

**SPECIFICHE TECNICHE E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE  
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

**REQUISITI QUALITATIVI GENERALI**

- 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 e s.m.i.
- È vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- 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.
- I prodotti per l'Asilo Nido dovranno essere privi di cioccolato e frutti rossi.

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

Denominazione d'origine, 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 ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".
- (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.Lgs 61/10).

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

Indicazione geografica, 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".
- (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.Lgs 61/10).

**PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI**

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono "quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole. (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99).

**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.

**Elenco dei prodotti biologici di cui si consiglia l'utilizzo ogni volta che sono presenti in menu:**

Pasta, riso, orzo, farina di mais, pomodori pelati interi o a pezzettini, olio extravergine di oliva, burro, yogurt, frutta e verdura, legumi (piselli esclusi), latte, succo di frutta

## CARNI

### **BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
- categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai 2 anni o femmine che non hanno figliato)
- classe di conformazione: U
- classe di ingrassamento: 2
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.

#### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto

### **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: R
- classe di ingrassamento: 2 o 3
- Vitellone: animali tra 8 e 12 mesi  
deve provenire da carcasse appartenenti a:
- categoria Z
- classe di conformazione: R
- classe di ingrassamento: 2 o 3
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.

#### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto

### **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.

#### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto

### **CONIGLIO FRESCO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.

#### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

### **POLLO FRESCO REFRIGERATO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- devono appartenere alla classe A
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.

#### **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.

### **Confezionamento:**

- *a busto*: il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto
- *coscia, sovracoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata
- *fesa*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

## **SALUMI**

## **PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI**

### **Requisiti qualitativi:**

- ricavato dalla coscia di suino
- privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e degli allergeni indicati nella Dir. 2003/89/CE
- non deve essere un prodotto "ricostituito"
- 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
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altridifetti
- il prodotto deve essere intero

### **Confezionamento:**

- involucro plastico o carta alluminata;

## **PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.**

### **Requisiti qualitativi:**

- 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
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido
- il prodotto deve essere intero

### **Confezionamento:**

- confezionato sottovuoto

## **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina
- il processo di stagionatura deve essere compreso tra le 4 e le 8 settimane
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento
- deve risultare sufficientemente compatta e adatta ad essere affettata
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione
- il prodotto deve essere intero

### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto, se privata del budello

## **PANCETTA**

### **Requisiti qualitativi:**

- le parti magre devono risultare in giusta proporzione, e non devono essere eccessivamente molli
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione
- può essere intera o cubettata

### **Confezionamento:**

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto
- tranci o confezioni sottovuoto

## **COPPA O CAPOCOLLO**

### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo
- deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte internacompletamente matura; deve avere consistenza soda e uniforme, senza zone di rammollimento
- il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido
- deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato
- il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente, la durata non deve essere inferiore a tre mesi e deve essere dichiarata la stagionatura
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione
- il prodotto deve essere intero

### **Confezionamento:**

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto

## **SPECK ALTO ADIGE IGP**

### **Requisiti qualitativi:**

- preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione
- il prodotto deve essere intero

### **Confezionamento:**

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto

## **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
- latte fresco intero: grasso  $>3,2\%$   $\pm 3\%$ , pH  $<6$   $\pm 3\%$ , acidità  $<7$  gradi SH  $\pm 3\%$
- latte fresco parzialmente scremato: pH  $<6$   $\pm 3\%$ , acidità  $<7$  gradi SH  $\pm 3\%$
- latte UHT intero: grasso  $>3,2\%$   $\pm 3\%$ , pH  $6,6 - 6,8$   $\pm 3\%$ , 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 PET

### **YOGURT**

#### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve essere privo di edulcoranti

- yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza compatta e cremosa
- yogurt "alla frutta": la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato"
- pH: 3,5 – 4,5 +/-3%
- Acidità: >40 °SH +/-3%
- Aromi frutta: > 12 % +/-3%

**Confezionamento:**

- confezioni unitarie da 125 g

**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

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

**FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI**

**Requisiti qualitativi:**

- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti
- mozzarella/Fiordilatte: umidità: <60 % +/-3%
- mozzarella di bufala DOP: umidità: min. 57% +/-3%, grasso: 54% s.s. +/-3%
- mozzarella per pizza in filoni o cubettata: umidità: < 60% +/-3%

**Confezionamento:**

- porzioni da 30 g, 60 g, 125 g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione
- filone intero o cubettata per pizza

**FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA**

- Provolone (periodo di stagionatura di min. 40-60 giorni); Scamorza / scamorza affumicata; Caciocavallo; Caciotta: da latte vaccino e/o latte di pecora.

**Requisiti qualitativi:**

- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato

**Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci
- confezionamento ATP/MAP se già affettato

**FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA**

**Requisiti qualitativi:**

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono essere privi di carragenina
- Crescenza: da puro latte vaccino fresco, Umidità: < 59 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%
- Formaggi freschi da tavola e formaggi spalmabili: da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro, Umidità: < 60-70 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%
- Formaggio di capra o pecora: di puro latte caprino o pecorino, formaggio fresco cremoso.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto
- monoporzioni da 50g - 80 g - 100g - 125g

**FORMAGGI A PASTA PRESSATA**

**Requisiti qualitativi:**

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

- devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura
- Asiago DOP "Pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni, Umidità: < 36% +/-3%, Grasso: >44% +/-3%
- Asiago DOP "D'allevio": deve avere una maturazione di circa 1-2 anni, Umidità: < 32% +/-3%, Grasso: >24 % +/-3%
- Montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, Grasso: >40 % +/-3%
- Fontina DOP: Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%
- Tipo Fontina (Fontal): Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%
- Feta: il latte di capra non deve superare il 30% del totale

**Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

**FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, EMMENTALER, GROVIERA, FRIBURGO)**

**Requisiti qualitativi:**

- non devono 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
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione

**Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

**GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.**

**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente
- non devono presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- non devono contenere formaldeide residua
- devono avere un periodo di stagionatura di: 15 - 18 mesi se "da tavola"; 18 - 24 mesi se "da grattugia";

**Confezionamento:**

- forma intera o in tranci
- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci
- monoporzioni da 20 g

**FORMAGGI MOLLI CON CROSTA**

- Taleggio DOP (stagionatura circa 40 giorni); Quattrolo; Tomini stagionati; Italico; Brie; Gorgonzola DOP: dolce e piccante, deve essere specificato (stagionatura min. 2 mesi); Rosa Camuna: forma a 4 petali (stagionatura di 40 gg); Formaggio di capra o pecora: di puro latte caprino o pecorino

**Requisiti qualitativi:**

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

**Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto/ATP/MAP per il prodotto presentato in tranci

**RICOTTA**

- ricotta vaccina, fresca o salata

**Requisiti qualitativi:**

- deve essere prodotta con solo latte pastorizzato
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricottapiemontese, ecc.

**Confezionamento:**

- confezione chiusa, deve garantire un'adeguata protezione al prodotto
- monoporzioni da 50g – 100g; forma intera da 1 o 1,5 kg

## UOVA E DERIVATI

### **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 ombratura, senza contorno apparente, che non si allontanisensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- germe: sviluppo impercettibile
- esente da odori anomali

#### **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
- il prodotto deve essere privo di conservanti e additivi
- uovo intero: pH >7 +/-0,3%
- tuorlo: pH >9 +/-0,3%
- albume: pH >6,4 +/-0,3%

#### **Confezionamento:**

- confezionamento in tetrabrick o bottiglie in PET

## PRODOTTI ITTICI

### **PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI**

- *Pesci filetti*: nasello, platessa n. 3, salmone, trota, halibut, merluzzo, persico
- *Pesci tranci*: merluzzo, tonno, persico, palombo, pesce spada, salmone
- *Cefalopodi*: seppioline, calamari, moscardini, polpo min. 800-1.200g, seppie min 400-800g
- *Crostacei*: gamberetti

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la nomenclatura commerciale
- 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; glassaturamaxima: 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 a prodotto scongelato



- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale, ecc.
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- *Pesci interi*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari
- *Pesci filetti*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm
- *Pesci tranci*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spina centrale
- *Crostacei sgusciati e cefalopodi, molluschi bivalvi, spiedini*: la carne deve presentare a temperatura ambiente, valutata a prodotto scongelato, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**PRODOTTI ITTICI AFFUMICATI**

- salmone intero, preaffettato o ritagli

**Requisiti qualitativi:**

- consistenza soda
- sapore delicato e aromatico
- non devono presentare viscosità superficiale e rammollimento, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

**Confezionamento:**

- confezionamento in buste di polietilene sottovuoto

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

**FRUTTA FRESCA**

- Agrumi: arance, mandarini, clementine, limoni, pompelmi
- Altra frutta: fragole, ciliegie, uva da tavola, albicocche, pesche e nettarine, prugne e susine, mele, pere, banane, cachi, cocomeri, meloni, kiwi

**Requisiti qualitativi:**

- mele, agrumi, kiwi, pesche e nettarine, pere, fragole, uva da tavola devono essere appartenenti alla I categoria; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria
- intera, di buona qualità
- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili
- esente da danni da gelo o basse temperature
- priva 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

**Confezionamento:**

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

**PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI**

- Ortaggi a foglia: insalate, biette da costa o biette, biette erbette, spinaci, cavoli cappucci e verzotti, cavoli di Bruxelles
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri

- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche
- Altri ortaggi: asparagi, carote, cavolfiori, finocchi, sedani da coste
- Erbe aromatiche fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina, basilico

**Requisiti qualitativi:**

- lattughe, indivie ricce e scarole, peperoni dolci e pomodori devono essere appartenenti alla I categoria; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria
- interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili
- esenti da danni causati dal gelo
- privi di umidità esterna anormale
- privi 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

**Confezionamento:**

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

**PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI**

- asparagi punte, carote a rondelle o mini-intere, spinaci ed erbe in foglia, carciofi interi, cuori o spicchi, piselli sgranati e mangiatutto, fagiolini fini, funghi interi o affettati champignons o porcini, cavolini di bruxelles, broccoli rosette, mais, verdure miste grigliate: melanzane, peperoni, zucchine, ecc., erbe aromatiche singole o miste
- misto per insalata russa: patate, carote, piselli
- misto legumi e ortaggi per minestrone: la composizione merceologica deve essere normalmente di minimo 10 varietà tra legumi e verdure
- minestrone: la composizione merceologica deve essere normalmente di minimo 10 varietà di verdure

**Requisiti qualitativi:**

- l'uso di verdure surgelate è permesso solo quando non sono reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti
- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non devono presentare fisiopatie, scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi di funghi, o attacchi di insetti, né malformazioni
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti
- devono 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 del prodotto scongelato non deve essere legnosa, né apparire spappolato
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

**Confezionamento:**

- deve garantire una protezione adeguata del prodotto

**PATATE**

Bintje Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle, Primura

**Requisiti qualitativi:**

- 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 (germoglio 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 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

**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/o impiombate

**FRUTTA SECCA SGUSCIATA**

Mandorle pelate, noci gherigli, pinoli, arachidi, pistacchi

**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
- priva di frammenti di gusci
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

**Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto o sacchetti PET

**FUNGHI SECCHI**

- specie Boletus edulis

**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 e 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

**Confezionamento:**

- confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse o sacchetti PET

**SPEZIE E CONDIMENTI**

**ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE**

Intere e in polvere

- erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, ecc.
- spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, peperoncino, curry
- zafferano

**Requisiti qualitativi:**

- devono 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

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

**ZUCCHERO**

- zucchero semolato, zucchero grezzo di canna, zucchero impalpabile vanigliato

**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

#### **SALE FINE – GROSSO**

##### **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 eiodato"
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

#### **OLI DI OLIVA E DI SEMI**

##### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

##### **Confezionamento:**

- oli di oliva: bottiglia in vetro o PET da 1 l, confezione monodose in bustina da 12 ml
- altri oli: confezione in PET da 5 l o latte da 25 l

#### **ACETO**

- aceto di vino rosso o bianco, aceto di mele

##### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti
- acidità totale (ac. acetico): 6-12 % +/-3%

##### **Confezionamento:**

- Bottiglie in vetro o PET

#### **SUCCO DI LIMONE**

##### **Requisiti qualitativi:**

- la composizione deve essere costituita da succo di limone ottenuto dalla spremitura di agrumi freschi
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- non deve essere congelato o addizionato con solfiti

##### **Confezionamento:**

- bottiglie in vetro o PET

### **SCATOLAME**

#### **POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)**

##### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 8876
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoromaturato
- privo di infestanti vegetali e animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti
- prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione nazionale

##### **Confezionamento:**

- latte con protezione antiacidità, da circa 400g – 3kg – 5kg
- tetrapack da 1kg.
- bag in box da 10kg

#### **VERDURE AL NATURALE**

- 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

**Requisiti qualitativi:**

- ottenute 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 devono presentare odore, colore e sapore anomali

**Confezionamento:**

- latta o barattolo in vetro

**OLIVE IN SALAMOIA**

- verdi e nere, intere, denocciolate, a rondelle

**Requisiti qualitativi:**

- ottenute 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 di lavorazione
- il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro

**Confezionamento:**

- latte o barattolo in vetro

**CAPPERI SOTTO SALE****Requisiti qualitativi:**

- ottenuti 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

**PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA**

- tonno sott'olio di oliva, tonno al naturale

**Requisiti qualitativi:**

- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione e pluriporzione
- in latta, busta o vasetto in vetro

**FARINE, PASTA, RISO, PANE, PRODOTTI DA FORNO, GRANELLE E DERIVATI****FARINA BIANCA**

- Tipo 0, Tipo 00

**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

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto
- confezioni da 1kg – 5kg

#### **FARINE DIVERSE**

- farina gialla bramata di mais, farina taragna: farina bramata di mais e farina di grano saraceno, semolino, fecola di patate: prodotta esclusivamente dalle patate maizena: amido ottenuto esclusivamente dal mais, farina di ceci: ottenuta dalla sola macinazione di ceci

##### **Requisiti qualitativi:**

- 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

##### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto
- confezioni da 250g – 500g – 1kg – 5kg

#### **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

- tutti i principali formati disponibili sul mercato, lasagne, formati per pastina

##### **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: tempo di cottura, 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 al dente dopo la doppia cottura

##### **Confezionamento:**

- confezioni da 500g – 1kg – 5kg

#### **PASTA ALL'UOVO SECCA, FRESCA O SURGELATA**

- tutti i principali formati disponibili sul mercato, lasagne, formati per pastina

##### **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

##### **Confezionamento:**

- confezioni da 500g – 1kg – 5kg

#### **PASTA RIPIENA FRESCA, SECCA O SURGELATA**

- tutti i principali formati disponibili sul mercato (ripieni: di magro, di carne, ricotta e spinaci, zucca; formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni, casoncelli bresciani).

##### **Requisiti qualitativi:**

- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%
- deve essere priva di solfiti

##### **Confezionamento:**

- confezioni da 500g – 1kg – 2,5kg - 5kg

#### **ALTRE PASTE**

- tutti i principali formati disponibili sul mercato (pizzoccheri)

##### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria

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

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

**RISO**

- Parboiled; Comune: Originario; Semifino: Vialone nano; Fino: Ribe; Superfino: Arborio, Carnaroli

**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

**Confezionamento:**

- confezioni da 1kg – 5kg – 10kg, preferibilmente sottovuoto

**LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI**

- legumi: ceci, fagioli cannellini, borlotti, lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi, misto legumi per zuppa o minestrone;
- cereali: orzo perlato, farro, cereali misti, cous cous

**Requisiti qualitativi:**

- devono essere puliti e uniformemente essiccati
- 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)
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

**GNOCCHI DI PATATE**

**Requisiti qualitativi:**

- devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono contenere fiocchi di patate
- non devono contenere additivi e conservanti
- quantitativo di patate: min. 65%

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

**PANE FRESCO**

- pezzature di circa 30-40-50-60, o 600-1000g, oppure confezionato a fette
- anche integrale o con olio extravergine di oliva (alternativa)

**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, non deve risultare duro alla masticazione
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

**Confezionamento:**

- in sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse traforati

### **PANE IN CASSETTA (PANCARRE')**

#### **Requisiti qualitativi:**

- prodotto con farine tipo 0 e 00, acqua, olio extravergine di oliva, lievito naturale, sale, zucchero, farina di orzo maltato
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- 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
- alcool etilico: < 2% s.s. +/-3%
- privo di additivi

#### **Confezionamento:**

- confezione in plastica termosigillata

### **GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI**

#### **Requisiti qualitativi:**

- possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; i grassi impiegati possono essere solamente burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati
- non devono essere presenti coloranti artificiali
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

#### **Confezionamento:**

- confezioni multiporzione e monoporzione

### **PANE GRATTUGIATO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e 00
- deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti
- deve essere privo di impurezze
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

### **PIADINE**

#### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere realizzato secondo le ricette tipiche romagnole
- l'impasto non deve contenere strutto né altri grassi animali;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

#### **Confezionamento:**

- in atmosfera protettiva

### **BASE PER PIZZA / FOCACCIA FRESCA O SURGELATA**

- base pizza cruda fresca o surgelata, base pizza precotta surgelata, focaccia cotta in teglia

#### **Requisiti qualitativi:**

- preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito, e sale
- l'impasto non deve contenere strutto né altri grassi animali;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- può essere fresca o surgelata. Se fresca, il momento della preparazione non deve superare le dodici ore antecedenti la consegna.
- deve essere consegnata entro 12 h dalla preparazione

### **PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE**

- pasta sfoglia: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, sale



- pasta frolla: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, uova

**Requisiti qualitativi:**

- può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

**BISCOTTI**

- biscotti secchi, biscotti frollini

**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 grassivegetali non idrogenati
- 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, rammollimentatipici, sapore e odore anomali
- umidità: 4-6% s.s. +/-3%

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione o multi-porzione

**PRODOTTI DOLCI DA FORNO**

**Requisiti qualitativi:**

- devono essere prodotti con farina di frumento o altre farine
- devono essere freschi e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- possono essere farciti o guarniti con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, purché non sia utilizzata panna montata fresca, granella di zucchero o frutta secca
- non deve contenere coloranti e conservanti
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- devono risultare esenti da frammenti di guscio o altri corpi estranei

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione o multiporzione

**FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI**

- fette biscottate classiche e senza sale

**Requisiti qualitativi:**

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

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione o multiporzione

**CRACKERS E TARALLI**

- crackers, taralli all'olio di oliva

**Requisiti qualitativi:**

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

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione da 25g - 50g – 100g

## **ALTRI PRODOTTI**

### **INFUSI**

- the in filtri e solubile, the deinato in filtri o solubile, camomilla in filtri e solubile, infusi alla frutta e gusti vari

#### **Requisiti qualitativi:**

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

#### **Confezionamento:**

- bustine monodose

### **LIEVITO DI BIRRA O VANIGLIATO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina

#### **Confezionamento:**

- cubetti da 25 grammi
- bustine monodose e pluridose

### **DESSERT PRONTI UHT**

- budino, budino di soia (gusti: cioccolato, vaniglia)

#### **Requisiti qualitativi:**

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT
- consistenza omogenea e compatta, privi di grumi, formazione di liquido, occhiature
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

#### **Confezionamento:**

- confezione unitaria

### **MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA**

#### **Requisiti qualitativi:**

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea o con agrumi interi o in pezzi gelificata, bionda e traslucida (extra frutta min 45%)
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida (extra frutta min 45%)
- 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, sineresi o cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di materiali estranei

#### **Confezionamento:**

- confezione monoporzione: 25 g,
- vasetti in vetro o PET da 1kg – 5kg

### **PUREA DI FRUTTA**

#### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- deve essere costituita con una quota di frutta non inferiore al 95%
- deve essere privo di conservanti
- deve essere privo di zuccheri aggiunti

#### **Confezionamento:**

- confezione monoporzione

## **MIELE**

### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere di produzione C.E.
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti oparti di insetti, covate e granelli di sabbia
- deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze
- non deve essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi ingran 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:**

- confezione monoporzione: 25 g,
- vasetti da 500g - 1 kg

## **GELATI**

- coppette o biscotto con gelato (gusti: vaniglia, cioccolato, frutta)

### **Requisiti qualitativi:**

- prodotto industriale
- deve essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetralifuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore)
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

### **Confezionamento:**

- confezioni monoporzione preferite

## **CIOCCOLATO BARRETTA**

### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere privo di parassiti e corpi estranei
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto
- in confezione monodose da 20g – 25g – 30g - 50 g

## **CREMA DI NOCCIOLE**

### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere privo di parassiti e corpi estranei
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto
- confezione monoporzione da 25 g
- vasetti da 1 – 5 Kg

## **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 – 1,5lt

## **NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA**

- pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.

**Requisiti qualitativi:**

- devono presentarsi omogenei, senza eccessiva formazione di residui sul fondo
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- devono essere privi di conservanti
- contenuto in frutta: min. 70%
- non è consentita l'aggiunta di zuccheri
- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo (il succo di limetta può essere ottenuto dal fruttointero)

**Confezionamento:**

- confezioni in tetrabrik da 200ml

## **PRODOTTI DIETETICI E ALTRI PRODOTTI**

**PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI**

Indicativamente: pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene; pane e base per pizza; biscotti, fette biscottate, crackers, prodotti da forno e dolci, dessert UHT; succhi di frutta; prodotti preimpanati

**Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente (adesclusione di pane e prodotti da forno)
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine(<20ppm) e il lattosio non deve superare lo 0,1%
- 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

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

**PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI**

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene; pane e base per pizza; biscotti, prodotti da forno e dolci; dessert UHT; bevande

**Requisiti qualitativi:**

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

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

**PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI**

- pane, base per pizza e pizza senza formaggio e derivati; gnocchi di patate; biscotti, prodotti da forno e dolci; dessert UHT

**Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria

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

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

**PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI**

- gnocchi di patate; biscotti, prodotti da forno e dolci; dessert UHT

**Requisiti qualitativi:**

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

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

**PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI**

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene e semolino; pane e base per pizza; biscotti, prodotti da forno e dolci; dessert UHT; bevande

**Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte
- devono essere prodotti con semola di grano duro ed integratore proteico
- non devono presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

**PRODOTTI IPÓSODICI**

**Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- non devono contenere cloruro di sodio
- devono riportare la dicitura "indicate per diete iposodiche"
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto
- confezione monoporzione

**PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT**

**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, rottatura 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: tempo di cottura, resa (aumento di peso con la cottura)

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

## **BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA**

### **Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono presentare una perfetta lievitazione e cottura
- devono essere completamente assenti il glutine (<20ppm) e le proteine del latte vaccino o dell'uovo
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari
- non devono essere dolcificati con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio
- per le tipologie solubili, deve essere garantita un'adeguata solubilità
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti tipici, sapore e odore anomali
- devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

## **OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI**

- liofilizzati: indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte, eventualmente addizionati con farina di riso e vitamine (carne: coniglio, vitello, pollo, tacchino, agnello)
- omogeneizzati: non devono contenere glutine (<20ppm), né proteine del latte (carne: coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello, maiale, cavallo, prosciutto e misti; pesce: platessa, trota, nasello, spigola, orata, trota e misti; frutta e verdure: mela, pera, banana, albicocca, verdure, legumi e misti, formaggi)

### **Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono essere privi di conservanti
- devono essere sterilizzati

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

## **FORMULE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO**

### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari per lattanti e ai latti di proseguimento;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi e grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

## **LATTE HD (ALTA DIGERIBILITÀ)**

- latte intero, parzialmente scremato o scremato

### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- deve essere di colore bianco o bianco ialino
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

**Confezionamento:**

- tetrapack o bottiglia in vetro o PET

**LATTE E YOGURT DI SOIA****Requisiti qualitativi:**

- deve essere conforme alle normative vigenti
- il latte deve essere di colore bianco o bianco giallastro
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- deve essere privo di OGM

**Confezionamento:**

- latte: confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml o PET
- yogurt: confezioni monoporzione da 125g

**CREME PER LA PRIMA INFANZIA**

- crema di riso, crema di mais, crema di tapioca, crema di semolino, crema multicereali

**Requisiti qualitativi**

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- è indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- deve essere prodotto con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza aggiunta di glutine e proteine del latte;
- 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.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

**SEITAN**

- seitan al naturale o a cubetti

**Requisiti qualitativi:**

- ricavato dal glutine del grano di tipo tenero o del farro
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

**TOFU**

- tofu fresco delicato, tofu fresco secco, tofu in salamoia.

**Requisiti qualitativi:**

- ricavato dalla cagliatura del succo ricavato dalla soia e dalla successiva pressatura
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

**PRODOTTI A BASE DI SOIA**

- hamburger o polpette surgelate; fettine o cotolette surgelate; preparato a base di soia in formato spezzatino

**Requisiti qualitativi:**

- prodotti con proteine di soia e di frumento reidratate
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto



## **CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI**

**Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:** aromi, bietole o biete erbette, carote, cicoria o catalogna, cipolle, indivie, lattughe, patate, radicchio, sedano, spinaci

### **GENNAIO**

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

### **FEBBRAIO**

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, verze.

### **MARZO**

Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

### **APRILE**

Asparagi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

### **MAGGIO**

Asparagi, carciofi, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

### **GIUGNO**

Asparagi, barbabietole, cavolfiori, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

### **LUGLIO**

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

### **AGOSTO**

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

### **SETTEMBRE**

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca,

### **OTTOBRE**

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

### **NOVEMBRE**

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

### **DICEMBRE**

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, zucca.

## **CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI**

**Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:** banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

### **GENNAIO**

Arance, cachi, clementine, mandarini

### **FEBBRAIO**

Arance, clementine, kiwi, mandarini

### **MARZO**

Arance, kiwi

### **APRILE**

Arance, kiwi, nespole

### **MAGGIO**

Ciliege, fragole, kiwi, lamponi, nespole

### **GIUGNO**

Albicocche, ciliege, fichi, fragole, meloni, nespole, nettarine, susine

### **LUGLIO**

Albicocche, anguria, ciliege, fichi, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche

### **AGOSTO**

Albicocche, anguria, fichi, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

### **SETTEMBRE**

Fichi, mapo, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

### **OTTOBRE**

Arance, cachi, clementine, mapo, uva

### **NOVEMBRE**

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo

### **DICEMBRE**

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo