



**CONSULENZA, ANALISI, PROGETTAZIONE IN AMBITO
ALIMENTARE, AGRICOLO, AMBIENTALE**
Soc. cooperativa fondata nel 1979



CAPITOLATO SPECIALE - Allegato B

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

SEDE E UFFICI

via A. Binda 19 - 20143 Milano - Tel. (02) 89122357/89122193 - Fax (02) 89122247
<http://www.conal.it> – e-mail: conal@conal.it

LABORATORIO DI ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

via Modica 14/2 - 20143 Milano - Tel. (02) 89128612 - Fax (02) 89128594

UFFICI DECENTRATI

Terralba (OR) – viale Sardegna 79 - Tel. (0783) 83258 – Noto (SR) – c.so V. Emanuele 64/10 – Tel. (0931) 836591

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE
DERRATE ALIMENTARI**

INDICE

INDICE

INDICE	2
NOTE	5
LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI	5
CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI	9
CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI	10
<i>TABELLE FOOD</i>	12
<i>CONDIZIONI GENERALI</i>	12
<i>PRODOTTI CARNEI</i>	15
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO	15
VITELLO E VITELLONE FRESCO REFRIGERATO	15
SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO	16
POLLO FRESCO REFRIGERATO	16
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO	17
CONIGLIO FRESCO	17
<i>SALUMI</i>	18
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.	18
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI	18
<i>PRODOTTI LATTIERO CASEARI</i>	19
LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT	19
YOGURT	19
FORMAGGI MOLLI SENZA CROSTA	19
FORMAGGI A PASTA PRESSATA	20
FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (EMMENTHAL)	20
GRANA PADANO D.O.P.	20
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI	21
BURRO	21
<i>OVOPRODOTTI</i>	22
UOVA FRESCHE	22
OVOPRODOTTI PASTORIZZATI	22
<i>PRODOTTI ITTICI</i>	23
PRODOTTI ITTICI FRESCHI	23
PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI	23
<i>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI</i>	24
FRUTTA FRESCA DI I CATEGORIA	24
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI DI I CATEGORIA	24
PATATE	25
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI	26
FRUTTA SECCA SGUSCIATA	26
FUNGHI SECCHI	27
<i>SPEZIE E CONDIMENTI</i>	28
ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE	28
ZUCCHERO	28
SALE FINO	28
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI SARDEGNA DOP	29
ACETO	29
MAIONESE	29
<i>SCATOLAME</i>	30

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
--

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI).....	30
VERDURE AL NATURALE	30
VERDURE SOTT' ACETO.....	31
VERDURE SOTT' OLIO D' OLIVA	31
OLIVE IN SALAMOIA.....	31
CAPPERI SOTTO SALE.....	32
CONSERVE DI PESCE SOTT' OLIO	32
<i>GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI</i>	33
FARINA BIANCA	33
FARINE DIVERSE	33
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO.....	34
PASTA RIPIENA FRESCA.....	34
RISO.....	35
LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI.....	35
GNOCCHI DI PATATE	35
PANE FRESCO.....	36
PANE GRATTUGIATO.....	36
BISCOTTI	37
FETTE BISCOTTATE	37
<i>ALTRI PRODOTTI</i>	38
CAFFE' E SIMILI	38
INFUSI	38
MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA.....	38
MIELE.....	39
<i>BEVANDE</i>	40
ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA	40
VINI BIANCHI	40
SUCCO DI LIMONE.....	40
<i>PRODOTTI DIETETICI</i>	41
PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI.....	41
OMOGENEIZZATI.....	41

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE
DERRATE ALIMENTARI**

NOTE

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

NOTE

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI

Relativamente alle materie prime i valori di accettabilità da considerare per i parametri analitici microbiologici determinati dalla normativa, altrimenti detti “limiti di legge”, sono da ritenersi cogenti e reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati gli altri valori, da intendersi “valori di letteratura”.

<u>CATEGORIA</u>	<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE LIMITE</u>	<u>UNITA' DI MISURA</u>
ACQUA			
Acqua minerale in bottiglia	Spore di Clostridi solfitoriduttori	assenti	ufc/100ml
PRODOTTI CARNEI			
<i>PRODOTTI COTTI</i>			
Prosciutto cotto	Enterococchi	50	ufc/g
Prosciutto cotto	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Prosciutto cotto	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Prosciutto cotto	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g
<i>PRODOTTI CRUDI</i>			
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Clostridi solfito riduttori	50	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Coliformi fecali	1.000	ufc/g
Carne macinata	Coliformi fecali	1.000	ufc/g
Prosciutto crudo	Enterococchi	1.000	ufc/g
Prosciutto crudo	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Prosciutto crudo	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Prosciutto crudo	Conta delle colonie a 30°C	10.000	ufc/g
Prosciutto crudo	Coliformi totali	1.000	ufc/g
CEREALI, DERIVATI, PASTE E PRODOTTI DA FORNO			
<i>CEREALI</i>			
Cereali	Muffe	10.000	ufc/g
Cereali	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Cereali	Escherichia coli	1.000	ufc/g
Cereali	Coliformi totali	10.000	ufc/g
Cereali	Lieviti	10.000	ufc/g
<i>FARINE</i>			
Farine di grano duro o di grano tenero	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Farine di grano duro o di grano tenero	Muffe	10.000	ufc/g
Farine di grano duro o di grano tenero	Coliformi totali	10	ufc/g
Farine di grano duro o di grano tenero	Lieviti	10.000	ufc/g
Farine di grano duro o di grano tenero	Staphylococcus aureus	10	ufc/g
Farine di grano duro o di grano tenero	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Farine di grano duro o di grano tenero	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
<i>PASTE</i>			
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Enterococchi	100	ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Escherichia coli	10	ufc/g

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Muffe	100	ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Coliformi totali	10.000	ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Lieviti	100	ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Paste all'uovo industriali secche	Enterococchi	100	ufc/g
Paste all'uovo industriali secche	Escherichia coli	10	ufc/g
Paste all'uovo industriali secche	Muffe	10	ufc/g
Paste all'uovo industriali secche	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Paste all'uovo industriali secche	Lieviti	10	ufc/g
Paste all'uovo industriali secche	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Paste all'uovo industriali secche	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Clostridium perfringens	10	ufc/g
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Escherichia coli	50	ufc/g
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Clostridium perfringens	1.000	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Escherichia coli	50	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Muffe	100	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Lieviti	100	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Enterococchi	100	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Paste farcite precotte surgelate	Enterococchi	100	ufc/g
Paste farcite precotte surgelate	Muffe	100	ufc/g
Paste farcite precotte surgelate	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Paste farcite precotte surgelate	Coliformi totali	100	ufc/g
Paste farcite precotte surgelate	Lieviti	100	ufc/g
Paste farcite precotte surgelate	Escherichia coli	assenti	ufc/25g
Paste farcite precotte surgelate	Conta delle colonie a 30°C	300.000	ufc/g
Paste farcite precotte surgelate	Clostridium perfringens	30	ufc/g
Paste farcite surgelate da cuocere	Staphylococcus aureus	10	ufc/g
PRODOTTI DA FORNO NON FARCITI			
Pane, pane grattugiato, fette biscottate, biscotti secchi	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Pane, pane grattugiato, fette biscottate, biscotti secchi	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Pane, pane grattugiato, fette biscottate, biscotti secchi	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Pane, pane grattugiato, fette biscottate, biscotti secchi	Muffe	100	ufc/g
Pane, pane grattugiato, fette biscottate,	Conta delle colonie a 30°C	5.000	ufc/g

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

biscotti secchi			
Pane, pane grattugiato, fette biscottate, biscotti secchi	Escherichia coli	10	ufc/g
Pane, pane grattugiato, fette biscottate, biscotti secchi	Coliformi totali	300	ufc/g
Pane, pane grattugiato, fette biscottate, biscotti secchi	Lieviti	100	ufc/g
LATTE, E DERIVATI			
<i>BURRO</i>			
Burro	Conta delle colonie a 30°C	30.000	ufc/g
Burro	Muffe	10.000	ufc/g
Burro	Lieviti	10.000	ufc/g
<i>FORMAGGIO</i>			
Formaggio grattugiato	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Formaggio grattugiato	Muffe	1.000	ufc/g
Formaggio molle da latte pastorizzato	Coliformi totali	100.000	ufc/g
Formaggio molle da latte pastorizzato	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Formaggio stagionato da latte crudo	Escherichia coli	1.000	ufc/g
Formaggio stagionato da latte crudo	Coliformi totali	100.000	ufc/g
Formaggio stagionato da latte pastorizzato	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Formaggio stagionato da latte pastorizzato	Coliformi totali	1.000	ufc/g
<i>LATTE CON AGGIUNTA DI FERMENTI</i>			
Yogurt	Muffe	100	ufc/g
Yogurt	Coliformi totali	5	ufc/g
Yogurt	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Yogurt	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Yogurt	Lieviti	100	ufc/g
Yogurt	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Yogurt	Lattobacilli	> 1.000.000	ufc/g
Yogurt	Streptococcus termophilus	5.000.000	ufc/g
PESCE E PRODOTTI ITTICI			
<i>PRODOTTI ITTICI FRESCHI</i>			
Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
<i>PRODOTTI ITTICI SURGELATI</i>			
Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni	Escherichia coli	100	ufc/g
<i>PRODOTTI MULTINGREDIENTI CONTENENTI UOVA</i>			
Maionese	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Maionese	Coliformi totali	1.100	ufc/g
Maionese	Staphylococcus aureus	10	ufc/g
Maionese	Escherichia coli	10	ufc/g
<i>PRODOTTI MULTINGREDIENTI CRUDI</i>			
Salsa al pomodoro	Conta delle colonie a 30°C	10.000	ufc/g
Salsa al pomodoro	Enterococchi	100	ufc/g
Salsa al pomodoro	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Salsa al pomodoro	Escherichia coli	10	ufc/g
Salsa al pomodoro	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Salsa al pomodoro	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Salsa al pomodoro	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Salsa al pomodoro	Coliformi totali	100	ufc/g
PRODOTTI NERVINI			
The in bustina	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g
The in bustina	Muffe	100	ufc/g
The in bustina	Lieviti	100	ufc/g
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI			
<i>CONSERVE</i>			
Marmellata e confettura	Conta delle colonie a 30°C	10.000	ufc/g
Marmellata e confettura	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Marmellata e confettura	Muffe	10	ufc/g
Marmellata e confettura	Lieviti	10	ufc/g
<i>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI</i>			
<i>SURGELATI</i>			
Vegetali semplici surgelati	Escherichia coli	1.000	ufc/g
Vegetali semplici surgelati	Listeria monocytogenes	100	ufc/g
Vegetali semplici surgelati	Coliformi totali	3.000	ufc/g
Vegetali semplici surgelati	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
PRODOTTI VARI			
<i>MIELE</i>			
Miele	Muffe	100	ufc/g
<i>PRODOTTI PER L'INFANZIA</i>			
Omogeneizzati e liofilizzati	Conta delle colonie a 30°C	10.000	ufc/g
Omogeneizzati e liofilizzati	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Omogeneizzati e liofilizzati	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Omogeneizzati e liofilizzati	Clostridi solfito riduttori	100	ufc/g
Omogeneizzati e liofilizzati	Bacillus cereus presunto	100	ufc/g
Omogeneizzati e liofilizzati	Escherichia coli	10	ufc/g
Omogeneizzati e liofilizzati	Coliformi totali	100	ufc/g
UOVA E OVOPRODOTTI			
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere	Staphylococcus aureus	10	ufc/g
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere	Coliformi totali	1.100	ufc/g
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

GENNAIO

barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO

bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze zucca, spinaci.

MARZO

carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, ravanelli, rosmarino, salvia,, sedano, soncino, spinaci, verze.

APRILE

asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli,porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino spinaci,verze zucchine.

MAGGIO

asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze.

GIUGNO

asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

AGOSTO

barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, sedano, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci zucca, zucchine

OTTOBRE

barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

NOVEMBRE

barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

DICEMBRE

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

GENNAIO

arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca

FEBBRAIO

arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini

MARZO

arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca

APRILE

banane, mele, pere, pompelmi, nespole

MAGGIO

fragole, pompelmi, banane, ciliege, lamponi, nespole, pere, prugne

GIUGNO

albicocche, amarene, ciliege, fragole, fichi, pere, susine, mele

LUGLIO

albicocche, amarene, anguria, ciliege, fichi, meloni, pere, susine, pesche

AGOSTO

anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne

SETTEMBRE

fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE

cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere

NOVEMBRE

Arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi

DICEMBRE

ananas, arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE
DERRATE ALIMENTARI**

TABELLE

TABELLE FOOD

CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI:

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05
Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Secondo il Regolamento CE n. 510/06, art. 2, è: " il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:
— originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
— la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
— la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

Sono richiesti:

- a) garanzia di un ente terzo
- b) approvazione della Comunità Europea

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Secondo il Regolamento CE n. 510/06, art. 2, è: "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:
— come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
— del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
— la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

Sono richiesti:

- a) garanzia di un ente terzo
- b) approvazione della Comunità Europea

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Secondo il D.Lgs. n° 173 del 30/04/1998 e il Decreto Ministeriale 18/7/00, "prodotti agroalimentari tradizionali": sono "quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti nell'elenco dei "prodotti tradizionali" pubblicato con decreto del Ministro per le Politiche Agricole.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Sono definiti "Prodotti del Mercato Equo e Solidale" i prodotti importati da organizzazioni senza finalità di lucro aderenti alla "Federazione Internazionale del Commercio Equo" e firmatarie della "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale", nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Per essere attestato come "prodotto del Mercato Equo e Solidale" un prodotto alimentare deve:

- essere prodotto in modo rispettoso dei diritti e della dignità dei lavoratori;
- essere prodotto in modo rispettoso per l'ambiente;
- essere prodotto senza lo sfruttamento di lavoro infantile;
- essere commercializzato in modo da garantire ai piccoli produttori condizioni e prezzi equi;
- essere commercializzato da organizzazioni che promuovano progetti di auto-sviluppo per i gruppi di produttori.

I "Prodotti del Mercato Equo e Solidale" devono riportare il marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale "TransFair".

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg CE 889/2008 e al D.L.vo 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

PRODOTTI CARNEI

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- tagli richiesti: sottospalla.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto o atmosfera protettiva;

VITELLO E VITELLONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- Vitello: animali di età tra 0 e 8 mesi;
- Deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria V
 - classe di conformazione: E,
 - classe di ingrassamento: 2;
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- Vitellone: animali tra 8 e 12 mesi;
- Deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria A,
 - classe di conformazione: E,
 - classe di ingrassamento: 2;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

Tipologie richieste:

- Vitello: tagli richiesti, spalla
- Vitellone: tagli richiesti, sottofesa, scamone, noce.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto o atmosfera protettiva;

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- Tagli richiesti: lonza intera.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;

POLLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- *Pollo a busto (carcassa):* animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata):
 - la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta
 - devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica
 - i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale
 - il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture
- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:*
 - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
 - Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo
 - Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
 - Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
 - devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata
 - devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti
- *Petto:*
 - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

Confezionamento:

- *Pollo a busto:* il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto
- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:* confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata
- *Petto:* confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di frammenti di ossa rotte ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

Tipologie richieste:

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

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;

CONIGLIO FRESCO

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- intero e senza testa, peso minimo 2 Kg, peso massimo 2,2 Kg.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;

SALUMI

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- Umidità 35-45 % $\pm 1-3\%$
- Grassi 8-10 % $\pm 1-3\%$

Confezionamento:

- confezionato sottovuoto;

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI

Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla coscia di suino;
- senza polifosfati
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- Umidità max 75,5 % $\pm 1-3\%$

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata;

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;

Tipologie richieste:

- latte fresco parzialmente scremato: pH <6 % $\pm 3\%$, Acidità <7 gradi SH $\pm 3\%$
- latte UHT parzialmente scremato: pH <6 % $\pm 3\%$, Acidità <7 gradi SH $\pm 3\%$

Confezionamento:

- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET da 1l;

YOGURT

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- pH: 3,5 – 4,5 $\pm 3\%$
- Acidità: >40 °SH $\pm 3\%$

Tipologie richieste:

- yogurt intero
- yogurt magro

Confezionamento:

- confezioni unitarie da 125 g;

FORMAGGI MOLLI SENZA CROSTA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

Tipologie richieste:

- Dolce Sardo di Arborea - Prodotto Agroalimentare Tradizionale Regione Sardegna.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;

Tipologie richieste:

- Asiago DOP "Pressato" forma intera: deve avere una maturazione di 20/40 giorni, Umidità: < 36% +/-3%, Grasso: >44% +/-3%

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;

FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (EMMENTHAL)

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;
- Umidità: < 35 % +/-3%
- Grasso: >45 % +/-3%

Tipologie richieste:

- Emmenthal in tranci.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;

GRANA PADANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura di 15 - 18 mesi;
- Umidità: < 31 % +/-3%
- Grasso: >32 % +/-3%

Confezionamento:

- forma intera.

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta a partire da solo latte fresco o pastorizzato;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;

Tipologie richieste:

- Mozzarella/ Fiordilatte: Umidità: <60 % \pm 3%

Confezionamento:

- porzioni da circa 100 g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione.

BURRO

Requisiti qualitativi:

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- Grasso (per burro destinato al consumo diretto): >80 % \pm 3%
- Perossidi: max N°0,5meq/Kg \pm 3%

Tipologie richieste:

- Panetti da 0,250 Kg

Confezionamento:

- deve garantire un' idonea protezione del prodotto;

OVOPRODOTTI

UOVA FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria;
- categoria qualitativa: A;
- categoria di peso: L - grandi (> 63 g);
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- esente da odori anomali;
- pH albume: 9 – 9,7 +/-3%
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%

Confezionamento:

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti;

OVOPRODOTTI PASTORIZZATI

Requisiti qualitativi:

- ottenuto da uova di gallina;
- sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;
- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso;

Tipologie richieste:

- uovo intero: pH: >7 +/-0,3%

Confezionamento:

- confezionamento in tetrabrick o bottiglie in PET;

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI ITTICI FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- di categoria Extra, deve essere in ottimo stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche tipiche:
- *Pesci*: odore marino di alghe, aspetto esteriore lucente e brillante, occhio convesso e trasparente, carne molto soda con rigidità cadaverica pronunciata, branchie rosse senza muco, mucose e ben definite, muco cutaneo acquoso e trasparente;

Tipologie richieste:

- Pesci interi*: Orata di allevamento, pezzatura 250-300 g
Spigola o branzino di allevamento, pezzatura 250-300 g
Merluzzo privo di testa, pezzatura 250-300 g

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;

PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- La carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;

Tipologie richieste:

- Cefalopodi*: polpo pulito

Confezionamento:

- da 5-10 Kg
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA FRESCA DI I CATEGORIA

Requisiti qualitativi:

- appartenente alla I categoria;
- provenienza preferibilmente locale;
- intero, di buona qualità, deve essere stato raccolto con cura;
- sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- privo di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti.

Tipologie richieste:

Agrumi: arance, clementine, limoni

Altra frutta: uva da tavola, albicocche, pesche a polpa bianca e gialla, mele golden delicious e Stark delicious, pere Abate e Williams, banane, cocomeri, kiwi

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;

PRODOTTI ORTICOLI FRESCI DI I CATEGORIA

Requisiti qualitativi:

- appartenenti alla I categoria;
- provenienza preferibilmente locale;
- intero e sano, senza lesioni, compatto e resistente al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- pulito, privo di terra, e sostanze esterne visibili;
- esente da danni causati dal gelo;
- privo di umidità esterna anormale;
- privo di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti

Tipologie richieste:

- Ortaggi a foglia: insalate, biette erbette, cavolfiori
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio
- Altri ortaggi: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, carote, finocchi, sedani da coste
- erbe aromatiche fresche: prezzemolo, basilico

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
per i cavolfiori. presentazione in film plastico;
- per le erbe aromatiche. presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PE;

PATATE

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- patate a pasta gialla
- patate a pasta bianca.

Confezionamento:

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

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privo di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- deve apparire non impaccata, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- Calo peso: < 20%^{+/-3%}

Tipologie richieste:

- fagiolini fini
- piselli finissimi sgranati
- spinaci e erbe in foglia
- carote a rondelle
- carciofi spicchi
- funghi affettati champignons

Confezionamento:

- per i funghi confezioni da 5 Kg, per gli altri prodotti da 2,5 Kg
- deve garantire un' idonea protezione del prodotto;

FRUTTA SECCA SGUSCIATA

Requisiti qualitativi:

- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- privo di frammenti di gusci;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:

Pinoli sgusciati.

Confezionamento:

Confezionamento sottovuoto da 1 Kg;

FUNGHI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- sufficientemente secchi;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere;
- privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

- specie *Boletus edulis*;
- tipologia: commerciali o speciali.

Confezionamento:

- Confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse da 1 Kg;

SPEZIE E CONDIMENTI

ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE

Requisiti qualitativi:

- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:

- erbe aromatiche tritate: origano, rosmarino, salvia, timo, ecc.
- spezie in polvere: noce moscata, peperoncino
- zafferano

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- erbe aromatiche: rosmarino 0,125 Kg, altre 0,500 Kg.
- Spezie: 0,500 Kg
- Zafferano: bustine da 0,12 g
- Zafferano di Sardegna DOP: bustine da 0,12 g

ZUCCHERO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:

- zucchero semolato da 1 Kg
- zucchero semolato bustine

SALE FINO

Requisiti qualitativi:

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- può essere richiesto anche sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato".
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Confezionamento:

- sale fino: confezioni da 1 Kg;
- sale iodato: confezioni da 200g e monoporzione da 1 g circa;

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI SARDEGNA DOP

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:

olio extravergine di oliva di sardegna DOP.

Confezionamento:

- Oli di oliva: bottiglia in vetro da 1 l;

ACETO

Requisiti qualitativi:

- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- Acidità tot. (ac. Acetico) 6-12 % \pm 3%

Tipologie richieste:

- aceto di vino bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione.

Confezionamento:

- Bottiglie in vetro da 1l;

MAIONESE

Requisiti qualitativi:

- di produzione industriale;
- consistenza omogenea, non schiumosa, privo di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei;
- deve essere realizzato utilizzando solo olio di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti ad eccezione dei correttori di acidità;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Confezionamento:

- Confezioni da 5 Kg.

SCATOLAME

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 9876;
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione Nazionale
- peso sgocciolato (sul peso netto) >60 % +/-3%
- Residuo Secco Rifrattometrico: >8 ° Brix

Tipologie richieste:

- Interi
- Non interi (a pezzettini)

Confezionamento:

- latte con protezione antiacidità, da circa 2,5 Kg;

VERDURE AL NATURALE

Requisiti qualitativi:

- ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:

- fagioli di spagna, cannellini e borlotti, lenticchie, ceci ed altri legumi;
- funghi tagliati, misto per insalata di riso, ecc.
- mais, carote, sedano rapa, barbabietole, ecc

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro;

VERDURE SOTT'ACETO

Requisiti qualitativi:

- ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:

- cetrioli, cipolline borrettane;

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro da peso netto sgocciolato 2 Kg;

VERDURE SOTT'OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

- ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- può essere sottoforma di prodotto intero, a metà, a spicchi, a falde
- sulla superficie dell'olio di conserva non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:

- composizioni miste di verdure

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro da peso netto sgocciolato 2,5 Kg;

OLIVE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- verdi e nere denocciolate;

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro da peso netto sgocciolato 2 Kg;

CAPPERI SOTTO SALE

Requisiti qualitativi:

- ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati,, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Confezionamento:

- barattolo in vetro o PET, sacchetti da 1 Kg;

CONSERVE DI PESCE SOTT'OLIO

Requisiti qualitativi:

- materia prima di provenienza comunitaria;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- Tonno: composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;
- Sgombro, alici, acciughe e sardine: masse muscolari prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale. I filetti possono essere presentati con o senza pelle;
 - di dimensioni uniformi e alloggiate regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
 - privi di perforazioni o lacerazioni della carne;
 - privi di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
 - carne di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
 - la carne di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce;

Tipologie richieste:

- tonno sott'olio di oliva: briciole $\leq 5\%$
- filetti di alici in olio di oliva: acqua di rilascio $\leq 4\%$

Confezionamento:

- tonno: 2 Kg
- filetti di alici: 0,7 Kg
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;

GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI

FARINA BIANCA

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;

Tipologie richieste:

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

Confezionamento:

- confezioni da 1 Kg

FARINE DIVERSE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;

Tipologie richieste:

Indicativamente saranno richieste:

- semolino

Confezionamento:

- confezioni da 0,5 Kg

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche :
 - a) tempo di cottura;
 - b) resa (aumento di peso con la cottura);
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- grado di spappolamento $< 6\%_{+/-3\%}$
- la pasta deve rimanere la dente dopo la doppia cottura.

Tipologie richieste:

Tutti principali formati disponibili sul mercato. L'azienda dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura:

- pasta: farfalle, fusilli, gnocchetti sardi, mezze penne rigate, penne rigate, spaghetti, tortiglioni,
- pastina: ditalini rigati, stelline.
- Mallorreddus - Prodotto Agroalimentare Tradizionale Regione Sardegna

Confezionamento:

- Confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg

PASTA RIPIENA FRESCA

Requisiti qualitativi:

- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- Rapporto ripieno/pasta: min. $50\%_{+/-3\%}$

Tipologie richieste:

- ravioli: ricotta e spinaci, patate e formaggio

Confezionamento:

- confezioni da 0,5 Kg.

RISO

Requisiti qualitativi:

- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;

Tipologie richieste:

Parboiled.

Confezionamento:

- confezioni da 5 Kg, preferibilmente sottovuoto

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI

Requisiti qualitativi:

- puliti;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;

Tipologie richieste:

Legumi: - ceci,
 - fagioli borlotti
 - lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi;
Cereali: - farro decorticato

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- Ceci e farro: confezioni da 2,5 Kg;
- Fagioli e lenticchie: confezioni da 5 Kg.

GNOCCHI DI PATATE

Requisiti qualitativi:

- deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;

Tipologie richieste:

- Gnocchi di patate

Confezionamento:

- confezioni da 0,5 Kg.

PANE FRESCO

Requisiti qualitativi:

- prodotto con farine tipo 0 e 00; per il pane integrale produzione con farine integrali;
- deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - crosta dorata e croccante;
 - mollica morbida, ma non collosa;
 - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;
 - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

Tipologie richieste:

- pezzature confezionate da circa 70-80g,.

Confezionamento:

- confezionato in sacchetto microforato trasparente;

PANE GRATTUGIATO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- Umidità: max 10% s.s. +/-3%

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- confezioni da 500 g.

BISCOTTI

Requisiti qualitativi:

- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova;
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non sono ammessi additivi antiossidanti;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- Umidità: 4-6% s.s. +/-3%

Tipologie richieste:

- secchi

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 14-15 g.

FETTE BISCOTTATE

Requisiti qualitativi:

- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere fresche e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

Tipologie richieste:

- classiche e senza sale

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 14-15 g.

ALTRI PRODOTTI

CAFFE' E SIMILI

- la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine;
- e' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:

- caffè macinato 100% arabica (coffea Arabica)

Confezionamento:

- confezione sottovuoto, da 1 Kg,
- deve garantire un' idonea protezione del prodotto;

INFUSI

Requisiti qualitativi:

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:

- the in filtri
- camomilla in filtri

Confezionamento:

- confezioni da 100 filtri.

MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- albicocca, ciliegia, pesca, prugna.

Confezionamento:

- confezione monoporzione: 25 g.

MIELE

Requisiti qualitativi:

- di produzione comunitaria;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
- esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine;

Confezionamento:

- confezioni monoporzione da 25 g.

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Confezionamento:

- confezioni in PET da 500ml;

VINI BIANCHI

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- il vino può essere da tavola, di origine o tipico:
 - denominazione di Origine Semplice: vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione;
 - D.O.C. - denominazione di Origine Controllata: vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione;
 - D.O.C.G. - denominazione di Origine Controllata e Garantita: vini di particolare pregio;
 - I.G.T. – Indicazione Geografica Tipica: vini di pregio e geograficamente localizzati;

Tipologie richieste:

- vino per cucina: bianco

Confezionamento:

- confezione in tetrabrik da 1l.

SUCCO DI LIMONE

Requisiti qualitativi:

- il succo deve provenire dall'endocarpo;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Confezionamento:

- confezioni in tetra brik o bottiglia da 1l;

PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- il prodotto deve possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

Tipologie richieste:

- Pasta: penne rigate e formati da minestra
- Fette biscottate

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- pasta: 500g;
- fette biscottate: 240g.

OMOGENEIZZATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- senza conservanti e sterilizzati;

Tipologie richieste:

- Carne: manzo, vitello, pollo
- Carne senza glutine, né proteine del latte: vitello, pollo
- Pesce: platessa
- Frutta: mela

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- vitello e manzo: da 80 e 120g
- altri: da 80g.