



# COMUNE DI VILLASTELLONE

10029

*Città Metropolitana di Torino*

Via Cossolo, 32  
Tel. 011.96.14.111  
Fax 011.96.14.150

## **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E DIPENDENTI COMUNALI, PER IL PERIODO DAL 01/09/2022 AL 31/08/2027 RINNOVABILE PER ULTERIORI 36 MESI**

*(DECRETO DEL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL  
TERRITORIO E DEL MARE DEL 10 MARZO 2020)*

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO – ALLEGATO D TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI**

**CIG 9159088E82 – 55321000-6 (SERVIZI DI PREPARAZIONE PASTI)**

### INDICE

CONDIZIONI GENERALI .....	3
ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI .....	5
CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI .....	6
CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI .....	7
PRODOTTI CARNEI.....	8
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO .....	8
VITELLO FRESCO REFRIGERATO.....	8
SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO .....	8
AGNELLO E CAPRETTO FRESCO.....	9
CONIGLIO FRESCO.....	9
POLLO FRESCO REFRIGERATO.....	9
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO.....	10
ARROSTO E ROLLÈ DI TACCHINO (PRODOTTO FRESCO).....	11
CARNE CONGELATA O SURGELATA .....	11
SALUMI.....	12
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI.....	12
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO NAZIONALE.....	12
BRESAOLA .....	12
MORTADELLA .....	13
PANCETTA .....	13
COPPA O CAPOCOLLO .....	13
SPECK ALTO ADIGE.....	14
FESA DI TACCHINO ARROSTO (PRODOTTO CONFEZIONATO).....	14

TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

<b>SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)</b> .....	14
<b>PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b> .....	15
<b>LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT</b> .....	15
<b>YOGURT</b> .....	15
<b>BURRO</b> .....	15
<b>FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI</b> .....	16
<b>FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA</b> .....	16
<b>FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA</b> .....	16
<b>FORMAGGI A PASTA PRESSATA</b> .....	17
<b>FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTALER, GROVIERA, FRIBURGO) o EDAMER</b> .....	17
<b>GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.</b> .....	17
<b>FORMAGGI MOLLI CON Crosta</b> .....	18
<b>RICOTTA</b> .....	18
<b>OVOPRODOTTI PASTORIZZATI</b> .....	19
<b>PRODOTTI ITTICI</b> .....	20
<b>PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI</b> .....	20
<b>PRODOTTI ITTICI AFFUMICATI</b> .....	20
<b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI</b> .....	21
<b>FRUTTA FRESCA</b> .....	21
<b>PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI</b> .....	21
<b>PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI</b> .....	22
<b>PATATE FRESCHE</b> .....	23
<b>FRUTTA SECCA SGUSCIATA</b> .....	23
<b>UVA SULTANINA</b> .....	23
<b>SPEZIE E CONDIMENTI</b> .....	24
<b>ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE</b> .....	24
<b>ZUCCHERO</b> .....	24
<b>SALE FINE – GROSSO</b> .....	24
<b>OLI DI OLIVA E DI SEMI</b> .....	24
<b>ACETO</b> .....	25
<b>SCATOLAME</b> .....	26
<b>POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)</b> .....	26
<b>OLIVE IN SALAMOIA</b> .....	26
<b>CAPPERI SOTTO SALE</b> .....	26
<b>PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA</b> .....	26
<b>PESTO ALLA GENOVESE</b> .....	27
<b>GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI</b> .....	28
<b>FARINA BIANCA</b> .....	28
<b>ALTRE FARINE</b> .....	28
<b>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO</b> .....	28
<b>PASTA ALL’UOVO SECCA, FRESCA O SURGELATA</b> .....	29
<b>PASTA RIPIENA SECCA, FRESCA O SURGELATA</b> .....	29
<b>ALTRE PASTE</b> .....	29
<b>RISO</b> .....	30
<b>LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI</b> .....	30
<b>GNOCCHI DI PATATE FRESCHI</b> .....	30

TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

<b>PANE FRESCO</b> .....	30
<b>PANE GRATTUGIATO</b> .....	31
<b>PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE</b> .....	31
<b>BISCOTTI</b> .....	31
<b>CRACKERS E TARALLI</b> .....	32
<b>BASE PER PIZZA / FOCACCIA FRESCA O SURGELATA</b> .....	32
<b>ALTRI PRODOTTI</b> .....	33
<b>LIEVITO</b> .....	33
<b>BICARBONATO DI SODIO</b> .....	33
<b>INFUSI</b> .....	33
<b>DESSERT PRONTI UHT</b> .....	33
<b>PUREA DI FRUTTA</b> .....	34
<b>MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA</b> .....	34
<b>MIELE</b> .....	34
<b>GELATI</b> .....	35
<b>CIOCCOLATO BARRETTA</b> .....	35
<b>PRODOTTI DIETETICI</b> .....	36
<b>PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI</b> .....	36
<b>PRODOTTI GLUTINATI</b> .....	36
<b>PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI</b> .....	36
<b>PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI</b> .....	37
<b>PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI</b> .....	37
<b>PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI</b> .....	38
<b>PRODOTTI IPOSODICI</b> .....	38
<b>PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT</b> .....	38
<b>BEVANDE</b> .....	39
<b>ACQUA MINERALE NATURALE</b> .....	39
<b>NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA</b> .....	39
<b>DERRATE NON ALIMENTARI</b> .....	40
<b>TABELLE NON FOOD</b> .....	40
<b>CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE</b> .....	40
<b>CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO</b> .....	40
<b>VASSOIO NEUTRO</b> .....	40
<b>VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE</b> ..	40
<b>VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM</b>	
<b>TERMOSIGILLABILE</b> .....	40
<b>STOVIGLIE MONOUSO</b> .....	40
<b>POSATE MONOUSO</b> .....	41
<b>STOVIGLIE IN MELAMINA</b> .....	41
<b>STOVIGLIE IN CERAMICA</b> .....	41
<b>STOVIGLIE IN VETRO</b> .....	41
<b>BICCHIERI DURALEX</b> .....	41
<b>POSATE IN ACCIAIO INOX</b> .....	41
<b>TOVAGLIAME DI CARTA</b> .....	41
<b>CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA</b> .....	41
<b>CESTINO PORTAPANE IN ACCIAIO INOX</b> .....	41
<b>CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO</b> .....	41

**TABELLE MERCEOLOGICHE  
DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI**

**SEZIONE I  
DERRATE ALIMENTARI**

**TABELLE FOOD  
CONDIZIONI GENERALI**

**REQUISITI QUALITATIVI**

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

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

Denominazione d'origine, è un nome che identifica un prodotto:

- a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati;
- b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. (Regolamento CEE/UE n. 1151/2012).

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

Indicazione geografica, è un nome che identifica un prodotto:

- a) originario di un determinato luogo, regione o paese;
- b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche; e
- c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. (Regolamento CEE/UE n. 1151/2012).

**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 ITTICI DA PESCA SOSTENIBILE (MSC, FRIEND OF SEA, ECC)**

Prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto

appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.

(Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari)

### **PRODOTTI PROVENIENTI DA BENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ**

Prodotti provenienti dai beni confiscati alla criminalità organizzata per il recupero a fini sociali.

(L. 109/1996 “Disposizioni in materia di gestione e destinazione di beni sequestrati o confiscati”)

### **PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE**

Prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale.

Con il termine agricoltura sociale si indica in genere quell'insieme di attività che impiegano le risorse dell'agricoltura e della zootecnia per promuovere azioni terapeutiche, educative, ricreative, di inclusione sociale e lavorativa (L.141/2015)

### **PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE**

Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale, che promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica.

Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione, dai produttori ai consumatori. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli:

- importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES, WFTO/IFAT e equivalenti, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del -Commercio Equo e Solidale.
- realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO e equivalenti.

### **SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE (SQN)**

Il Sistema di Qualità Nazionale (SQN), è un regime di qualità volontario, aperto a tutti i produttori dell'Unione Europea, riconosciuto dallo Stato membro in quanto conforme ai seguenti criteri:

- caratteristiche specifiche del prodotto;
- particolari metodi di produzione;
- una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali coerenti intermini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale.

A livello nazionale sono stati riconosciuti ad oggi:

- Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)
- Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ).

(Regolamento (UE) n.1305/2013)

### **PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Prodotti ottenuti mediante particolari metodi di produzione, che si basano 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;

TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

- 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.

(Reg. CE 834/2007 e Reg CE 889/2008)

**ELENCO E FREQUENZA DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

In riferimento ai Criteri Ambientali Minimi approvati con D.M. 10/03/20 pubblicati sulla G.U. n. 90 del 4/4/20 **è previsto l'uso dei seguenti prodotti biologici ogni qual volta presenti nel menù:**

CATEGORIA ALIMENTO	PRODOTTO BIOLOGICO	FREQUENZA
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Arance, banane, clementine, mandarini, limoni	Sempre quando previsti nel menù
VERDURE E ORTAGGI FRESCI DI STAGIONE	Broccoli, carote, lattuga, pomodori	Sempre quando previsti nel menù
VERDURE E ORTAGGI SURGELATI	Piselli, fagiolini, spinaci, bieta e minestrone di verdura	Sempre quando previsti nel menù
LEGUMI	Ceci, lenticchie, fagioli	Sempre quando previsti nel menù
CEREALI	Riso, farro, orzo, farina 00, farina mais	Sempre quando previsti nel menù
UOVA FRESCHE E/O PASTORIZZATE	Tutti i prodotti	Sempre quando previsti nel menù
CARNE BOVINA	Spalla/Reale bovino adulto	Sempre quando prevista nel menù
CARNE SUINA	Lonza suino	Sempre quando prevista nel menù
CARNE AVICOLA	Fesa tacchino	Sempre quando prevista nel menù
PRODOTTI ITTICI	Da definire in accordo con AC	1 volta/anno
SALUMI	Prosciutto cotto	Sempre quando previsto nel menù
FORMAGGI	Ricotta	Sempre quando previsti nel menù
LATTE	Latte PS UHT	Sempre quando previsto nel menù
YOGURT	Yogurt intero, magro e alla frutta	Sempre quando previsti nel menù
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	Olio extra vergine oliva	Sempre per condimenti a crudo
PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO	Tutti i prodotti	Sempre quando previsti nel menù
SUCCHI DI FRUTTA O NETTARI DI FRUTTA	Tutti i prodotti	Sempre quando previsti nel menù

## 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, zucche.

### **FEBBRAIO**

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

### **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.

### **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, zucche, zucchine.

### **SETTEMBRE**

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

### **OTTOBRE**

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

### **NOVEMBRE**

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

### **DICEMBRE**

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

## CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

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

### **GENNAIO**

Arance, cachi, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini

### **FEBBRAIO**

Arance, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini

### **MARZO**

Arance, clementine, kiwi, mandarini

### **APRILE**

Arance, fragole, kiwi, nespole

### **MAGGIO**

Ciliege, fragole, kiwi, lamponi, nespole

### **GIUGNO**

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

### **LUGLIO**

Albicocche, angurie, ciliege, fichi, fragole, lamponi, meloni, mirtilli, nettarine, pesche, susine

### **AGOSTO**

Albicocche, angurie, fichi, fragole, lamponi, meloni, mirtilli, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

### **SETTEMBRE**

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

### **OTTOBRE**

Arance, cachi, clementine, mapo, uva

### **NOVEMBRE**

Arance, cachi, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini, mapo

### **DICEMBRE**

Arance, cachi, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini, mapo.

## **PRODOTTI CARNEI**

### **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 - Bovino Adulto e Scottona)
- classe di conformazione: U
- classe di ingrassamento: 2
- categoria Z (animali tra 8 e 12 mesi) – (Vitellone)
- classe di conformazione: R
- classe di ingrassamento: 2 o 3
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta

#### **Tipologie richieste:**

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche (Grammature)
- tagli indicativamente richiesti: brione, aletta/cappello del prete, fesone da spalla, fesa, roast beef, costata da roast beef, geretto anteriore, punta di petto, reale, sottospalla, sottofesa, filetto, controfiletto, scamone, noce, magatello, pesce, geretto, ecc.

#### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto

### **VITELLO FRESCO REFRIGERATO**

#### **Requisiti qualitativi:**

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

#### **Tipologie richieste:**

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche (Grammature)
- tagli richiesti: lombo, nodino, ossobuco, pancia, fettine pretagliate, sottospalla, fesa, sottofesa, reale, fiocco di punta, geretto, aletta, traversino, scamone, noce, ecc.

#### **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.

## TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa

### **Tipologie richieste:**

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche (Grammature) -  
Tagli richiesti: braciola, coppa disossata, lonza intera, lonza a fette, stinco, costine

### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto

## **AGNELLO E CAPRETTO FRESCO**

### **Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato

### **Tipologie richieste:**

- tagli richiesti: coscia disossata e non, lombo, spalla, costine

### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto

## **CONIGLIO FRESCO**

### **Requisiti qualitativi:**

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

### **Tipologie richieste:**

- intero e senza testa
- intero a pezzi
- cosce anteriori e posteriori, lombo
- rollé arrosto

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

### **Tipologie richieste:**

- Pollo a busto (carcassa): animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata):

## TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se sfusi
- devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale
- il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture

- Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:

Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre

Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo

Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre

Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti
- Petto:
- devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

### **Confezionamento:**

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

## **TACCHINO FRESCO REFRIGERATO**

### **Requisiti qualitativi:**

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

### **Tipologie richieste:**

- Tacchino a busto (carcassa): animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata);
  - o la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se in cassetta
  - o devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata. La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg

## TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

- o devono essere privi di testa e collo
- o i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale
- Coscia, sovracoscia, fuso:
  - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
  - Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
  - Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
    - o le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata
    - o le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica
    - o le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture
    - o la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe
- Fesa:
  - o fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole
  - o la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata

### **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

## **ARROSTO E ROLLÈ DI TACCHINO (PRODOTTO FRESCO)**

### **Requisiti qualitativi:**

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

### **Tipologie richieste:**

- arrosto: composto da carne di tacchino, pancetta di suino ed erbe aromatiche
- rollè: composto da carne di tacchino, pollo, suino ed erbe aromatiche

### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

## **CARNE CONGELATA O SURGELATA**

### **Requisiti qualitativi:**

- per le caratteristiche qualitative si fa riferimento a quelle del prodotto fresco, quando attinenti
- deve presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco - non deve presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito

### **Tipologie richieste:**

- l'utilizzo della carne congelata o surgelata nel rispetto delle specifiche tecniche (grammature) è previsto esclusivamente per:
  - polpette bovino adulto
  - svizzerina/hamburger bovino adulto

### **Confezionamento:**

- involucri protettivi.

**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" e quindi devono essere visibili i fasci muscolari
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti - umidità max: 75,5 % +/-3%

**Tipologie richieste:**

- prodotto intero (non preaffettato)

**Confezionamento:**

- involucro plastico o carta alluminata;

**PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO NAZIONALE**

**Requisiti qualitativi:**

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta - può presentare rari cristalli di tirosina
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva e non deve essere giallo o sapore di rancido
- umidità max: 35-45 % +/-3% - grassi max: 8-10 % +/-3%

**Tipologie richieste:**

- prodotto intero (non preaffettato)

**Confezionamento:**

- confezionato sottovuoto

**BRESAOLA**

**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 essiccate e con la parte interna completamente matura
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione
- umidità max: 65 % +/-3% - grassi max: 7 % +/-3%

**Tipologie richieste:**

- prodotto intero (non preaffettato)

**Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto, se privata del budello

**MORTADELLA**

**Requisiti qualitativi:**

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine
- non deve presentare colorazioni verdastre o altri difetti di colore, odore o sapore
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato
- umidità max: 50-55 % +/-3% - grassi max: 33 % +/-3%

**Tipologie richieste:**

- prodotto intero (non preaffettato)

**Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto

**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

**Tipologie richieste:**

- prodotto intero (non preaffettato) - indicativamente: pancetta tesa, pancetta tesa affumicata, pancetta arrotolata decotennata, pancetta coppata

**Confezionamento:**

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto

**COPPA O CAPOCOLLO**

**Requisiti qualitativi:**

- deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo, situate lungo le vertebre del collo del suino
- deve avere forma cilindrica, non incurvata, ed apici non appuntiti
- deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente 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 ed adatto ad essere affettato
- il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente, la durata non deve essere inferiore ai tre mesi e deve essere dichiarata la stagionatura
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione
- umidità max: 35-45 % +/-3% - grassi max: 8-10 % +/-3%

**Tipologie richieste:**

- prodotto intero (non preaffettato)

**Confezionamento:**

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto

### **SPECK ALTO ADIGE**

#### **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

#### **Tipologie richieste:**

- prodotto intero (non preaffettato)

#### **Confezionamento:**

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto

### **FESA DI TACCHINO ARROSTO (PRODOTTO CONFEZIONATO)**

#### **Requisiti qualitativi:**

- la fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura o altri difetti;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- il quantitativo di carne di tacchino deve essere superiore al 70%; - privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e altri allergeni

#### **Tipologie richieste:**

- prodotto intero (non preaffettato)

#### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto;

### **SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve riportare indicazione relativa al tipo di salame
- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo
- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali
- deve avere involucro (budello) esterno in buono stato e non staccato dal contenuto
- deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna secca ed una interna eccessivamente molle
- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne
- deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato
- umidità max: 35 % +/-3%
- grassi max: 40 % +/-3%
- proteine totali min: 20 % +/-3%
- collagene/proteine: <0,12 +/-3%
- acqua/proteine: <2,1 +/-3%
- grasso/proteine: <1,8 +/-3% - pH: >5 +/-3%

#### **Tipologie richieste:**

- prodotto intero (non preaffettato)
- Indicativamente: salame Milano, felino, soppressa veneta, finocchiona, ungherese, ecc.

#### **Confezionamento:**

- forma intera non confezionata o confezionata 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

#### **Tipologie richieste:**

- latte fresco intero: grasso >3,2 % +/-3% , pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%
- latte fresco parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%
- latte UHT intero: grasso >3,2 % +/-3% , pH <6,6 – 6,8 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3% - latte UHT parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-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 più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione
- 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%

#### **Tipologie richieste:**

- yogurt intero
- yogurt magro
- yogurt intero o magro alla frutta o altri gusti

#### **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
- grasso (per burro destinato al consumo diretto): >80 % +/-3% - perossidi: max N°0,5 meq/kg +/-3%

#### **Tipologie richieste:**

- panetti
- confezioni monoporzione da circa 8 g

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale 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

### **Tipologie richieste:**

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

## **FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA**

### **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

### **Tipologie richieste:**

- provolone: deve avere un periodo di stagionatura di min. 40-60 giorni, scamorza / scamorza affumicata, pecorino, caciocavallo, caciotta: da latte vaccino e/o latte di pecora.
- umidità: < 41% +/-3% (latte misto); umidità: < 43% +/-3% (latte vaccino); umidità: < 33% +/-3% (latte pecora); grasso: > 44 % +/-3%

### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

## **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

### **Tipologie richieste:**

- 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'ideale 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

**Tipologie richieste:**

- asiago DOP "pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni, umidità: < 36% +/-3%, grasso: >44% +/-3%
- asiago DOP "d'allevato": 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 EMMENTALER, GROVIERA, FRIBURGO) o EDAMER**

**Requisiti qualitativi:**

- non devono presentare difetti di aspetto, 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 deve essere 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"
- umidità: < 31 % +/-3% - grasso: >32 % +/-3%

**Confezionamento:**

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

## **FORMAGGI MOLLI CON CROSTA**

### **Requisiti qualitativi:**

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

### **Tipologie richieste:**

- taleggio: stagionatura circa 40 giorni, umidità: < 40-50 % +/-3%, grasso: >48 % +/-3% - quartiolo
- tomini stagionati
- pecorino
- italico: umidità: < 50 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%
- brie: grasso: < 50 % +/-3%
- gorgonzola: dolce e piccante, deve essere specificato; stagionatura min. 2 mesi, umidità: < 50 % +/-3%, grasso: >48 % +/-3%

### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto/ATP/MAP

## **RICOTTA**

### **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

### **Tipologie richieste:**

- ricotta vaccina
- ricotta di pecora
- ricotta mista
- ricotta fresca: umidità: < 72 % +/-3% - ricotta salata: umidità: circa 50 % +/-3%

### **Confezionamento:**

- confezione chiusa, deve garantire un'adeguata protezione al prodotto - monoporzioni da 50g – 100g.
- forma intera

## **OVOPRODOTTI**

### **UOVA FRESCHE**

#### **Requisiti qualitativi:**

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

#### **Confezionamento:**

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti

### **OVOPRODOTTI PASTORIZZATI**

#### **Requisiti qualitativi:**

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

#### **Tipologie richieste:**

- 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**

#### **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 massima del 20% deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale, 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. E' 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

#### **Tipologie richieste:**

Fatte salve le quantità previste dai CAM, sono richiesti:

- Pesci interi eviscerati: Coda di rospo 100/200g, sogliola 300g, branzino, dentice, salmone, trota 180-200g
- Pesci filetti: nasello, rombo, cernia, mostella, triglia, tonno, platessa n. 3, salmone, halibut, merluzzo, persico, trota, luccio perca
- Pesci tranci: merluzzo, tonno, persico, palombo, pesce spada, salmone
- Cefalopodi: seppioline, calamari, calamari anelli, moscardini, polpo min. 800-1.200g, seppie min 400-800g
- Molluschi bivalvi: cozze, vongole

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;

### **PRODOTTI ITTICI AFFUMICATI**

#### **Requisiti qualitativi:**

- consistenza soda con 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

#### **Tipologie richieste:**

- salmone, tonno, pesce spada - intero, preaffettato o ritagli

#### **Confezionamento:**

- confezionamento in buste di polietilene sottovuoto

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

### **FRUTTA FRESCA**

#### **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, deve essere stata raccolta con cura
- 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

#### **Tipologie richieste:**

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

#### **Confezionamento:**

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

### **PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI**

#### **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 e 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

#### **Tipologie richieste:**

- Ortaggi a foglia: insalate, biette da costa, 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

#### **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 PET

## **PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI**

### **Requisiti qualitativi:**

- l'uso di verdure surgelate è permesso solo quando non sono reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti; è sempre permesso per fagiolini, spinaci, piselli e misto legumi e ortaggi per minestrone
- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non devono presentare fisiopatie, scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, 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 - calo peso: < 20% +/-3%

### **Tipologie richieste:**

- asparagi punte
- carote cubettate
- patate cubettate, spicchi, novelle intere, a bastoncino crude
- spinaci e erbe in foglia
- carciofi interi, cuori o spicchi
- piselli sgranati e mangiatutto
- fagiolini fini
- fagioli borlotti
- finocchi spicchi
- funghi interi o affettati champignons o porcini
- melanzane cubetti
- cavolfiori rosette
- cavolini di bruxelles
- broccoli rosette
- zucchine a rondelle
- 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 di minimo n° 10 varietà tra legumi e verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 25%, carote 17%, pomodori 9%, fagiolini 8%, borlotti 7,5%, zucchine 6,5%, piselli 10%, porri 4%, sedano 4%, cavolfiori 4%, verza 4%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%
- minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 35%, carote 25%, zucchine 10%, pomodori 9%, porri 5%, sedano 5%, cavolfiori 5%, verza 5%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%

### **Confezionamento:**

- deve garantire una protezione adeguata del prodotto

## **PATATE FRESCHE**

### **Requisiti qualitativi:**

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

### **Tipologie richieste:**

Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle, Primura

### **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**

### **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

### **Tipologie richieste:**

Mandorle pelate, noci gherigli, pinoli, arachidi, pistacchi

### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto o sacchetti PET

## **UVA SULTANINA**

### **Requisiti qualitativi:**

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

### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto
- confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse o sacchetti PET

## **SPEZIE E CONDIMENTI**

### **ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE**

#### **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

#### **Tipologie richieste:**

Intere e in polvere

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

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

### **ZUCCHERO**

#### **Requisiti qualitativi:**

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

#### **Tipologie richieste:**

- zucchero semolato multiporzione o bustine monoporzione
- zucchero grezzo di canna multiporzione o bustine monoporzione - zucchero impalpabile vanigliato

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

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

#### **Confezionamento:**

- sale grosso iodato: confezioni multiporzione
- sali fino iodato e iposodico: confezioni multiporzione e monoporzione da 1g circa

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

#### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- l'olio di oliva extravergine deve essere ottenuto da olive provenienti da Paesi CEE.

**Tipologie richieste:**

- olio extravergine di oliva, olio di semi di arachide, olio di semi di girasole

**Confezionamento:**

- olio extravergine di oliva: bottiglia in vetro o PET, confezione monodose in bustina da 12 ml
- altri oli: confezione in PET

**ACETO**

**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%

**Tipologie richieste:**

- aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione
- aceto di mele: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela.
- aceto balsamico di Modena: ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto di uve tipiche. Odore fragrante, complesso, ben amalgamato, persistente e penetrante, di evidente e gradevole acidità; sapore dolce e agro, vivo, franco, vellutato, ben equilibrato, con apprezzabile acidità, persistente

**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 con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti
- prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione nazionale
- peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3% - residuo Secco rifrattometrico: >8 °Brix

**Tipologie richieste:**

- interi
- non interi (a pezzettini)

**Confezionamento:**

- latte con protezione antiacidità tetrapack
- bag in box

**OLIVE IN SALAMOIA**

**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

**Tipologie richieste:**

- verdi e nere
- intere, denocciolate, a rondelle

**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**

**Requisiti qualitativi:**

- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti

## TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti - non deve presentare odore, colore e sapore anomali

### **Tipologie richieste:**

- tonno sott'olio di oliva
- tonno al naturale
- sardine sott'olio di oliva
- filetti di sgombro sott'olio di oliva - acciughe sott'olio di oliva

### **Confezionamento:**

- confezione monoporzione e pluriporzione
- in latta o busta
- vasetto in vetro (solo acciughe sott'olio)

## **PESTO ALLA GENOVESE**

### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere fresco, da conservarsi a temperatura refrigerata
- prodotto esclusivamente con: basilico (minimo 25%), olio di oliva o extravergine di oliva (minimo 30%), grana padano e/o parmigiano reggiano, pecorino, pinoli, aglio (non presente nel pesto alla genovese senz'aglio), sale
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti - non deve presentare odore, colore e sapore anomali

### **Tipologie richieste:**

- pesto alla genovese
- pesto alla genovese senz'aglio - fresco refrigerato

### **Confezionamento:**

- latte o barattolo in vetro o PET

**GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI**

**FARINA BIANCA**

**Requisiti qualitativi:**

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

**Tipologie richieste:**

- Tipo 0:     umidità <14.5 % s.s. +/-3%  
              ceneri <0.65 % s.s. +/-3%  
              glutine secco >7 % s.s. +/-3%
- Tipo 00:    umidità <14.5 % s.s. +/-3%  
              ceneri <0.55 % s.s. +/-3%  
              glutine secco >7 % s.s. +/-3%

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto

**ALTRE FARINE**

**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

**Tipologie richieste:**

Indicativamente:

- 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
- farina di castagne: ottenuta dalla sola macinazione di castagne
- farina di mandorle: ottenuta dalla sola macinazione di mandorle

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti - deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste - per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
- tempo di cottura

## TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

- resa (aumento di peso con la cottura)
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti
- grado di spappolamento: < 6%+/-3%
- la pasta deve rimanere la dente dopo la doppia cottura

### **Tipologie richieste:**

- tutti i formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

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

### **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

### **Tipologie richieste:**

- tutti i formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- lasagne
- formati per pastina

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

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

### **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

### **Tipologie richieste:**

- tutti i formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili - a titolo esemplificativo dovranno essere disponibili:
- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, caramelle, quadretti, casoncelli, cannelloni, ecc.
- ripieni: di magro, di carne, ricotta e spinaci, zucca

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

## **ALTRE PASTE**

### **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

**Tipologie richieste:**

- tutti i formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili - pizzoccheri

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

**RISO**

**Requisiti qualitativi:**

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

**Tipologie richieste:** Parboiled

**Confezionamento:** deve garantire un'ideale protezione del prodotto - preferibile sottovuoto

**LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI**

**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

**Tipologie richieste:**

- 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

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;

**GNOCCHI DI PATATE FRESCHI**

**Requisiti qualitativi:**

- devono essere preparati con purea di patate o fiocchi di patate
- devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono contenere additivi e conservanti - quantitativo di patate / purea di patate: min. 70%

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

**PANE FRESCO**

**Requisiti qualitativi:**

- prodotto con farine tipo 0 e 00; per il pane integrale produzione con farine integrali
- deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:

## TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

- 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

### **Tipologie richieste:**

- pezzature, anche integrali, di circa 30-40-50-60-70g o 600-1000g - confezionato a fette

### **Confezionamento:**

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

## **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'ideale protezione del prodotto

## **PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE**

### **Requisiti qualitativi:**

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

### **Tipologie richieste:**

- 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 - pasta fillo o brik
- pasta kataifi - pasta per strudel

**Confezionamento:** deve garantire un'ideale protezione del prodotto

## **BISCOTTI**

### **Requisiti qualitativi:**

- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova
- le materie grasse accettate sono: burro, oli vegetali
- è vietato l'uso di margarina o strutto raffinato, olio di palma, nonché di oli e grassi alimentari 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, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali

- umidità: 4-6% s.s. +/-3%

**Tipologie richieste:**

- biscotti secchi
- biscotti frollini - amaretti

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione e multi porzione

**CRACKERS E TARALLI**

**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

**Tipologie richieste:**

- crackers non salati in superficie
- crackers salati in superficie - taralli all'olio di oliva

**Confezionamento:**

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

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

**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

**Tipologie richieste:**

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

## **ALTRI PRODOTTI**

### **LIEVITO**

#### **Requisiti qualitativi:**

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

#### **Tipologie richieste:**

- lievito di birra fresco o secco
- lievito istantaneo
- lievito istantaneo vanigliato

#### **Confezionamento:**

- lievito di birra fresco: cubetti da 25 grammi
- altri lieviti: bustine monodose e pluridose

### **BICARBONATO DI SODIO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- consistenza omogenea, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli - privo di allergeni

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

### **INFUSI**

#### **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

#### **Tipologie richieste:**

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

#### **Confezionamento:**

- bustine monodose

### **DESSERT PRONTI UHT**

#### **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

#### **Tipologie richieste:**

- budino/crema dessert - fornitura convenzionale ai gusti: cioccolato, vaniglia
- budino/crema dessert di soia - fornitura ai gusti: cioccolato, vaniglia

**Confezionamento:**

- confezione unitaria

**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

**Tipologie richieste:** prodotto con una sola tipologia di frutta - prodotto con frutta mista

**Confezionamento:** confezione monoporzione

**MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA**

**Requisiti qualitativi:**

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea o con agrumi interi o in pezzi gelificata, ben cotta 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

**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 o parti 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 in gran parte inattivi
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione: 25 g,

- vasetti in vetro o PET

## **GELATI**

### **Requisiti qualitativi:**

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

### **Tipologie richieste:**

- coppette o biscotto con gelato
- gusti: vaniglia, cioccolato, frutta - sorbetto, ghiacciolo

**Confezionamento:** confezioni monoporzione

## **CIOCCOLATO BARRETTA**

### **Requisiti qualitativi:**

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

### **Tipologie richieste:**

- confezione barretta di cioccolato al latte o fondente - confezione barretta di cioccolato extrafondente

### **Confezionamento:**

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

## **PRODOTTI DIETETICI**

### **PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI**

#### **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 (ad esclusione 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%
- 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

#### **Tipologie richieste:**

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente
- paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli
- pane e base per pizza (freschi, in ATP o surgelati) - prodotti preimpanati
- biscotti, fette biscottate, crackers, crostini, prodotti da forno e prodotti dolciari tradizionali (es. panettone, colomba)
- biscotti primi mesi e prima infanzia
- dessert UHT
- succhi di frutta

**Confezionamento:** deve garantire un' idonea protezione del prodotto

### **PRODOTTI GLUTINATI**

#### **Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine"
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- 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
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

#### **Tipologie richieste:**

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene

**Confezionamento:** deve garantire un' idonea protezione del prodotto

### **PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI**

#### **Requisiti qualitativi:**

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

## TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

- 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

### **Tipologie richieste:**

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

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

## **PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI**

### **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

### **Tipologie richieste:**

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

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

## **PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI**

### **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

**Tipologie richieste:**

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

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

**PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI**

**Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- indicati 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

**Tipologie richieste:**

- 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

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

**PRODOTTI IPOSONICI**

**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'adeguata 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, bottatura o bolle d'aria

## TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

- 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)

**Tipologie richieste:** tutti i formati utilizzati normalmente

**Confezionamento:** deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

## BEVANDE

### ACQUA MINERALE NATURALE

**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

**Confezionamento:**

- confezioni in PET da 500ml – 1lt – 1,5lt – 2lt

### NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA

**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 frutto intero)

**Tipologie richieste:**

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

**Confezionamento:**

- confezioni in tetrabrik da 200ml
- bottiglie multiporzione

**TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E  
NON ALIMENTARI**

**SEZIONE II  
DERRATE NON ALIMENTARI**

**TABELLE NON FOOD**

**CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE**

Contenitore isotermico in polipropilene con coperchio a doppia parete, termoisolato con poliuretano espanso per garantire l'isolamento termico. Lati frontali dotati di robuste chiusure a staffe e manici retraibili in materia plastica resistente. Parte inferiore e superiore sagomate per consentire l'accatastamento dei contenitori. Adatto per lavaggio in lavastoviglie. Contenitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/1 o relativi sottomultipli.

**CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO**

Contenitore a tenuta stagna realizzato in acciaio inox 18/10. Cassa e coperchio con pareti a intercapedine saldati a tenuta ed isolati con poliuretano espanso privo di CFC. Maniglie a caduta isolate incassate su due lati corti del contenitore. Coperchio con chiusura a scatto; paraurti perimetrale; impilabile. Coperchio con guarnizione perimetrale omologata per alimenti; bordo coperchio protetto contro gli urti. Contenitore interno realizzato per contenere Gastronorm 1/1 o sottomultipli. Adatto per lavaggio in lavastoviglie.

**VASSOIO NEUTRO**

Vassoio neutro rettangolare o esagonale ad angoli arrotondati, dotato di guide di trattenimento, di guide angolari e di bordo ed angoli rinforzati a spessori differenziati. Costruito in poliestere caricato con fibra di vetro; antigraffio su entrambi i lati; lavabile in lavastoviglie. Misure normalizzate Gastronorm.

**VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE**

Vaschetta monoporzione in alluminio per uso alimentare, monouso con coperchio graffabile in alluminio.

**VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM  
TERMOSIGILLABILE**

Vaschetta monoporzione in polipropilene resistente agli sbalzi di temperatura da -20°C a + 120°C; lavabile, priva di spigoli vivi, impilabile; misure conformi agli standard europei GN; chiudibile con pellicola o con coperchio nello stesso materiale della vaschetta.

**STOVIGLIE MONOUSO**

Piatti, coppette e bicchieri in materiale biodegradabile e compostabile, di colore bianco con colorante idoneo al contatto alimentare. Bordi allineati, stabili e facilmente divisibili uno dall'altro. Conforme a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240
- Coppetta: Diametro mm 150
- Bicchiere: Capacità 200 cc., bocca diametro 73 mm ca, base diametro 48 mm ca.

### **POSATE MONOUSO**

Posate (forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino) in materiale biodegradabile e compostabile, di colore bianco con colorante idoneo al contatto alimentare. Il coltello deve presentare la lama seghettata.

Conforme a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m.i. Peso medio di ogni posata gr.6

### **STOVIGLIE IN MELAMINA**

Piatto in melamina; materiale idoneo al contatto coi cibi; lavabile in lavastoviglie; superficie resistente all'usura e ai graffi; profilo dal bordo piatto con aletta e fondo rinforzati.

- Fondo: diametro mm 230
- Piano: diametro mm 240
- Dolce/frutta: diametro mm 190 - Bicchieri: Capacità 200 cc

### **STOVIGLIE IN CERAMICA**

In ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.

- Fondo: Diametro mm 230 - Piano: Diametro mm 240 - Dolce/frutta: Diametro mm 190

### **STOVIGLIE IN VETRO**

In vetro temperato e trasparente, resistente agli urti e all'acqua bollente; lavabile in lavastoviglie.

- Coppetta: Diametro mm 150 - Bicchiere: Capacità 200 cc. - Caraffa per acqua/ vino

### **BICCHIERI DURALEX**

Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (duraless), resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde. Capacità 200 cc.

### **POSATE IN ACCIAIO INOX**

Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie quali: Forchetta, Coltello, Cucchiaio, Cucchiaino, Forchetta dolce/frutta.

### **TOVAGLIAME DI CARTA**

Tovagliolo composto da ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco.

- Tovaglia: Dimensioni mm 1200x1800
- Tovaglette: Dimensioni mm 300x450
- Tovagliolo: Dimensioni mm 330x330

### **CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA**

Caraffa in policarbonato resistente all'usura e ai graffi; lavabile in lavastoviglie; impugnatura con profilo sagomato; base ampia a garanzia di stabilità; diametro superiore mm. 110/140, diametro della base mm. 70/110; altezza mm. 170/230.

### **CESTINO PORTAPANE IN ACCIAIO INOX**

Cestino portapane in acciaio inox; lavabile in lavastoviglie. Dimensioni diametro mm 120 (per 1 utente).

### **CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO**

Cestino portapane in policarbonato; lavabile in lavastoviglie. Dimensioni diametro mm 200 (per 4 utenti).