tenore in cellule somatiche (per ml): non superiore a 400.000; residui chemio antibiotici (per ml): penicilliline: inferiori a 0,004 microgrammi; altri: non rilevabili.</p> |
| Caratteristiche igienico sanitarie | <p>Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto ai reg. CE 852/2004 e 853/2004, dalla Legge 3 Maggio 1989, n.169 e dal D.M. 185/1991; rintracciabilità e scadenza sono stabilite dal DM 27 Maggio 2004 (rintracciabilità e scadenza del latte fresco) e DM 14/01/05 (linee guida per la rintracciabilità del latte).</p> <p>Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.</p> <p>I requisiti microbiologici del latte pastorizzato sono quelli stabiliti dal Reg. CE 2073/2005 e dal DPR 54/97</p> |
| caratteristiche organolettiche | Colore opaco, bianco, tendente al giallo, sapore caratteristico gradevole, odore tipico. |
| Caratteristiche della confezione | <p>Confezioni da 1 litro Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.</p> <p>Etichettatura: deve essere presente la marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004. Le confezioni di latte fresco devono riportare le indicazioni sulla provenienza del latte o sulla zona di mungitura oltre a quelle sullo stabilimento di confezionamento. L'obbligo è previsto dal Decreto del 14 gennaio 2005 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, che ha emanato le linee guida per la stesura del manuale aziendale per la rintracciabilità del latte.</p> |

Limiti di contaminazione: Latte pastorizzato
 (secondo quanto disposto al Cap. II dell'Allegato C del D.P.R. 54/97)

| Prodotto: | Numero unità campionarie | Limiti |
|--|--------------------------|--|
| Latte Pastorizzato (**) | | |
| Germi patogeni | N = 5, C = 0 | Assenza in 25 g m = 0, M = 0 |
| Coliformi (per ml) | N = 5, C = 1 | m = 0, M = 5 |
| Tenore di germi a 21 °C (per ml) dopo incubazione a 6 °C per 5 gg. | N = 5, C = 1 | m = 5 x 10 ⁴ M = 5 x 10 ⁵ |

(**) = in tutte le u.c. la fosfatasi deve dare esito negativa. Il periodo di utilizzo (vita commerciale) di tale tipo di latte, da conservarsi ad una temperatura non > + 4°C,

| | |
|---|---|
| prodotto | 23) LATTE INTERO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE Il latte sottoposto a trattamento di sterilizzazione come definito dalla Legge 3 Maggio 1989, n.169: "latte Uht a lunga conservazione" trattato a ultra alta temperatura, quando ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. Il termine di conservazione va indicato sul contenitore con la medesima menzione prevista alla lettera precedente, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento. |
| Caratteristiche igienico sanitarie | 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, in particolare Legge 169/1989 e DPR 54/97; |
| Caratteristiche della confezione | Confezioni da 1 litro Etichettatura: deve essere presente la marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004 |

| Prodotto: | Numero unità campionarie | Limiti |
|--|--------------------------|--------|
| Latte UHT (*) Tenore di germi aerobi, mesofili a 30 °C (per 0,1 ml) dopo incubazione a 30 °C per 15 gg. | Controlli a sondaggio | ≤ 10 |

n. = numero delle unità campionarie (u.c.)

(*) = Il periodo di utilizzo (vita commerciale) di tale tipo di latte non deve protrarsi oltre 90 gg. dalla data di confezionamento

Limiti di contaminazione: Latte UHT

(secondo quanto disposto al Cap. II dell'Allegato C del D.P.R. 54/97)

| Prodotto | Parametri Microbiologici | n.u.c. | Limiti |
|-----------|---|--------|-------------------------|
| Latte UHT | n.totale colonie (flora aerobica +32°C e termofila +55°C) | 5(1) | 110/ml in tutte le u.c. |

n. = numero delle unità campionarie (u.c.)

(1) = per ogni temperatura di incubazione

Yogurt

| | |
|--------------------------------------|--|
| prodotto | 24) YOGURT INTERO NATURALE E ALLA FRUTTA |
| Caratteristiche merceologiche | latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti: Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus. Tale latte fermentato viene ottenuto impiegando come materia prima latte fresco intero o parzialmente o totalmente scremato sottoposto ad un procedimento di bonifica termica (sterilizzazione o pastorizzazione) prima di essere inoculato con i microrganismi specifici di fermentazione. Le caratteristiche e le proprietà dello yogurt sono legate alla presenza, fino all'atto del consumo, dei suddetti microrganismi vivi e vitali nella quantità totale non inferiore a 10 milioni per grammo di prodotto. Ciascuna delle due specie deve essere presente in quantità non inferiore a 1 milione per grammo. Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dalle circolari ministeriali n. 2 del 4 gennaio 1972, n. 40 del 12 marzo 1974 e n. 9 del 3 febbraio 1986. Lo yogurt di tipo intero deve avere sostanza grassa non inferiore al 3%.; pH: da 3,5 a 4 Lo yogurt con aggiunta di altri ingredienti alimentari è il prodotto ottenuto aggiungendo allo yogurt o al latte utilizzato per la sua preparazione, altri ingredienti alimentari che non |

| | |
|---|---|
| | <p>devono pregiudicare o modificare le caratteristiche della parte yogurt. Tali aggiunte (ad esempio sostanze aromatiche naturali, di preparazioni a base di frutta, conserve, marmellata, succhi e polpa di frutta) non devono superare il limite del 30% (m/m) sul prodotto finito. E' vietato l'uso di addensanti e gelificanti.</p> <p>Lo yogurt dovrà essere intero naturale e alla frutta, senza pezzi ai seguenti gusti: albicocca, ciliegia, agrumi, pesca, pera, prugna, fragola. relativamente alla tipologia 'alla frutta' devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali. Gli additivi devono essere assenti</p> |
| caratteristiche organolettiche | <p>Consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato. Il sapore è leggermente acidulo, ma gradevole (PH da 3.5 a 4.2). Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore</p> |
| Caratteristiche igieniche | <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> |
| caratteristiche della confezione | <p>In confezioni da gr 125 la confezione non dovrà presentare - rigonfiamenti e protuberanze, derivanti dalla presenza di gas di microrganismi alterati - ammaccature che deprimono il contenuto</p> <p>Etichettatura: deve essere presente la marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004</p> |

Limiti di contaminazione: yogurt

| Parametri | Limiti |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| Germi specifici di fermentazione vivi | > 8 x 10 ⁹ u.f.c./g |
| Coliformi | 10 u.f.c/g |
| Staphylococcus aureus | Assenti in 1 g |
| Muffe | 10 u.f.c./g |
| Lieviti | 10 u.f.c./g |
| Salmonella spp. | Assenza in 25 g in tutte le u.c. |

25) Formaggi

| | |
|---|---|
| prodotto | <p>FORMAGGI Il nome di formaggio o "cacio" è riservato al prodotto che si ricava da latte intero, parzialmente scremato, totalmente scremato o dalla crema di latte in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sali da cucina. La denominazione di "formaggio pecorino" è riservata al prodotto ottenuto esclusivamente dal latte di pecora. Le moderne tecnologie per la produzione di molti formaggi impiegano abitualmente particolari fermenti lattici. La composizione varia nei diversi formaggi del latte di partenza e della tecnologia seguita.</p> |
| caratteristiche organolettiche | <p>I formaggi dovranno 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.</p> |
| Caratteristiche igienico sanitarie | <p>Tutti i formaggi devono essere prodotti, per quanto applicabili, in osservanza ai Reg. CE 852 e 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni, e alle disposizioni specifiche del settore; devono essere privi di odori o sapori anomali, muffe, parassiti o altre alterazioni</p> |
| caratteristiche merceologiche: | <p>I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto In base alla percentuale lipidica del formaggio (che deriverà dal tipo di latte usato) è</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>possibile distinguere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formaggi grassi: frazione lipidica $\geq 42\%$ - Formaggi semigrassi: frazione lipidica tra il 20 - 42% - Formaggi magri: frazione lipidica $\leq 20\%$ <p>In base alla temperatura di lavorazione della cagliata si distinguono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formaggi crudi: $\leq 36^{\circ}\text{C}$ - Formaggi semicotti tra i 36 - 48°C - Formaggi cotti tra i 48 - 50°C <p>additivi e conservanti: il formaggio deve provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco non marginato, senza aggiunta di sostanze grezze estranee al latte quali farine, patate, fecola ecc., non aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere o migliorare odori e sapori.</p> |
| caratteristiche della confezione | <p>imballaggio: Devono essere avvolti in carta o in altri materiali e contenitori prescritti per legge e che comunque permettono di garantire al prodotto il non inquinamento e/o alterazioni che modifichino le caratteristiche organolettiche del prodotto. Etichettatura: deve essere presente la marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004</p> |

| | |
|---|---|
| prodotto | <p>Parmigiano Reggiano DOP (formaggio a denominazione di origine D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955)</p> <p>"Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione dal latte di vacca proveniente da animali, in genere a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio.. Il latte viene usato crudo e non può essere sottoposto a trattamenti termici. Non è ammesso l'uso di additivi.</p> <p>Formaggio la cui maturazione naturale deve protrarsi per almeno 12 mesi (DPR 9/10/90)</p> <p>Zona di produzione: territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia</p> |
| caratteristiche organolettiche e merceologiche | <p>Sono quelle stabilite dal disciplinare di produzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm. • Peso minimo di una forma: 24 kg. • 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. • Spessore della crosta: circa 6mm, con quantità non superiore al 18%, Grasso sulla sostanza secca :minimo 32%. Umidità $\geq 25\%$ - $\leq 35\%$ <p>Non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deve avere un'umidità del 30% con una tolleranza di +/- 5% • Deve essere idoneo ad essere grattugiato |
| caratteristiche della confezione | <p>Imballaggio:</p> <p>Porzionato (sottovuoto) in confezioni da circa 1 kg Grattugiato in atmosfera modificata</p> <p>Oltre a quanto prescritto dal D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, l'etichettatura del prodotto 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" |

Limiti di contaminazione: Parmigiano Reggiano

| Parametri | limiti(1) | limiti(2) |
|-----------------------|-----------------|------------------|
| E.Coli | (cc3) 10 ufc/g | (cc4) 100 ufc/g |
| Coliformi | (cc1) 100 ufc/g | (cc2) 1000 ufc/g |
| L.Monocitogenes | assente/25 g | assente/25 g |
| Staphylococcus aureus | (cc5) 10 ufc/g | (cc6) 100 ufc/g |
| Salmonella spp. | assente/25 g | Assente/25g |

- (1) Per forme intere;
 (2) Per prodotti porzionati

| | |
|---|--|
| prodotto | Mozzarella tipo fior di latte Formaggio di latte di bufala, oggi preparato anche industrialmente con latte di vacca, in forme rotondeggianti, da consumarsi freschissimo. Formaggio fresco a pasta filata. Al taglio si ha fuoriuscita di siero ed il sapore è dolce e delicato, simile al latte, con odore fresco e gradevole. |
| caratteristiche organolettiche | <ul style="list-style-type: none"> • Il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S. • Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro • I singoli pezzi devono essere interi e compatti • Superficie liscia e lucente; non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata; colore bianco porcellanato • Deve essere venduto in confezioni sigillate. |
| caratteristiche merceologiche: | conservanti: assenti; tollerato potassio sorbato max 1000 mg/kg Il prodotto deve avere almeno 12 giorni di vita residua al momento della consegna |
| Caratteristiche della confezione | confezioni da : -125 g sgocciolato o nominale - confezioni da 1 kg con liquido di governo |

Limiti di contaminazione: Mozzarella

| Parametri | Limiti | Fonti bibliografiche Riferimenti normativi |
|-----------------------|--|--|
| E. Coli | M= 10 ³ m=10 ² c=2 n=5 | Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54 |
| L. Monocytogenes | Assente /25gr | DPR 14/01/97 n.54 |
| Staphylococcus aureus | M=10 ² m=10 n=5 c=2 | Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54 |
| Salmonella spp. | Assente su 25gr n=5 c=2. | DPR14/01/97n.54 |

| | |
|---|---|
| Prodotto | Stracchino e Crescenza Formaggio di pasta grassa ed uniforme, non fermentato, prodotto in Lombardia utilizzando latte di vacca, e successivamente messo in commercio in forme squadrate. Il latte usato per la produzione dovrà essere coagulato con presame liquido in circa 30 - 40 minuti a 31-33°C. |
| Caratteristiche Organolettiche | <ul style="list-style-type: none"> • La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro; • Non devono presentare difetti di aspetto di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause • Deve essere venduto in confezioni sigillate. |
| Caratteristiche merceologiche: | Il grasso minimo deve essere il 50% sulla s.s Deve avere una vita residua del 60% La maturazione non deve oltrepassare una settimana a temperatura controllata pari a +4°C. La data di confezionamento del prodotto, al momento della consegna, non deve essere superiore a 2 gg. |
| Caratteristiche della confezione | In confezioni da 1 kg e in monoporzione (circa 100g) |

Limiti di contaminazione: Stracchino e Crescenza

| Parametri | Limiti | Fonti bibliografiche Riferimenti normativi |
|-----------------|--|--|
| E.Coli | M= 10 ³ m=10 ² c=2 n=5 | Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54 |
| L.Monocitogenes | Assente /25gr | DPR 14/01/97 n.54 |

| | | |
|-----------------------|--------------------------------------|--|
| Staphylococcus aureus | M=10 ² m=10 n=5 c=2 | Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54 |
| Salmonella spp. | Assente su 25gr n=5 c=2. | DPR14/01/97n.54 |

| | |
|---|---|
| prodotto | Ricotta Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di pecora o di vacca, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido. |
| caratteristiche organolettiche | <ul style="list-style-type: none"> • Deve essere prodotta nel rispetto delle norme igieniche • Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali • Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto |
| caratteristiche merceologiche: | conservanti: rispetto del DM 27/02/96 n.209. |
| caratteristiche della confezione | Confezioni da 1.5 kg, 250 g e 100 g |

Limiti di contaminazione: Ricotta

| Parametri | limiti | Fonti bibliografiche Riferimenti normativi |
|-----------------------|--|--|
| E. Coli | M= 10 ³ m=10 ² c=2 n=5 | Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54 |
| L. Monocytogenes | assente /25 g | DPR 14/01/97 n.54 |
| Staphylococcus aureus | M=10 ² m=10 n=5 c=2 | Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54 |
| Salmonella spp. | assente su 25 g n=5 c=2. | DPR14/01/97n.54 |

| | |
|---|---|
| prodotto | Italico Formaggio molle de tavola a pasta cruda, a maturazione media ottenuto da latte intero pastorizzato o latte vaccino fresco. |
| caratteristiche organolettiche | <ul style="list-style-type: none"> • Colore della pasta: giallo paglierino • Consistenza: elastica, morbida, a struttura compatta senza distacchi, occhiature e stratificazioni • Sapore e odore: dolce, leggermente burroso, e fondente in bocca, odore delicato • Struttura della pasta: morbida, burrosa, fondente, priva di occhiature • Crosta: sottile, dello spessore di circa 1 - 2 mm • Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause • Deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura • Il grasso minimo sulla s.s deve essere il 50%, DM 29/12/73 |
| caratteristiche merceologiche: | additivi: rispetto del DM27/02/96 n.209 Periodo di maturazione 30 gg |
| caratteristiche della confezione | Imballaggio: porzionato |

Limiti di contaminazione Italico

| Parametri | limiti | Fonti bibliografiche Riferimenti normativi |
|-----------------------|--|--|
| E. Coli | M= 10 ³ m=10 ² c=2 n=5 | Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54 |
| L .Monocytogenes | Assente /25 g | DPR 14/01/97 n.54 |
| Staphylococcus aureus | M=10 ² m=10 | Allegato al titolo IV del |

| | | |
|-----------------|--------------------------------|---|
| | n=5 c=2 | Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54 |
| Salmonella spp. | Assente su 25 g n=5 c=2. | DPR14/01/97n.54 |

| | |
|---|---|
| prodotto | Asiago DOP Tipo di formaggio semicotto, a maturazione media, prodotto con latte vaccino in forme piuttosto grandi |
| caratteristiche generali | Formaggio a denominazione di origine DPR 21/12/78 Prodotto da puro latte vaccino Non deve presentare difetti d'aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause Il grasso minimo deve essere il 24% La maturazione, deve essere compresa tra i 20 e i 40 gg per il tipo pressato, e di circa 1 – 2 anni per il tipo "Allevato" |
| caratteristiche della confezione | I formaggi con denominazione d'origine (D), se commercializzati in parti preconfezionate, sugli involucri devono riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo quanto disposto dal DPR 22/09/81 |

| | |
|---|---|
| prodotto | Fontina Formaggio grasso, a pasta semicotta, ottenuto utilizzando il latte intero di vacca, di una sola mungitura. Presenta una acidità naturale di fermentazione. Prima della coagulazione, il latte non deve aver subito un riscaldamento a temperatura > +36°C. La denominazione Fontina, è riservata al prodotto indicato nel DPR n.1269 del13/10/55. |
| caratteristiche organolettiche | Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> • forma cilindrica a scalzo basso, leggermente concavo con facce piane o quasi piane • peso da 8 a 18 kg con variazioni in + o in -, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione • dimensioni : altezza cm 7-10; diametro cm 30-45, con variazioni, in + o in - , per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione • crosta compatta , sottile, dello spessore di circa 2 mm pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, di colore leggermente paglierino, fondente in bocca, sapore dolce caratteristico |
| caratteristiche merceologiche: | Il grasso minimo presente non deve essere inferiore al 45% in rapporto alla sostanza secca. La salatura è effettuata a secco, con tecnica caratteristica. Periodo medio di maturazione 3 mesi; temperatura:6-10°C e , comunque non oltre i 12°C; umidità: 900 saturazione ottenute per naturale condizione di casera |
| caratteristiche della confezione | Formato sottiletta e in tranci confezionati non superiori a 2.5kg |

| | |
|---------------------------------------|--|
| prodotto | Emmental La denominazione Emmental è riservata ai prodotti svizzeri sulla base della convenzione internazionale approvata con DPR n. 1099/53. Prodotto da puro latte vaccino fresco, tipo bavarese a pasta cotta. |
| caratteristiche organolettiche | <ul style="list-style-type: none"> • Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. • Deve avere consistenza soda e elastica, di colore giallo paglierino, con occhiatura di giusta proporzione, a forma circolare, a superficie lucente • Non devono presentare difetti quali gessosità e gonfiore • Il sapore deve essere fresco e dolce, esente da amarore • Il colore deve essere idoneo e non devono esserci colorazioni anomale, nerastre o azzurro verdastro sulla superficie o all'interno della pasta. |
| caratteristiche merceologiche: | Il grasso presente, in rapporto alla sostanza secca non deve essere inferiore al 46%, e deve avere una maturazione di circa 3 mesi. |

| | |
|---|--|
| caratteristiche della confezione | In tranci non superiori a 2.5 kg o monoporzioni da 100 g |
|---|--|

| | |
|---|---|
| prodotto | Caciotta mista Formaggio tenero in forma schiacciata e rotondeggiante Prodotta da latte vaccino e di pecora |
| caratteristiche organolettiche | <ul style="list-style-type: none"> • Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause • Di consistenza sostenuta, resistente alla pressione; al taglio deve presentarsi asciutta e di colore bianco, e mantenere, dopo il taglio la forma dello specchio • La crosta , di spessore max di 1 mm dovrà essere asciutta , non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto |
| caratteristiche merceologiche: | Il grasso minimo sulla sostanza secca, non deve essere inferiore al 30% |
| caratteristiche della confezione | imballaggio: In confezioni da 1/2kg e monoporzioni da g 80 |

| | |
|---|--|
| prodotto | Casatella Formaggio tenero in forma schiacciata e rotondeggiante Prodotta da latte vaccino |
| caratteristiche organolettiche | <ul style="list-style-type: none"> • Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause • Di consistenza soda, resistente alla pressione; al taglio deve presentarsi asciutta e di colore bianco, e mantenere, dopo il taglio la forma dello specchio • La crosta , di spessore max di 1 mm dovrà essere asciutta , non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto |
| caratteristiche merceologiche: | Il grasso minimo sulla sostanza secca, non deve essere inferiore al 30% |
| caratteristiche della confezione | imballaggio: : In confezioni da 1/2kg e monoporzioni da 80 g |
| prodotto | Belpaese Formaggio prodotto con latte di vacca a pasta molle burrosa |
| caratteristiche organolettiche | <ul style="list-style-type: none"> • Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause • Colore paglierino chiaro e di gusto delicato, poco accentuato, morbido • Consistenza molle ma elastica • crosta liscia e compatta . |
| caratteristiche merceologiche: | <ul style="list-style-type: none"> • Il grasso minimo in rapporto alla s.s non deve essere inferiore al 50% (DM29/12/73) • Si presenta in forme cilindriche e viene commercializzato dopo una stagionatura di 3-4 settimane |
| caratteristiche della confezione | : In confezioni da 1/2kg e monoporzioni da 80 g |

| | |
|---|--|
| prodotto | Taleggio Tipo di formaggio stracchino, molle e stagionato. |
| caratteristiche organolettiche | <ul style="list-style-type: none"> • Devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto • Non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. • Pasta molle |
| caratteristiche merceologiche: | Il grasso minimo in rapporto alla s.s. non deve essere inferiore al 48%, D.M.29/12/73. Devono essere maturi (tempo di maturazione 40 gg.) |
| caratteristiche della confezione | etichettatura: Deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura |

| | |
|---|--|
| prodotto | Robiola Formaggio della Lombardia, dolce, tenero, non stagionato |
| caratteristiche organolettiche | <ul style="list-style-type: none"> • Deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto • Non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause |
| caratteristiche merceologiche: | <ul style="list-style-type: none"> • Prodotti da latte vaccino fresco • Il grasso minimo sulla s.s. deve essere non inferiore al 50%, DM 29/12/73 • Devono essere maturi |
| caratteristiche della confezione | etichettatura: Deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura monoporzioni da 100 g |

| | |
|---------------------------------------|--|
| prodotto | Formaggio molle monodose |
| caratteristiche merceologiche: | <ul style="list-style-type: none"> • Devono essere di latte di vacca intero, maturazione da pochi gg. ad un mese • Composizione % media: <ul style="list-style-type: none"> - grasso secco non < al 50% - grado rifrattometrico a 35°C compreso tra 44 e 48% - relazione Villavacchia: negativa • A contatto con liquidi caldi devono fondere fino a sciogliersi completamente Coloranti artificiali e Conservanti: assenti |

| | |
|---------------------------------------|--|
| prodotto | Formaggini da 25/30 g. di latte di vacca intero, maturazione da pochi giorni ad un mese. |
| caratteristiche merceologiche: | - grasso secco non inferiore al 50%; - grado rifrattometrico a 35° compreso fra 44/48%; - relazione Villavacchia: negativa; - coloranti artificiali: assenti; - polifosfati: assenti. A contatto con liquidi caldi debbono fondere fino a sciogliersi completamente. |

26) LIEVITI

| | |
|---------------------------------------|--|
| prodotto | In bustina monodose per dolci e lievito di birra, fresco o essiccato |
| caratteristiche merceologiche: | In bustina monodose per dolci (composto da di fosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante sali di calcio degli acidi grassi, aromi). Lievito di birra (costituito da Saccharomices Cerevisiae attivi) in confezioni da 25 g. Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla legge N. 580 del 4.7.67, art. 37 e 38 e s.m.i.. |

| PRODOTTO | 27) PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI E CONGELATI |
|--------------------------------------|--|
| Caratteristiche merceologiche | <p>pesce surgelato di prima qualità, provenienza CEE, preparato a filetti separati singolarmente. la pezzatura deve essere omogenea e costante. i filetti devono essere perfettamente privi di lische, di pelle residua e di spine e non devono presentare grumi di sangue, pinne o parti di pinne né residui di membrane e parete addominale, né colorazioni anomali e attacchi parassitari.</p> <p>Le denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di rilevanza commerciale sono quelle del decreto ministeriale 23 Dicembre 2010 integrato dal comunicato pubblicato sulla G.U. n125 del 31/05/2011.;</p> <p>Il pesce non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.</p> <p>Sono richieste le seguenti tipologie di prodotti: filetti di platessa, sogliola, nasello, merluzzo, branzino, orata, halibut, palombo in tranci, pesce spada in tranci, seppie intere spellate,.</p> <p>L'importazione dei prodotti della pesca armonizzati è consentita solo da Paesi Terzi compresi nell'elenco , allegato II, della Dec.2006/766/CE con le limitazioni ivi specificate, da stabilimenti inclusi nelle liste comunitarie tenendo conto delle misure restrittive derivanti da allerta comunitari o da clausole di salvaguardia</p> <p>Il prodotto deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004: Il marchio deve essere sull'imballaggio o essere stampato su una etichetta apposta a sua volta; Il marchio deve essere leggibile ed indelebile; i caratteri devono essere facilmente decifrabili; deve essere chiaramente esposto in modo da poter essere controllato. Deve indicare il nome del Paese dove è situato lo stabilimento o per esteso o tramite le due lettere del codice ISO; deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento.</p> |

| | |
|---|--|
| Caratteristiche igienico sanitarie | <p>i prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;</p> <p>- i prodotti non devono presentare alterazione di colore, odore, o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo, con conseguenti spugnosità, parziale decongelazione, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.</p> <p>I prodotti devono essere ottenuti in conformità a quanto disposto dai Reg. CE 852 e 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni, e alle disposizioni specifiche del settore.</p> <p>I livelli di istamina, i residui di contaminanti, i livelli di cariche microbiche devono essere conformi alle normative comunitarie. Non devono essere presenti parassiti</p> |
| Caratteristiche della confezione | <p>l'etichettatura prevede obbligatoriamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> -denominazione commerciale della specie -denominazione scientifica della specie -metodo di produzione (pescato o allevato) -la zona di cattura: -per i prodotti pescati in acqua dolce: lo Stato di origine -per i prodotti pescati in mare: la zona di provenienza (zone FAO): -la denominazione di surgelato -la percentuale di glassatura -il termine minimo di conservazione completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore -le istruzioni relative al periodo di conservazione dopo l'acquisto con l'indicazione della temperatura di conservazione o l'attrezzatura richiesta per la conservazione -l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato -le eventuali istruzioni per l'uso -l'indicazione del lotto -il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del fabbricante o del confezionatore o di un venditore nell'Unione Europea -le indicazioni relative allo stabilimento di produzione o di confezionamento -la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale |

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI I TTICI

| | MICRORGANISMI (Ufc/g) | | | | |
|---|------------------------|------------------|------------------|-----------------------|---------------------------|
| | | Coliformi totali | Escherichia coli | Staphylococcus aureus | Anaerobi solfitoriduttori |
| Pesce intero o a tranci refrigerato o congelato | | <500.000 | <1.000 | <100 | <100 |

28) PRODOTTI ALIMENTARI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

così come definiti dal D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche ed integrazioni 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. 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.

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.

Dovranno quindi essere forniti alimenti dietetici per la prima infanzia (pastine dietetiche prima infanzia, liofilizzati, omogeneizzati, biscotti prima infanzia, farine latte, crema di riso, semolino con integratori dietetici, ecc.), nonché gli altri prodotti dietetici necessari per soddisfare le esigenze nutrizionali dei soggetti sopra specificati tra cui rientrano, a titolo esemplificativo, i soggetti allergici, intolleranti (es. affetti da celiachia).

Prodotti per la prima infanzia

| PRODOTTO | CARATTERISTICHE GENERALI |
|---|---|
| Biscotti per la prima infanzia | Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte. |
| 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. |
| Farina latte | 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 |
| 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. E' un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte |
| Liofilizzati di carote | Prodotti con carote liofilizzate E' un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi |
| Crema di riso | 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 |
| Biscotti senza glutine | Devono possedere i requisiti atti a soddisfare il DL 27/01/92 n.111 integrativo ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare |
| Biscotti secchi | Il prodotto deve risultare indenne d'infestanti, parassitari, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Non devono presentare in modo diffuso difetti tipo: - Presenza di macchie - Spezzature o tagli - Rammollimenti atipici - Sapore e odore anomali |
| Pastina dietetica prima infanzia senza glutine | Si riporta a titolo esemplificativo una composizione tipo: proteine 13% lipidi 3,5% carboidrati 82,3% umidità 12,5% Le proteine contenute devono provenire da uova o latte ;deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1% |
| Biscotti aproteici | Devono possedere i requisiti atti a soddisfare il DL 27/01/92 n.111 integrativo ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare |
| Pastina dietetica prima infanzia con integratori vitaminici | 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 |
| Latte in polvere per lattanti | Alimento che deve essere considerato come sostitutivo del latte materno, la cui composizione deve il più possibile avvicinarsi al latte materno. Oltre al latte scremato può contenere maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine. |
| caratteristiche della confezione dei biscotti | Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DL111 del 27/01/92 cioè: <ul style="list-style-type: none"> • peso netto • elenco degli ingredienti • ditta produttrice • modalità di preparazione • analisi chimica del prodotto • data di scadenza • luogo di produzione |
| caratteristiche della confezione dei prodotti dietetici per l'infanzia | Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DL111 del 27/01/92 e cioè: <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 • termine min di conservazione • 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 carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 gr o 100ml di prodotto(come da DL n.77 del 16/02/93) • indicazione in Kcal e in Kjoule del valore energetico |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• 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) |
|--|---|

Alimenti per celiaci: pasta in formati diversi (spaghetti, fusilli, penne rigate, pipe, ecc) in confezioni da 250 g, pane, prodotti per impanare, biscotti, gnocchi, ecc

I prodotti senza glutine dovranno riportare il marchio Spiga Barrata, o essere riportati nell'edizione corrente (la più aggiornata) del prontuario AIC o riportare in etichetta la dicitura "senza glutine" ai sensi del Reg. CE 41/2009

Oltre ai prodotti normati dal D.Lgs 111/92, potranno essere richiesti prodotti alimentari particolari (quali ad esempio latte e formaggi di capra, latte di soia o prodotti a base di soia, etc.) per soggetti allergici/intolleranti o soggetti che abbiano fatto richiesta di esclusione dalla dieta di particolari alimenti per motivazioni etico/religiose.