

ALLEGATO 3

TABELLE MERCEOLOGICHE COMUNE DI PESCIA

DERRATE ALIMENTARI: CARATTERISTICHE SPECIFICHE

(salvo il rispetto di regole più restrittive eventualmente previste dalla normativa nazionale o regionale di riferimento, o specificate in sede di gara a maggior tutela dell'ambiente e della salute degli utenti).

PREMESSA

Le scelte delle materie prime devono essere rivolte verso:

- Alimenti a filiera corta, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola (comportando un risparmio economico, e un incremento nella qualità del prodotto).
- Prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità.
- Alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali;
- Utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata);
- Prodotti del mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale.

Pasta di semola di grano duro proveniente da agricoltura biologica o locale

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: stato di perfetta conservazione, colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore tipici e gradevoli, che non denuncino alterazioni, aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con suono secco e con frattura vitrea, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi o neri. Dovrà essere priva di farine estranee, coloranti o sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Non sono ammessi additivi.

La pasta non deve presentarsi frantumata, avariata o infestata da parassiti, larve di alcun tipo né da muffe o altri agenti.

I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine. Dovrà essere fornita in confezioni originali chiuse ed integre.

Deve resistere alla cottura per 15 minuti circa senza spaccarsi o disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta.

Solitamente la pasta viene utilizzata in legume trasportato caldo; la cottura della pasta avviene in cuocipasta di grande portata ed il trasporto in vasche di acciaio inox poste in termocontenitori.

Tipologia: pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica - pasta aglutinata (per le diete speciali nel caso di affezione da morbo celiaco).

Il prodotto dovrà essere certificato ed etichettato ai sensi del Reg. CE n. 834/2007 e succ. modifiche e integrazioni e del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali del 27/11/2009.

Paste speciali all'uovo e/o ripiene

I formati richiesti per la pasta all'uovo, secca, sono: piccoli per pastina, tagliatelle, sfoglie di pasta per pasticcio.

Deve essere prodotta con semola di grano duro ed almeno 200 grammi di uova o ovoprodotto per chilogrammo di semola.

Per le paste alimentari fresche di farina di grano tenero e/o semola di grano duro ripiene si richiedono: ravioli, cappelletti, tortellini, tortelloni ecc. Il ripieno non dovrà contenere additivi chimici con funzione di conservante né sostanze esaltatrici di sapidità quali glutammato. Queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzatura o perdite di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche di un servizio mensa con trasporto. Non devono presentare infestazione da parassiti o larve di alcun tipo né da muffe o altri agenti. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili. Le confezioni devono essere in atmosfera protettiva o sottovuoto ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Farina di grano tenero tipo "00"

La farina bianca non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti; non deve presentare grumi, sapori ed odori acri.

Farina di mais per polenta

Per la farina di mais, ricavata dalla granella di mais gialla valgono le stesse caratteristiche espresse per la farina di grano tenero.

Le confezioni di farina non precotta è preferibile siano realizzate con la tecnica del sottovuoto.

Riso

Il riso deve essere:

- identificato dalle denominazioni morfologico-commerciali "Semifino", "Fino" o "Superfino, eventualmente dalla tipologia di lavorazione "sbramato di risone" o "Parboiled" o altre denominazioni a uso specifico;
- dell'ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione di secondo grado; essere fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata;
- in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranza (per grani rotti, gessati, vaiolati, ambrati, macchiati) ammessa dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità. La percentuale di rottura, comunque, non deve essere superiore al 12%.
- indenne da larve, insetti e loro frammenti, da corpi estranei generici e semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare traccia di sostanze farinacee;

- resistente alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma.

Il riso non deve avere:

- punteggiature, perforazioni, odore di muffa o altri odori sgradevoli;
- una umidità superiore al 15%.

Il riso viene solitamente trasportato in legame caldo al terminale di consumo.

Sfarinati di riso: per addensare e/o come alternativa alle minestre.

Orzo e farro perlato

Da utilizzare in alternativa al riso e alla pasta.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti; da corpi estranei generici e semi infestanti.

PRODOTTI DA FORNO

Pane fresco comune e di tipo integrale

Prodotto con farina di grano tenero tipo "0" e con regolare aggiunta di sale comune, in pezzature di 50-70 grammi.

Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale di grano tenero. La farina impiegata non deve risultare addizionata di crusca ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione delle crusche.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera, lievitato regolarmente e ben cotto, sfornato da almeno due ore. Non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta uniforme, di giusto spessore, friabile e di colore bruno dorato lucente, mollica asciutta ed elastica con alveolatura regolare, bianca; gusto ed aroma non devono essere caratterizzati eccessivamente dal lievito, non deve presentare odore di rancido, di muffa o altro.

La fornitura del pane va pretesa in contenitori lavabili e muniti di copertura a chiusura, protetto dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Sono consentiti, in alternativa, appositi sacchetti di carta "per alimenti". È fatto divieto al fornitore di riutilizzare sacchi già adibiti al contenimento di farine e semilavorati.

La distribuzione del pane deve essere effettuata in appositi sacchetti di carta per alimenti o materiale plastico oppure sacchi di tela lavabili o in contenitori lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento oltre che dalla pioggia.

La fornitura sarà effettuata giornalmente alle singole scuole, su ordinazione disposta volta per volta, in relazione all'effettivo fabbisogno.

Pasta da pane / pizza

Prodotto ottenuto dall'impastamento di farina di frumento, acqua, lievito, sale. La pasta per pizza potrà essere prodotta con miscele di farine specifiche per pizza e con l'aggiunta di olio di oliva.

Pizza Margherita

La pasta è prodotta con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, farcita e cotta in forno. Il prodotto finito, tagliato a tranci, è alloggiato in teglie "gastronorm" di acciaio inox.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta di origine biologica, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine.

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza deve provenire da cottura diretta, con eventuale utilizzo di base precotta congelata / surgelata /refrigerata, farcita, in caso, con solo pomodoro e priva di qualsiasi additivo;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture.

Pane grattugiato

Confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione del pane secco tipo bianco o integrale.

Prodotti confezionati di pasticceria secca

Lievitati da ricorrenza non farciti (denominati esclusivamente "Panettone", "Pandoro" o "Colomba", secondo il disposto del D. M. 22 luglio 2005), crostate alla confettura, plum-cake e altri dolci secchi lievitati, biscotti. Gli ingredienti principali dovranno essere: Farina di grano tenero, zucchero, burro, uova, latte, cacao, confettura, miele, yogurt, uva sultanina, frutta candita, mandorle dolci, lievito, sale, aromi naturali. Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata purché necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti aggiunta di additivi.

MATERIE GRASSE

Olio di oliva extra-vergine

Gli oli di oliva extra vergine dovranno essere giovani (da 3 a 12 mesi dalla produzione), a marchio IGP, toscano e/o biologico (anche relativamente alla coltivazione delle olive), in perfetto stato di conservazione; dovranno avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva; non dovranno quindi rivelare odori come rancido, putrido, di muffa, di verme ecc.

Potranno presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo dorato, fino al giallo verdastro.

Dovranno essere ottenuti dalle olive esclusivamente mediante processi meccanici.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi o sottoposti a processi di rettificazione, riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve avere gusto perfettamente irreperibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità, espressa in acido oleico, non deve superare lo 0,8% in peso.

Il confezionamento deve essere in bottiglie di vetro scuro o in contenitori metallici.

I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, presenza di ruggine, corrosione o altro.

Durante il periodo di stoccaggio devono essere prese le seguenti precauzioni:

- conservazione al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;
- se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia o lattina sempre perfettamente chiusa.

Oli di semi

Gli oli diversi da quello di oliva devono essere comunque monoseme, di seme di girasole, mais o arachide.

Dovranno essere fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi; non si dovranno rilevare odori di rancido, di putrido, di muffa ecc.

Dovranno presentare acidità libera totale, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%; numero di perossidi (meq. O₂/kg): max. 10. Non dovranno comunque contenere residui delle sostanze usate nel corso della lavorazione. Saranno presentati in contenitori sigillati a perdere.

Per condire a crudo, presso i refettori, si prevede l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva.

Quando il condimento previsto dal menù per il primo piatto è "olio" si utilizzerà, presso il Centro cottura, esclusivamente olio extravergine di oliva.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Formaggi

I formaggi utilizzati devono aver raggiunto una giusta maturazione e risultare esenti da difetti o alterazioni, sia della crosta sia della pasta (gonfiore, sfogliature, screpolature, rammollimento, colorazioni anormale...).

I formaggi devono essere prodotti con le garanzie ed i requisiti previsti dalle leggi e dalle disposizioni igienico-sanitarie vigenti.

I prodotti caseari devono inoltre possedere tutti i caratteri fisici, chimici e organolettici dei prodotti di prima qualità e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non ricostituito. I formaggi non devono presentare alterazioni della crosta e della pasta e devono essere corrispondenti alle caratteristiche tipiche sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;

- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti;
- peso di ogni forma e confezione;
- tempo di stagionatura.

I formaggi devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino. Non devono essere eccessivamente sovramaturi o presentare degradazione delle proteine o dei grassi, infestazioni, né colorazioni artificiali della pasta.

Per i formaggi l'istituzione comunale si riserva di procedere a esame organolettico.

Caratteristiche speciali sono le seguenti:

- **Asiago** : di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio del Consorzio di Tutela; peso medio della forma Kg. 12.

- **Italico**: dovrà essere prodotto da puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Deve presentare adeguata stagionatura, assenza di difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.

- **Grana Padano da tavola**: prodotto confezionato in quarti sottovuoto; stagionatura di 18 mesi, forma non inferiore a kg 24, aroma e sapore fragrante e delicato, pasta finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile, spessore della crosta da 4 a 8 mm., grasso sulla sostanza secca minimo 32%.

- **Parmigiano Reggiano**: saranno rifiutate le partite che risultassero di qualità inferiore alla 1a. Deve essere prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle Province di Parma, Reggio Emilia, Mantova, Modena e Bologna e, pertanto, porterà impresso sulla crosta il marchio depositato del rispettivo Consorzio di tutela. La composizione chimica del formaggio Reggiano dovrà essere la seguente:

- * acqua non oltre il 30%;

- * ceneri e sostanze volatili: non oltre il 10% sul secco;

- * sostanze azotate: non meno del 47% e non più del 53% sulla s.s.; * stagionatura compresa tra 18 / 24 mesi.

- **Fontal**: dovrà essere prodotto da puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Deve:

- * essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura;

- * non avere difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro; * non avere sapore o odore anomali.

- **Crescenza o Stracchino**: prodotto di puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente proteolizzata. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. Forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido, da consumarsi a pochi giorni dalla produzione.

· **Robiola:** prodotta da puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Deve:

* essere matura e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;

* avere l'aspetto caratteristico del prodotto;

* non presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

· **Emmenthal**

Descrizione: Formaggio di prima scelta. Gusto caratteristico, non piccante né amaro. La pasta lucida con occhiatura regolare deve essere esente da sfoglia.

Stagionatura minima due mesi.

· **Formaggio fresco spalmabile**

Descrizione: Prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, caglio.

La pasta sarà di colore bianco, liscia, omogenea. Il sapore dolce, delicato, con assenza di sapori estranei. L'odore caratteristico e la consistenza morbida e spalmabile.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: in monoporzione da 60/100 gr. etichettate.

Confezionamento: Monoporzione da 60/100 gr. preconfezionata in vaschetta termosaldada ed etichettata.

· **Mozzarella di provenienza biologica:** formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino o bufalino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione, a forma di bocconcino oppure ovolinea. Dovrà essere immersa in liquido di governo, fornita in confezione sigillata che rechi la data di scadenza. Per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarella di forma diversa. La quantità di grasso sulla sostanza secca è di minimo 44%; il prodotto non deve presentare macchie o colore giallognolo, deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

Il prodotto dovrà essere certificato ed etichettato ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007, sue modifiche ed integrazioni e del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali del 27/11/2009.

· **Gorgonzola D.O.P.:** formaggio di latte vaccino erborinato, con pasta di colore bianco paglierino screziata di verde-azzurro per lo sviluppo di muffe, burrosa e fondente. Crosta ruvida di colore rossiccio. Sapore gustoso e caratteristico, non troppo piccante. Dovrà avere maturazione di 2 / 3 mesi. Esternamente, lo scalzo e le basi della forma non devono presentare bombature o convessità e nemmeno spaccature o screpolature profonde. Rammollimento o colatura assente. Odore e aroma intensi, ma non marcatamente ammoniacali. Assenza di colorazioni rossastre nella pasta.

· **Primo Sale:** formaggio fresco di latte intero vaccino puro o mescolato con latte caprino. Di forma cilindrica, a pasta bianca senza crosta. Sapore delicato e burroso, leggermente acidulo. Non deve evidenziare odori o sapori sgradevoli (acido, pungente o amaro), colorazione anomala, rammollimento, gessatura della pasta, sviluppo di muffe superficiali.

· **Provola o Provolone Valpadana D.O.P.:** formaggio a pasta filata compatta ed elastica, prodotto con latte vaccino pastorizzato. Crosta liscia, sottile e consistente, lucida, di colore dorato, talvolta giallo burro. Pasta compatta priva di occhi, di colore bianco leggermente paglierino; è tollerata una leggera occhiatura. Sapore dolce alla media stagionatura di 2 / 3 mesi. E' esclusa la variante affumicata. In alternativa, Provolone Valpadana D.O.P., a breve stagionatura, comunque almeno 3 mesi.

Sono esclusi difetti quali il gonfiore e la spaccatura della crosta.

· **Ricotta di provenienza biologica o locale**

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del siero di latte di vacca o pecora. Il contenuto massimo di grasso sul tal quale sarà del 12%. Verrà fornita in confezioni originali e sigillate.

Il prodotto dovrà essere certificato ed etichettato ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007, sue modifiche ed integrazioni e del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali del 27/11/2009.

Burro

Dovrà corrispondere alle caratteristiche previste dalla Legge 23.12.1956, n. 1526 e successive modifiche (L. 13/05/1983, n. 202; L. 19/02/0992, n. 142; D.P.R. 13/11/1997, n. 519) e Regolamento (CE) N. 2991/1994. Deve essere ricavato esclusivamente da crema di latte vaccino (da allevamento biologico) centrifugata e pastorizzata. Il contenuto in peso di materia grassa non deve essere inferiore all'80%. Non dovrà risultare rancido o comunque alterato.

Latte

Il latte deve essere omogeneizzato, fresco pastorizzato o UHT, privo di tracce di antibiotici o conservanti chimici (ad esempio acqua ossigenata) o additivi di qualsiasi tipo.

Le confezioni (in idoneo materiale per alimenti, da l 1, a perdere) devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Per il consumo tal quale deve essere utilizzato unicamente latte fresco pastorizzato intero; per le preparazioni culinarie, invece, è consentito anche l'uso di latte UHT intero o parzialmente scremato. Per il purè e la preparazione della besciamella si userà il latte parzialmente scremato UHT.

Yogurt di provenienza biologica

Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. E' consentita l'aggiunta di puree di frutta. Non dovranno essere contenuti conservanti.

Il latte impiegato può essere di tipo intero, parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato, fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%.

Deve presentare una acidità lattica non inferiore allo 0,6%. Non deve essere coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

I prodotti alla frutta non devono contenere antifermentativi; la frutta deve essere di preferenza in purea e ben omogenea al coagulo.

Le confezioni, originali e sigillate da 125 g, devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

Il prodotto dovrà essere certificato ed etichettato ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007, sue modifiche ed integrazioni e del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali del 27/11/2009.

Gelato

Prodotto in coppetta o biscotto monodose, sottoposto a trattamento di pastorizzazione. Il prodotto si presenterà cremoso e pastoso. Le cariche microbiche dovranno rientrare nei limiti previsti dal Reg. (CE) N. 2073/2005.

Ingredienti utilizzabili: frutta fresca o surgelata in origine, latte, panna, latte in polvere, latte concentrato, saccarosio, destrosio, fruttosio, sciroppo di glucosio, maltodestrine, sale, cacao, cioccolato, yogurt fresco, succo di limone, pasta di nocciole o altra frutta a guscio, aroma vaniglia, additivi esclusivamente del tipo di emulsionanti e stabilizzanti nel rispetto delle dosi previste dalla norma in vigore.

CARNI

Carni bovine fresche refrigerate

Le carni bovine utilizzate devono provenire da vitello, vitellone o bovino adulto (purché macellato ad età non superiore a 18 mesi), classificato **U** (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure **R** (Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento **2** (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo la griglia CE. Devono inoltre provenire da animali abbattuti presso stabilimenti autorizzati.

Le carni di vitellone devono provenire da bovino maschio (castrato e non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati, di età non superiore ai 18 mesi.

La fornitura deve avvenire nei seguenti tagli anatomici disossati: lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrosti), fesa interna (arrosti), fesa esterna (umidi, spezzatino), noce (arrosti, bistecche), girello (fettine), filetto (bistecche e preparazioni a cottura rapida). I tagli di carne forniti devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva.

La carne deve altresì:

* provenire da animali allevati e macellati in Italia;

* essere etichettata in conformità a quanto disposto dal Regolamento 1760/2000/CE;

- * esserne specificata la provenienza (stabilimenti di macellazione o sezionamento nazionali riconosciuti CE);
- * aver subito un periodo di frollatura di almeno 10 giorni;
- * presentare grana fine, colorito brillante rosso-roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- * presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di contaminazioni microbiche e fungine;
- * essere trasportata secondo le disposizioni del Reg. (CE) N. 853/2004, con temperatura durante il trasporto da -1°C a +7°C.

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza, l'ubicazione e il numero di bollo CE del macello e laboratorio di sezionamento, la categoria, il taglio, preferibilmente l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i regolamenti Comunitari (griglia CE).

Si richiede certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta attestante che la carne commercializzata è conforme alle norme applicative della direttiva CE concernente il divieto dell'impiego di sostanze ad azione estrogena, androgena o gestagena e di tireostatici.

La carne, per le preparazioni che lo richiedono, deve essere di preferenza macinata nella stessa giornata di utilizzo o, al limite, nella giornata precedente, purché la lavorazione avvenga in tempi brevi ed il prodotto ottenuto sia raffreddato entro un'ora dal prelievo dei tagli dalla cella frigorifera e mantenuto a temperatura compresa tra 0 e 2°C.

L'uso di eventuali prodotti pronti a cuocere preconfezionati, anche congelati o surgelati, è consentito solo su specifica autorizzazione dell'Istituzione comunale.

Carni suine fresche refrigerate

Le carni suine utilizzate devono rientrare tra le seguenti tipologie: carrè o lombata disossata (lonza) e fetetta. I tagli di carne forniti devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva. Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti presso stabilimenti autorizzati. Deve trattarsi di suino magrone fresco di la qualità. La carne deve altresì:

- * provenire esclusivamente da allevamenti nazionali;
- * essere specificata la provenienza;
- * deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa; non è consentita la fornitura di carni fresche che presentino una accentuata frollatura o eccessiva umidità;
- * avere pH compreso tra 5,8 e 6,2;
- * essere trasportata secondo le disposizioni del Reg. (CE) N. 853/2004, con temperatura durante il trasporto da -1°C a +7°C.

Deve essere possibile risalire all'allevamento di origine degli animali da cui derivano le carni.

Prosciutto crudo D.O.P.

Prosciutto crudo di 1a qualità, disossato, in confezione sottovuoto.

Colore del taglio uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Privo di infiltrazioni, sfesature o cavità. Odore e sapore tipici di stagionato, con moderata percezione salina e assenza di gusto rancido. Consistenza morbida, non fibrosa alla masticazione.

Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

- basso contenuto di sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato, frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa marezzatura della muscolatura.

Si chiede l'assoluta assenza di conservanti.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CE, nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (Regg. CE N. 853 e 854/2004, loro modifiche ed integrazioni).

Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi e il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico del consorzio di tutela.

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra: - acqua 62%

- sale 5- 5,5%

- proteine 28% - grassi 5-6%.

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego.

L'etichettatura dev'essere conforme al D.Lgs. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

Indicazioni obbligatorie:

1. denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di San Daniele", ecc.;
2. il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato del produttore;
3. la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
4. la data di confezionamento;
5. identificazione dello stabilimento riconosciuto CE e bollo sanitario;
6. quantità netta;
7. il termine minimo di conservazione (con almeno il 50% di vita commerciale residua);

8. identificazione del lotto;
9. modalità di conservazione.

Prosciutto cotto

Prosciutto cotto denominato “scelto” o “di alta qualità” (secondo Decreto del Ministero delle Attività Produttive 21/09/2005), senza aggiunta di polifosfati.

Ottenuto dalla coscia del suino, eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna, con impiego di acqua, sale, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione fra loro o con nitrato di sodio e nitrato di potassio. Gli altri ingredienti impiegabili corrispondono a quelli dell’Art. 2 del Decreto sopra citato (o Art. 9, comma 2 nel caso di prosciutto cotto di alta qualità).

All’apertura della confezione il prosciutto cotto presenta, esternamente: assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione; superficie asciutta e morbida; sufficiente resistenza alla compressione; grasso di copertura non eccessivo, bianco, sodo e ben rifilato, privo di odore e sapore di rancido; sezione interna rosa, eventualmente tendente al rosa-rosso; compatta ed evidenziante la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino. La fetta deve essere compatta, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale e presentare sufficiente tenuta tra i muscoli. Gusto caratteristico, non eccessivamente speziato.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CE, nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (Regg. CE N. 853 e 854/2004, loro modifiche ed integrazioni). Si richiede:

- tasso di umidità, su prodotto sgrassato e deadditivato, non superiore a 78,5%;
- chiara identificabilità, nella sezione mediana del prodotto, di almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera del suino

Sarà respinto all’origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:

- superficie ricoperta dalla cotenna;
- presenza di liquido percolato nell’involucro;
- presenza di patinosità superficiale, sacche di gelatina, spazi interni vuoti, bolle, rammollimenti;
- rapido viraggio, dopo esposizione all’aria, del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli);
- presenza di alterazioni di colore, odore e sapore.

I prosciutti cotti devono essere confezionati interi sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l’impiego.

Necessario il mantenimento costante a una temperatura non superiore a + 4°C, fino all’utilizzo.

L’etichettatura dev’essere conforme al D.L.vo 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

Bresaola

Dovrà essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina. Il prodotto dovrà presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura: uniforme, non inferiore ai 30 giorni, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento. Il prodotto dovrà risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente.

Carni avicunicole fresche refrigerate

Le carni avicole utilizzate, sfuse o confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono rientrare fra le seguenti categorie: cosce di pollo (denominazione commerciale "fuso"), anche di pollo (denominazione commerciale "sovracoscia"), petti di pollo (denominazione commerciale "petti con forcella"), petti di tacchino (denominazione commerciale "filetto/fesa"), tacchino per spezzatino (polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini, strutture ossee e cartilaginee in genere).

I tagli del pollame devono rientrare nella classe "A" secondo i criteri precisati nel Reg. n. 1991/1538/CEE.

Devono provenire da animali allevati a terra, macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti idonei.

Le carni avicole devono altresì:

- provenire da allevamenti nazionali (risultante da codifica obbligatoria in etichetta);
- provenire da animali di regolare sviluppo, in ottimo stato di nutrizione e di buona conformazione; dovranno essere esenti da fratture, edemi, ematomi; il dissanguamento deve risultare completo;
- essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, lucente, di consistenza sodo pastosa, non flaccida, non umida né infiltrata di sierosità, ben aderente all'osso;
- essere completamente spennate e ben pulite;
- devono essere rigorosamente fresche, non surgelate o congelate;
- devono essere trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti tra 0 e +4°C, come da Reg. (CE) N. 853/2004 e debitamente protette (confezionate e / o imballate).
- le confezioni o cassette, di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- durante l'allevamento agli animali non devono essere state somministrate sostanze coccidiostatiche o anticoccidiche; il contenuto residuale di sostanze antibiotiche dev'essere entro i limiti previsti dalla specifica normativa.

Uova di gallina di provenienza biologica

Le uova fresche di gallina devono essere di produzione nazionale, di categoria A, fresche e selezionate, di categoria di peso da 53 a 73 g (M o L), con guscio integro, senza incrinature e pulito; camera d'aria non superiore a 6 mm di spessore, albume chiaro, limpido, di consistenza

gelatinosa; tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo, intatto alla sgusciatura. Tuorlo e albume non dovranno recare macchie di sangue o punti di carne, né emanare odori estranei.

Le uova non devono essere pulite né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura sia mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Gli allevamenti devono essere certificati ai sensi del Reg. (CE) N. 834/2007 e successive modifiche e integrazioni.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- * il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- * il numero distintivo del centro di imballaggio;
- * la categoria di qualità e di peso;
- * il numero delle uova imballate;
- * l'indicazione del giorno d'imballaggio delle uova;
- * la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento.

E' richiesta la marchiatura del guscio con indicazione di provenienza e metodo di allevamento.

Le uova suddescritte potranno essere utilizzate solo per la preparazione di uova sode. Sono vietati alimenti finiti contenenti uova crude o poco cotte sotto qualsiasi forma.

Uova pastorizzate di provenienza biologica

Per le preparazioni culinarie è da prevedersi l'uso di ovoprodotti pastorizzati in confezioni da 1 litro, ottenuti da uova fresche nazionali di gallina d'allevamento biologico.

Il trasporto e la conservazione deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura massima di +4°C. Le confezioni devono presentarsi integre, non deformate e ben pulite in superficie.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Requisiti generali:

- Preferibilmente devono essere di origine regionale e/o nazionale;
- eventualmente di origine biologica, secondo quanto definito dalla normativa vigente;
- devono essere maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo; il grado di maturazione dei prodotti deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni di stoccaggio e rispondere alle esigenze tipiche della categoria di consumatori in oggetto;
- devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati; devono essere fisiologicamente maturi, di recente raccolta, omogenei ed uniformi, privi di additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209 e successive modifiche, integri delle qualità nutritive

tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie;

- devono essere turgidi, sani e resistenti, senza segni di ammolimento, alterazioni e lesioni non cicatrizzate, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione, non essere attaccati da parassiti animale e vegetali, non devono portare tracce visibili di appassimento né danni da gelo; classificati di prima categoria.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva con pregiudizio dei requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- siano stati trattati in superficie con sostanze ad azione conservante;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (microrganismi, larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi derivanti da ticchiolatura...);
- presentino distacco prematuro del peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo (rachitismo, atrofia o altre anomalie);
- non siano privati dei torsoli e delle parti inutilizzabili, nella misura prevista;
- siano della IVa o Va gamma (ovvero ortaggi mondati e tagliati, pronti da condire o da cuocere; prodotti prelavorati, cotti e confezionati sottovuoto).

Prodotti ortofrutticoli di provenienza biologica

I prodotti dell'agricoltura biologica devono:

- provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici ecc.) nel rispetto del Regolamento CE n. 834/2007 sue modifiche ed integrazioni;
- avere un tenore di nitrati inferiore rispetto a quello degli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

Nell'ambito delle derrate previste di origine biologica, potranno essere forniti prodotti ortofrutticoli di IIa categoria. Ortaggi e frutta saranno preferibilmente di provenienza regionale e/o nazionale. I prodotti ortofrutticoli di provenienza extracomunitaria devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione vegetale biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 834/2007 sue modifiche ed integrazioni nonché dal Regolamento (CE) N. 1235/2008. Per tutti questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto CE. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Regolamento (CE) N. 834/2007 sue modifiche ed integrazioni e dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali del 27/11/2009 (riportare, tra le altre cose, il Paese di produzione, l'organismo di controllo e il codice del produttore).

Requisiti degli ortaggi freschi:

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza, preferibilmente a filiera corta;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere, per ciascuna partita, alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- non presentare tracce visibili di fertilizzanti o antiparassitari;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari o, comunque, nei limiti ammessi dalla vigente legislazione;
- essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi origine che possano modificare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, i caratteri organolettici della verdura stessa;
- essere confezionata nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non omogenei non superiore al 10%;
- essere protetta da imballi sempre nuovi, asciutti e puliti.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni ortaggi dovranno possedere i seguenti requisiti particolari:

Carote provenienti da agricoltura biologica

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, né biforcute o spaccate; prive di odori e sapori anormali. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, lieve difetto di colorazione, leggere screpolature secche; è ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1-2 cm.

Porri

Devono essere interi, di aspetto fresco, senza foglie appassite o bruciate o flosce; devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anomali. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

Aglio

Deve essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Zucchine

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani, interi e turgidi, di aspetto fresco, polpa compatta e pochi semi, esenti da lesioni non cicatrizzate, privi di odori e sapori anormali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazione.

Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a 200 grammi.

Zucca

Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono esserci presenza di larve; il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm. dalla zona di attaccamento.

È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme.

Cetrioli

Si devono presentare interi, di forma diritta, sani, di aspetto fresco, turgidi e resistenti, con buccia sottile e consistente, polpa soda e croccante, di sapore fresco e mai amaro. Sono ammissibili leggere deformazioni o curvatura, lievi difetti di colorazione o della buccia, purché cicatrizzati.

Peperoni

Devono essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature da sole, di aspetto fresco e gradevole.

Cipolle

Devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari.

Sono consentite leggere lesioni superficiali purché queste non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto.

I bulbi devono essere esenti da germogli visibili e privi di ciuffo radicale, non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anormali; non devono essere state trattate con radiazioni.

Melanzane

Le bacche devono avere aspetto fresco, essere sufficientemente sviluppate (senza eccessiva presenza di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite di calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da soleggiamento. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Pomodori provenienti da agricoltura biologica

Devono avere un aspetto fresco e gradevole, una polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali.

Sono tollerate leggere ammaccature o bruciature causate dal sole; un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate. Saranno esclusi i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormale.

Fagiolini

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale.

I baccelli devono essere turgidi, teneri, senza fibrosità né filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Piselli

Devono presentare le seguenti caratteristiche: baccelli muniti di peduncolo, sani ed interi, ben pieni e con almeno cinque semi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali. I semi dovranno essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi. Non dovranno essere farinosi.

Fagioli

I baccelli devono essere muniti del peduncolo; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, se premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

Legumi secchi: lenticchie, piselli, fave, fagioli, ceci, soia

Devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, ben selezionati, interi, privi di muffe, insetti, macchie, gessature e corpi estranei (frammenti di pietrisco, di stelo...) (con le tolleranze non superiori a quelle ammesse dalle consuetudini commerciali per legumi di prima qualità); non devono presentare attacchi da parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi lievi difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (umidità massima 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Cavolfiori

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, di aspetto fresco, di colore bianco o bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori e di altro tipo; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni. Per i cavolfiori presentati "affogliati" e "coronati" le foglie devono essere fresche, verdi e sane. Il torsolo dovrà essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

Carciofi

Presenteranno le seguenti caratteristiche: capolini sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di sapori e odori anomali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e di colorazione omogenea e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. Questi non presenteranno terrosità.

La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non deve superare i 10 cm.

Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di cm 6.

Ortaggi a foglia: cavoli, erbe, catalogne, verze, spinaci, bieta, sedano, indivia, lattuga, insalate in genere, rucola, radicchio, prezzemolo, basilico

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- cespi, foglie, coste e radici sane e intere;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; - privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali.

Sono ammesse tracce di terra.

La lattuga deve avere un solo grumolo ben formato. È ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci non dovranno essere in fioritura; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice dovrà essere tagliata in corrispondenza della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non dovrà superare i 10 cm. Non dovranno presentare tracce visibili di terra, muffa, fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; saranno privi di terra e non appassiti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne.

Devono presentare una colorazione chiara per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati, privi di terra, non appassiti; la radice dovrà essere tagliata con un taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i 4 cm e dovrà essere privata delle radici secondarie. I cespi, inoltre, devono essere ben sviluppati e consistenti.

Patate

Devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti; di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- tuberi sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possano comprometterne la naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate;

- non devono portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che renda il prodotto adatto al pronto consumo;
- devono essere turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- essere conformi alle normative vigenti sui residui;
- presentare ottime caratteristiche organolettiche;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, incisioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non devono essere state sottoposte a trattamenti antigerminativi (con riferimento alle radiazioni ionizzanti).

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale mentre, per il prodotto estero, le partite possono essere confezionate in sacchi di tela di canapa, juta o altro con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 grammi per tubero fino ad un massimo di 250 grammi. Il peso del tubero può essere inferiore a quello previsto solo nel caso di fornitura di prodotto novello.

Requisiti della frutta fresca:

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione, che deve essere fresca e possibilmente biologica così come indicato a menù oppure come espressamente richiesto dall'amministrazione comunale al momento del cambio di stagione. Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- rispettare in toto la normativa vigente in merito;
- essere di recente raccolta;
- la provenienza deve essere indicata chiaramente;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e della varietà ordinata;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente;
- essere adatta al pronto consumo o ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, marciumi, ammuffimenti o attacchi parassitari o di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici;

- non presentare tracce visibili di fertilizzanti o antiparassitari;
- privi del tutto di residui di antiparassitari o, comunque, nei limiti di legge;
- essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudante acqua di condensa in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- non presentare abrasioni meccaniche o ultramaturazione.;
- essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi origine che possano modificare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, i caratteri organolettici del prodotto stesso.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non omogenei non superiore al 10%. Per i prodotti sfusi la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

Per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti biologici vale quanto prescritto dal Regolamento CE n. 834/2007, sue modifiche ed integrazioni e del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali del 27/11/2009.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni frutti dovranno possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele e pere

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione quali, ad esempio, lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza; la superficie totale non sarà comunque superiore al centimetro quadrato.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Le pere non devono essere grumose ovvero la pasta sarà di consistenza omogenea.

Il calibro ed il peso dovranno essere omogenei e conformi alla grammatura prevista (il peso aggirarsi attorno ai 150 g e, in ogni caso, non superare i 180 g).

Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia (ad esempio: lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lieve lesione purché cicatrizzata); quando tali difetti hanno forma allungata, non devono superare un cm di lunghezza.

Sono ammessi lievi difetti di forma, di sviluppo e di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo.

I kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserito.

Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 grammi.

Agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance provenienti da agricoltura biologica, pompelmi, mapo ecc.)

Devono essere esenti da colorazione anormale e da inizio di essiccamento. Non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa, rugosa o gonfia né distaccata dagli spicchi o deformata. Non vi dovranno essere tracce visibili di muffa, né di prodotti fitosanitari.

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia (ad esempio: lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lieve lesione purché cicatrizzata); lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione. Il peduncolo può essere danneggiato o il calice assente ma la polpa non deve essere in alcun modo compromessa.

I calibri minimi sono i seguenti: arance cm. 6,5; limoni cm 5; mandarini cm 5.

Non sono accettati limoni trattati superficialmente con difenile. L'acidità del succo dovrà essere equilibrata. E' prevista la fornitura di limone in abbinamento al pesce.

Banane

I frutti devono avere una forma tipica, con peduncolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere soda e pastosa, senza annerimenti, gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145 e 175 g; il calibro tra 40 e 50 mm.

Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali o animali.

La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 70 grammi di peso unitario.

Uva da tavola

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti ed antiparassitari. Devono essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Tra le cultivar si indicano: Italia, Regina, Olivella, Moscata ecc.

Fragole

I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo verde e non disseccato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

Anguria

I frutti possono essere di diversa varietà:

di medio calibro con forma sferica con buccia colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense; varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Melone

I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Frutta secca

Con questo termine si indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione, (mele, pere, fichi, albicocche, uvetta, prugne) sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli).

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, consistenza, sapore, per attacco da infestanti, muffe o batteri.

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono rispettare le seguenti caratteristiche generali:

- essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, come la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- non presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. n° 110 del 27.01.1992. Il trasporto degli alimenti surgelati dev'essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore.

Lo scongelamento dei prodotti surgelati dovrà avvenire lentamente a temperatura non superiore a +4°C o rapidamente, con la cottura diretta.

Per il pesce e gli ortaggi l'Istituzione comunale si riserva di effettuare prove di valutazione organolettica mediante propri funzionari, consulenti e componenti del comitato mensa.

Tra le caratteristiche particolari elenchiamo le seguenti:

Prodotti della pesca

I prodotti, surgelati o congelati, devono essere conformi alle norme Comunitarie relativamente agli aspetti igienico-sanitari, alla qualità delle materie prime impiegate e alle procedure di lavorazione. Dev'essere dichiarata la zona di provenienza; la pezzatura viene richiesta omogenea e costante.

Non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, squame o loro residui. Devono essere stati accuratamente toelettati, perfettamente deliscati e privati delle spine, cartilagini e pelle, di pezzatura il più possibile omogenea e costante; allo scongelamento non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento dovute a glassatura devono essere contenute entro il 25% del peso lordo.

I filetti o tranci dovranno essere acquistati in confezioni originali, surgelati individualmente (IQF) e posti in strati interfogliati, per consentire l'eventuale uso parziale della confezione.

I bastoncini e le cotolette di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, devono essere in confezione originale, prodotti con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione. Panatura non superiore al 40 % in peso. Deve essere data la preferenza ai pesci surgelati o freschi deliscati.

La tipologia dei prodotti è la seguente:

filetti di sogliola - filetti di trota - filetti di merluzzo – filetti di nasello - filetti di platessa - filetti di halibut – filetti di limanda – filetti di persico - vitello di mare - palombo - dentice - pesce spada - tonno fresco - coda di rospo - ombrine - seppie e calamari.

Prodotti orticoli

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono esser presenti colorazioni anomale, scottature da freddo, o sostanze e corpi estranei o insetti, larve o loro frammenti; non devono esservi tracce di infestazione da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite. I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.

- **Fagiolini finissimi:** sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini sani, tondi, interi, e molto uniformi; non devono essere macchiati, spuntati, frammentati o screpolati. I baccelli devono essere turgidi, teneri, senza fibrosità né filo.
- **Fagioli borlotti:** si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme. Sono considerati difetti: fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati.
- **Piselli fini o finissimi:** prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme. Sono considerati difetti: frammenti di piselli e peli, piselli macchiati, piselli gialli.
- **Carciofi e fondi di carciofo:** si richiedono prodotti sani, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di sapori e odori anomali. Nei carciofi interi le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.
- **Spinaci e bieta:** si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti: macchie di colore contrastante con il colore normale, porzioni scolorate, corpi estranei, taglio imperfetto, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.
- **Carotine e carote a rondelle.**
- **Zucchine a rondelle.**
- **Granella di mais.**
- **Preparato per minestrone.**
- **Verdura per insalata russa.**

Altri prodotti

- **Gnocchi di patate:** il prodotto deve prestarsi per essere consumato asciutto. Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, (fecola di patate), sale; senza aggiunta di conservanti e coloranti.
- **Pasta per lasagne:** sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni adatte all'alloggiamento in teglie "gastronorm"; la sfoglia deve poter essere infornata direttamente senza preventiva sbollentatura.
- **Base per pizza surgelata:** prodotto realizzato con farina di frumento, acqua, lievito, sale, eventuale aggiunta di olio di oliva e farcito, in caso, con solo pomodoro, comunque privo di qualsiasi additivo.
- **Pasta sfoglia:** per la preparazione di prodotti da forno; deve essere priva di additivi.
- **Fettine di fesa di tacchino** (solo per diete alternative): da g 100 circa, i pezzi dovranno essere surgelati individualmente e non in blocco e confezionati in strati interfogliati, per consentirne l'eventuale uso parziale della confezione.

· **Altri surgelati**, comunque prodotti e confezionati nel rispetto della vigente normativa e con i necessari requisiti di qualità igienico-sanitaria, organolettica e nutrizionale, potranno essere utilizzati previa richiesta e autorizzazione formale rilasciata dall'Amministrazione.

GENERI ALIMENTARI VARI

Aceto di mele

Ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto o del sidro di mele, deve contenere almeno 60 g di acido acetico per litro ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non ci deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale, senza aggiunta di coloranti. Non deve avere odori o sapori estranei o sgradevoli.

Aceto di vino bianco

esclusivamente da vini bianchi.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell' art. 41 del D.P.R. 12 febbraio 1965, n.162 (convertito con modificazione nella legge n.739/70).

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

Confezionamento: bottiglie di vetro da litri 1- 2 - 500 ml.

Tonno all'olio di oliva e al naturale

Tonno di prima scelta, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce; assenza di parti estranee e di acqua.

Lavorato e confezionato nell' Unione Europea. Se conservato in olio, questo dovrà essere di oliva.

Pomodori pelati e polpa di pomodoro di provenienza biologica

Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima del confezionamento che non siano la scottatura, la pelatura e la riduzione a polpa.

L'inscatolamento deve avvenire in recipienti idonei ermeticamente chiusi e successivamente sottoposti ad adeguato trattamento termico industriale; si richiede l'assenza di difetti come ammaccature, bombaggio, punti di ruggine esterni e di corrosione interni.

La polpa di pomodoro potrà essere confezionata in accoppiato di cartone (tetrabrik).

I pelati e la polpa non devono presentare aspetto, colore o sapore anomali; non devono contenere nelle loro masse frammenti di buccia, organismi animali o residui vegetali. E' esclusa la presenza di additivi conservanti o aromatizzanti artificiali.

I prodotti dovranno essere certificati ed etichettati ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007, sue modifiche ed integrazioni e del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali del 27/11/2009.

Pesto

Non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad inacidimento. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109 del 27/01/92

Zucchero

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Dev'essere raffinato e semolato, non sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche o minerali; deve avere un colore bianco argento o bianco latte, con assenza di sapori estranei al dolce ed impurità.

Sale

E' richiesto il sale marino raffinato tipo "fino" per condire presso il Centro di cottura e da inviare ai terminali per il condimento in loco.

Come sale "grosso", per gli usi specifici, è richiesto il sale marino integrale.

Budino o preparato in polvere per budino

Budino al gusto vaniglia o cacao, confezionato in coppetta da 100/125 g, privo di additivi conservanti e di coloranti artificiali, sottoposto a trattamento UHT.

Nel caso di impiego, per la preparazione, di prodotti premiscelati in polvere, si provvederà all'aggiunta esclusivamente di latte UHT ed, eventualmente, zucchero. Il semilavorato non dovrà contenere additivi conservanti né coloranti artificiali. Il budino potrà essere preparato con un giorno di anticipo, versato in bicchieri di plastica a perdere, abbattuto di temperatura, conservato in frigorifero e trasportato ai terminali di distribuzione garantendo il mantenimento di una temperatura al cuore non superiore ai +10°C.

Dadi o preparato per brodo

Dado vegetale o estratto / preparato per brodo granulare senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali. Sarà composto da proteine vegetali, sale marino, estratto di lievito, olio vegetale (massimo 5%), ortaggi misti (cipolle, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro).

Olive denocciolate

Verdi o nere, confezionate in salamoia.

Piselli spezzati

Il prodotto, secco, deve essere privo di muffe, insetti e loro frammenti o altri corpi estranei. Non deve presentare attacchi di parassiti. Il grado di essiccazione dev'essere uniforme. Il prodotto può aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Aromi

Naturali, vegetali, essiccati. Per le radiazioni ionizzanti, relativamente ad erbe aromatiche e spezie, si fa riferimento al D. Lgs. 30/01/2001, n. 94.

Maionese

Ingredienti: olio vegetale, acqua, tuorlo d'uovo, aceto, senape, zucchero, amido modificato, sale, acidificante: acido citrico, conservante. Caratteristiche: salsa uniforme, cremosa. Colore: giallo, tipico del prodotto. Odore, sapore: delicato, agro. Ph: 3,3 - 3,6 Acidità: 0,4 - 0,5 %
Confezionamento: vasetti in vetro, tubi o monodose in buste singole gr. 12 circa.

BEVANDE

L'etichettatura e la presentazione deve essere ai sensi del Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

Acqua oligominerale naturale

Non addizionata di anidride carbonica.

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti normative: Decr. Lvo 25.01.92 n.105, Decr. Lvo 4.08.99 n. 339, L. 1.03.02 n. 39, Decr. MIN. SALUTE 11.9.03 e 29.12.03 e s.m.i..

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

L'acqua deve essere contenuta in confezioni da Lt. 1,5 o da ml.500 in PET.

Quantitativi da somministrare: per i bambini utenti sarà di ml. 500 pro capite giornaliero.

La consegna dovrà avvenire secondo un piano di distribuzione da concordare e secondo la disponibilità di spazi.

Succo di frutta concentrato/ nettare di frutta monoporzione

I succhi di frutta concentrati/nettari di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano ed essere prodotti con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di frutta diversa da quella dichiarata.

Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, presenza di muffa, sostanze vegetali non

genuine o guaste, colpite da malattie o marcescenti; non deve aver iniziato il processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche.

I gusti dei succhi di frutta richiesti sono : pera, mela, pesca, albicocca, arancia o altro su richiesta con o senza zucchero aggiunto.

I gusti dei nettari sono i seguenti: pesca, albicocca, pera, mela, arancia, i cui ingredienti siano: purea di frutta, acqua, con o senza zucchero aggiunto; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

In caso di prodotto "senza zucchero aggiunto" sono ammessi solo edulcoranti naturali come da normativa vigente.

Adempimenti legislativi: Decr. Lvo 21.05.04 n. 151 e Decr. MININDUSTRIA 16.6.97 n. 312. e s.m.i.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Devono possedere la seguente caratteristica: tenore succo e/o di purea di frutta non inferiore al 40% espresso in percentuale del volume del prodotto finito.

Confezionamento: tetrabrick da 200 ml. e che sia prevista la cannuccia per ogni monoporzione.

Deve essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo/ purea di frutta, mediante la
menzione " frutta% minimo".

Spremuta di arancia pastorizzata 100 %

Si richiede succo di arancia a base di succo concentrato, il cui unico ingrediente sia il succo d'arancia pastorizzato. Non si accettano aggiunte di qualsivoglia additivo.
Confezionamento: contenitori cartonati contenenti 1000 ml. di succo.

Succo di limone concentrato

Succo di frutta, unicamente ottenuto con limoni, senza aggiunta di zuccheri e di anidride solforosa o suoi sali, senza aggiunta di coloranti.
Confezionamento: confezioni in vetro, da litro o 750 ml.