

ALLEGATO 2 TABELLE MERCEOLOGICHE DI DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalla normativa italiana e comunitaria vigente, tra cui:

- Legge n. 283/1962 e s.m.i. disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- DPR n. 327/1980 e s.m.i. regolamento di esecuzione della L. 283/1962;
- Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e della rintracciabilità dei prodotti agroalimentari;
- Regolamento CE 852/2004 e s.m.i. sull'igiene dei prodotti alimentari (requisiti generali e specifici in materia di igiene; analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo);
- Regolamento CE 853/2004 e s.m.i. che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento CE 854/2004 e s.m.i. che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- Regolamento CE 396/2005 e s.m.i. concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari;
- Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i. sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Regolamento CE 1935/2004 e s.m.i. riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari;
- Regolamento CE 10/2011 e s.m.i. riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari;
- Regolamento CE 37/2005 e s.m.i. sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati;
- Regolamento CE 1169/2011 e s.m.i. relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 2-2003 pratiche generali e principi di igiene alimentare.

Non è previsto l'utilizzo di prodotti contenenti OGM, grassi idrogenati, olii vegetali di palma o cocco, additivi edulcoranti e coloranti (se non diversamente espresso), glutammato monopodico, dadi ed estratti per brodo.

Tutte le materie prime e tutti i prodotti impiegati devono essere di buona qualità, non devono avere difetti di sapore, colore, odore o altro e devono risultare indenni da infestanti, insetti, muffe, larve, parassiti e da qualsiasi corpo estraneo.

Sono ammessi prodotti refrigerati, surgelati, sottovuoto, in atmosfera protettiva solo nei casi elencati nelle presenti tabelle. Eventuali deroghe possono essere concesse dall'AC previa richiesta scritta ed adeguatamente motivata da parte della IA.

Contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. Le confezioni devono essere dotate di apertura a strappo (unica eccezione per le confezioni di tonno sott'olio e conserve di pomodoro di grandi dimensioni).

Prodotti confezionati: le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

Conserve vegetali: devono presentare il vegetale il più possibile intatto ed immerso nel liquido di governo.

Origine delle derrate: nel presente documento si fa riferimento, a seconda degli alimenti, a filiera comunitaria, filiera italiana e filiera piemontese. Dove non diversamente specificato si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, condizionamento, trasformazione, consumo) avviene entro i confini geografici così definiti (Unione Europea, Italia, Piemonte). Quando invece la filiera non può essere completamente circoscritta in uno di questi ambiti geografici, per esempio per mancanza di alcune materie prime che compongono il prodotto, si fa riferimento al luogo di produzione (prodotto in Italia o prodotto in Piemonte). La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. cacao e spezie) e per i prodotti

certificati a marchio di origine europeo (DOP, IGP) la cui origine è definita nei disciplinari di produzione dei diversi prodotti.

In tutti i casi in cui è richiesto l'approvvigionamento di filiera piemontese e questo non fosse possibile, prima di rivolgersi alla filiera italiana, si consiglia di verificare la disponibilità nelle regioni confinanti.

1 Pane e grissini

Prodotti e confezionati in Italia con sfarinato di grano, proveniente da Europa, U.S.A. e Canada, del tipo 0, 00 o di tipo integrale

Il pane deve essere fresco, ben lievitato ben cotto, prodotto con farine di grano tenero tipo "0", provenienti da coltivazioni certificate, con lievito naturale, possibilmente con pasta acida.

Caratteristiche organolettiche: crosta dorata e croccante, mollica morbida, alla rottura con le mani o al taglio il pane deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici.

Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato col freddo o altre tecniche. Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

Pezzatura gr. 40

2 Pane integrale

Si intende il prodotto confezionato con farina integrale biologica certificata, macinata in mulini a pietra, pasta acida e lievito di birra, sale marino e acqua.

Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato col freddo o altre tecniche. Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

Pezzatura gr. 40.

3 Pane grattugiato

Prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano, proveniente da Europa, U.S.A. e Canada

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

Il prodotto non deve contenere grassi di tipo animale, deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti o altri agenti infestanti.

4 Farina bianca tipo 00

Farina di grano tenero, prodotta e confezionata in Italia con sfarinato di grano, proveniente da Europa, U.S.A. e Canada.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, o altri agenti infestanti.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza

5 Farina di mais

Di filiera italiana. Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità. La farina non deve

contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza

6 Prodotti da forno, fette biscottate, crackers e simili

Devono essere prodotti e confezionati in Italia. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla normativa vigente.

Le confezioni devono essere chiuse, intatte e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto, o grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

7 Crostini

Devono essere prodotti e confezionati in Italia. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla normativa vigente.

Non devono essere aggiunti grassi di alcun genere, né aromi. Le confezioni devono essere chiuse, intatte e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore e sapore sgradevole.

8 Biscotti, torte e dolci

Devono essere prodotti e confezionati in Italia. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla normativa vigente.

Le confezioni devono essere chiuse, intatte e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore e sapore sgradevole.

9 Pizza e focaccia

Prodotti e confezionati in Italia con sfarinato di grano, proveniente da Europa, U.S.A. e Canada

Devono essere di produzione giornaliera e possono essere fornite confezionate.

Gli ingredienti previsti sono: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio di oliva e, per la pizza, pomodori pelati conformi ai requisiti di cui al punto 21.

10 Pasta di semola di grano duro

Prodotti e confezionati in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza

11 Paste secche e fresche all'uovo/ripiene

Prodotti e confezionati in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada.

Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e deve essere costituito da: ortaggi, ricotta, parmigiano reggiano e/o altro formaggio, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi. Le paste alimentari fresche poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 187/2001. Le confezioni devono pervenire intatte.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

12 Pasta dietetica senza glutine

Dovrà essere fornita nei vari formati richiesti. Le confezioni integre dovranno rispondere ai requisiti richiesti dal D.Lgs. 109 . e s.m.i.

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità, ed è soggetto alla D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111.

I prodotti devono provenire da stabilimenti autorizzati con Decreto del Ministero della Sanità del 9.12.1993.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

13 Riso Arborio

Deve essere di filiera piemontese (coltivato, lavorato, confezionato in Piemonte).

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza

14 Riso Roma

Deve essere di filiera piemontese (coltivato, lavorato, confezionato in Piemonte).

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti,

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

15 Riso Integrale

Deve essere di filiera piemontese (coltivato, lavorato, confezionato in Piemonte).

Il cereale, coltivato con metodi naturali, è sottoposto alle sole operazioni di pulitura e sbramatura, quindi appare di colore più scuro di un normale riso lavorato, mantenendo,però, maggiori qualità nutritive. Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

16 Riso Parboiled

Deve essere di filiera piemontese (coltivato, lavorato, confezionato in Piemonte).

Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

17 Orzo perlato, Farro decorticato e miglio

Devono essere di filiera comunitaria. I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco - giallo paglierino.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza.

18 Olio di oliva extra vergine

Deve essere di filiera italiana.

Per la categoria degli olii vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione

relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1 0,8g ogni 100 g.

Deve essere confezionato in confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce.

19 Olio monoseme (da utilizzarsi solo per i pasti veicolati come ausilio tecnologico)

Sono permessi solo olio di girasole e mais di filiera italiana. Il suo utilizzo è limitato ad ausilio tecnologico oppure alla cottura in friggitrice nei casi previsti dal Capitolato d'Appalto vigente.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. n. 35/68 e art. 26 D. Lgs.109/92 e s.m.i.

20 Burro di centrifuga/burro monoporzione

Deve essere di filiera piemontese. Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme di legge.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%, per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, nè presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica).

21 Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, che prevede fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo.

Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.

22 Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

Di filiera comunitaria. Il contenuto in ogni scatola deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, nè spaccato nè spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.

23 Capperi, carciofini e funghi champignon

Devono essere di filiera comunitaria.

I contenitori devono riportare tutte le indicazioni previste:

- denominazione e tipo di prodotto:
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti in ordine decrescente
- data di scadenza.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1.

24 Pesto confezionato

Il pesto confezionato deve essere di produzione industriale e di filiera italiana. Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore. Deve presentare buone caratteristiche microbiologiche. Gli ingredienti sono: basilico, olio extra vergine di oliva, grano padano DOP e/o parmigiano reggiano DOP, pinoli e/o noci e/o anacardi. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 27/01/92 n. 109 e s.m.i.

25 Legumi

Di filiera italiana. I legumi previsti sono: ceci, fagioli, lenticchie, piselli (per i quali è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato), fave (esclusivamente per passato/minestra di legumi). Qualora i suddetti prodotti siano forniti secchi, devono essere: puliti, di pezzatura omogenea con leggeri difetti di forma, uniformante essiccati (l'umidità non deve superare il 13%).

26 Tonno all'olio di oliva

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva e' permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92 art. 4.

27 Spezie ed aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero ecc.

I prodotti interi o macinati non devono essere esauriti o in qualunque altro modo sofisticati. Gli aromi devono essere conformi al D.Lgs. 107/92. Le confezioni intatte devono essere conformi al D.Lgs. 27.1.92 n. 109 e s.m.i .

28 Zafferano

Prodotto e confezionato in Italia. Si richiede zafferano puro, in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

29 Omogeneizzati

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111/92, al D.P.R. 128/99.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e conservati sotto vuoto.

Potranno essere richiesti omogeneizzati di carne, di pesce e di frutta.

Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine e proteine del latte.

PAG. 39

Le confezioni devono essere da 80 g e presentarsi intatte e sigillate.

30 Pinoli

Devono essere di filiera italiana.

31 Succhi di frutta, mousse o purea di frutta

- Di filiera italiana. Si intende un prodotto costituito al 100% di frutta privo di zuccheri aggiunti. Nel caso di nettari di frutta si fa richiesta che la percentuale di frutta presente sia almeno del 50%. Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

32 Marmellate e confetture

Di filiera italiana. Devono presentarsi con una massa omogenea compatta e gelificata. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

Per i pasti veicolati devono essere contenute in confezioni monodose; in tutte le altre occasioni devono essere contenute in confezioni di vetro con chiusura a vite.

33 Cioccolato (al latte)/crema da spalmare alle nocciole/cacao amaro

Devono essere prodotti e confezionati in Italia. Per il cioccolato al latte gli ingredienti, per almeno il 50%, devono provenire dal commercio equo e solidale. Il cacao amaro deve provenire dal commercio equo e solidale.

34 Tisane, camomilla

Caratteristiche:

- non devono essere zuccherati;
- non devono presentare muffe, insetti, sostanze estranee;
- non devono presentare odore o sapore sgradevoli;
- devono essere preconfezionati in filtri e le confezioni devono essere integre e riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

35 Prodotti surgelati - caratteristiche

Condizioni generali:

devono essere preparati e confezionati da fornitore qualificato in conformità alle norme vigenti.

Le confezioni devono:

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente, in specifico, le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I prodotti non devono presentare:

- segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni.
- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

36 Prodotti congelati - caratteristiche

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a – 18°C,.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, essere opportunamente coibentate per il mantenimento di tali temperature.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.L. 27 Gennaio 92 n. 109 e s.m.i .

I prodotti congelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidita' deve risultare negativo.

37 Pesce congelato/surgelato - caratteristiche

Il pesce congelato/surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata, non può superare i -18°C .

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C .

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C . La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti di pesce non devono presentare:

- grumi di sangue / pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale / attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (zone FAO) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici:

pH < 6.2-7;

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100g.

TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100g.

Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al Reg. (CE) n° 1881/06

Parametri fisici:

calo peso: 10 - 30% a seconda della specie.

Glassatura 5 - 20% a seconda della specie

38 Vegetali surgelati

Filiera italiana. Fagiolini, zucchine, piselli, carote, cuori di carciofo, punte di asparagi, cavolfiori, spinaci e costine. Tutti devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

In particolare i fagiolini devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;

39 Carni fresche refrigerate di bovino adulto

In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere:

- ottenute da bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi. Poiché la stragrande maggioranza dei bovini appartenenti alla razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina (descritta nella pubblicazione scientifica di Kambadur et al. - Genome Research – 1997 – 7 – pagg. 910-916), che causa l'ipertrofia muscolare (groppa doppia) tipica della razza stessa, la relativa ricerca costituirà oggetto dei controlli disposti dall'A.C.. Qualora le analisi rilevino la presenza della mutazione, il bovino risulterà inequivocabilmente appartenente alla razza piemontese; qualora la mutazione non venga rilevata, verranno disposte ulteriori verifiche allo scopo di accertare il possesso, da parte del capo esaminato, dei requisiti che ne attestino inequivocabilmente l'appartenenza alla razza piemontese.

- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere.
- ottenute da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (dalla nascita alla macellazione).
- etichettate secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto e che preveda la presenza in etichetta delle seguenti informazioni:
 - estremi identificativi dell'Organizzazione e/o logo del Consorzio;
 - paese di nascita del capo bovino (Italia);
 - razza (Piemontese);
 - data di nascita;
 - nominativo, indirizzo azienda di nascita;
 - paese o azienda (nominativo e indirizzo) di allevamento;
 - paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
 - nominativo, indirizzo del punto vendita;
 - data di macellazione;
 - numero identificativo del soggetto (marca auricolare), accompagnato dal sesso;
 - estremi identificativi dell'Organismo indipendente.

Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata. La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica);

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste nell'etichetta contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$.

La conservazione, dopo lo sconfezionamento, deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$.

Non è consentito acquistare carne già macinata, per le preparazioni che la richiedono, la macinazione dovrà avvenire nella stessa giornata di preparazione e consumo.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza.

40 Carni sottovuoto

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni sottovuoto devono possedere requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%. Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne;
- etichetta conforme al D.L. 109/92 e s.m.i.;
- i materiali impiegati per il confezionamento sotto vuoto, devono essere conformi alla normativa vigente.

41 Carni avicole refrigerate:

Filiera italiana.

Condizioni generali:

- devono provenire da animali allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono appartenere alla classe A;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni e piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana;

- le carni devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudata;

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 5 giorni rispetto alla data di scadenza.

42 Suino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato;
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da filiera nazionale ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni vigenti, con temperature durante il trasporto tra - 1 e + 7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sotto vuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche
- deve essere compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

43 Latte U.H.T.

- deve essere di filiera italiana;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno settantacinque giorni;
- Il latte UHT deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

44 Latte intero e fresco pastorizzato

- deve essere di filiera interamente piemontese (prodotto, lavorato, confezionato e distribuito in Piemonte);
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno tre giorni.

Il latte fresco intero pastorizzato deve contenere un tenore naturale di materia grassa uguale o superiore al 3,5

45 Yogurt alla frutta/intero

L'alimento:

- deve essere prodotto in Piemonte o Italia del Nord con latte proveniente da animali allevati in Italia;
- deve essere completamente privo di conservanti e coloranti;
- deve essere confezionato in monoporzioni;
- deve contenere fermenti lattici vivi in quantità non inferiori a 10^8 , al momento della consegna, per ciò che riguarda lo streptococco thermophilus e il lactobacillus bulgaricus.

46 Budino

Confezionato in monoporzione stabilizzata per mezzo di trattamenti termici UHT, con latte fresco di Alta Qualità UHT.

46 Merendine biologiche confezionate

Devono essere prodotte con materie prime.

La tipologia prevista è quella della crostatina con marmellata. Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs 109/92 e s.m.i..

47 Parmigiano Reggiano D.O.P

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine protetta ai sensi del D.P.R. n.1269 del 30/10/1955 e s.m.i. le confezioni devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca e avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco " Parmigiano Reggiano ";

48 Parmigiano Reggiano grattugiato D.O.P.

- Deve essere conforme al D.P.C.M. 4/11/1991. Le confezioni devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano;

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca
- additivi: assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 18% ;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- provenire da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi;

49 Tutti i formaggi qui di seguito riportati devono essere prodotti partendo da materie prime. Devono essere di filiera italiana.

Formaggi freschi: tipo Fior di certosa - tipo Annabella

Caratteristiche:

prodotti da puro latte vaccino fresco; caglio e sale; grasso minimo su sostanza secca 50%. Non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro. Devono essere forniti in confezioni chiuse e devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Mozzarella

Caratteristiche:

prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato, il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca. Deve presentare buone caratteristiche microbiche e non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro. I singoli pezzi devono essere interi e compatti;

Crescenza

Caratteristiche:

prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

Robiola

Caratteristiche:

prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Ricotta

Caratteristiche:

non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale. Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto. Le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese ed altre.

Taleggio

Caratteristiche:

prodotto da puro latte vaccino intero fresco, il grasso minimo deve essere il 48% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta di colore da bianco a paglierino e sapore leggermente aromatico. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve

presentare buone caratteristiche microbiche. La denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel Regolamento CE 1107/96.

Italico

Caratteristiche:

prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Fontina

Caratteristiche:

prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta ma elastica con scarsa occhiatura, fondente in bocca di colore leggermente paglierino e sapore dolce caratteristico. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. La denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel DPR 1269 del 30.10.55.

Fontal

Caratteristiche:

prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

Emmenthal, Sbrinz, Gruyere

Caratteristiche:

prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. L'Emmenthal deve presentare interamente la classica occhiatura delle dimensioni di una ciliegia, distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna. La pasta deve essere compatta, morbida, colore giallo intenso.

Lo Sbrinz deve avere una pasta compatta e friabile, il sapore finemente aromatico; deve essere dichiarato il tipo di prodotto e il luogo di produzione; la denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri.

Provolone:

Caratteristiche:

prodotto con latte vaccino intero, il grasso minimo contenuto deve essere del 45% sulla sostanza secca. La pasta deve essere compatta, priva di occhi, di colore bianco tendente a paglierino; non deve presentare difetti di sapore e di aspetto dovute a fermentazioni anomale o altre cause. La stagionatura deve variare da sei a dodici mesi.

Non devono essere utilizzati formaggi freschi con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza.

50 Gelati

Devono essere di filiera italiana, allestiti secondo le buone prassi igienico sanitarie (GMP). Devono essere di formulazione semplice, in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

51 Prosciutto crudo Parma

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13.2.1990, n. 26 e dal D.M. 15.2.93, n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine ed essere conforme ai Reg. CE n° 852 e 853. In particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:

- forma rotondeggiante, a coscia di pollo, privo della parte distale;
- peso non inferiore ai Kg 7;
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e 9 Kg, e non

inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50-60 %.

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere:

- disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo la normativa vigente.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione. La porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

52 Prosciutto cotto senza polifosfati

Deve essere di filiera italiana. Non deve contenere alcuna additivo che comporti la presenza di glutine, lattosio e proteine del latte. All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole,
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20)
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, o altri difetti;
- non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96; non deve contenere amidi e derivati.
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%;

53 Bresaola I.G.P.

Deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Bresaola della Valtellina" di cui al Decreto 23.12.1998. Deve essere prodotta con carne ricavata dalle cosce di bovini adulti. Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini aponeurosi e grasso. Non deve essere prodotta con utilizzo di budello di bovino. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

54 Fesa di tacchino arrosto

Deve essere di filiera italiana. La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

55 Manzo affumicato

Deve essere conforme ai requisiti dei Reg. CE n° 852 e 853 per i requisiti specifici. Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato e privo di grasso, senza odori e sapori sgradevoli o anomali. Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 327/80.

56 Salsiccia di tacchino/puro suino:

deve essere ottenuta da animali di filiera italiana. Gli insaccati con caratteristiche organolettiche ottimali devono aver odore gradevole e colore idoneo alla composizione; il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde. Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi ai rispettivi D.D.M.M.: 10 agosto 1938 per la polvere di latte; 22 ottobre 1987, n° 463, per lo zucchero, 13 luglio 1989, n° 270, per i caseinati e la soia. Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra -1°C e +4°C.

57 Uova

Uova categoria A extra fresche

Devono essere conformi alle normative Reg. CE 2295/2003 e CE 1028/2006, di categoria A extra fresche devono appartenere alla categoria 1. Devono essere di filiera italiana e provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale. Le stesse devono essere vendute in imballaggi o confezioni, recanti le prescritte fascette e dispositivi di etichettatura con obbligatorietà delle seguenti dichiarazioni:

- ditta produttrice;

- categoria di qualità;
- peso e numero
- numero del centro di imballaggio e data di imballaggio.

I moduli di registrazione dei controlli al ricevimento presso la mensa devono indicare la data di deposizione delle uova fresche.

58 Uova pastorizzate

Devono essere di filiera italiana. Il prodotto deve provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale. Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità. Devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti; devono essere sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. Le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico ciclo di preparazione del pasto, le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni. I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute durante la durata del trasporto. Per i prodotti refrigerati deve essere in particolare mantenuta la temperatura di 4°C.

59 Fagioli secchi, soia, ceci e lenticchie e miscela di legumi secchi

I legumi secchi devono essere:

- di filiera comunitaria;
- puliti;
- di pezzatura il più omogenea possibile omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

60 Acqua minerale naturale/gasata

Deve avere un residuo fisso non superiore a 180° inferiore ai 200 mg/l. ed una concentrazione di nitrati possibilmente assente o inferiore a 5 mg/l. Deve provenire da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia).

61 Sale

Filiera italiana. Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato".

62 Zucchero semolato

Filiera comunitaria. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

63 Zucchero a velo

Filiera comunitaria.

64 Miele

Deve essere di nettare di fiori d'acacia, di produzione nazionale, idoneamente confezionato ed etichettato a norma di legge. L'approvvigionamento del prodotto dovrà essere limitato al quantitativo necessario all'effettivo consumo, utilizzando confezioni di limitata capacità. Il termine di conservazione del prodotto non dovrà essere inferiore a due mesi dalla scadenza.

65 Aceto rosso/bianco

Di filiera italiana.

66 Aceto di mele

Di filiera italiana. Quale materia prima è consentito esclusivamente l'utilizzo di mele provenienti da coltivazioni biologiche.

67 Piante aromatiche

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere di filiera italiana.

68 Ortofrutta

I prodotti ortofrutticoli devono essere:

- di stagione (è consentito l'uso fuori stagione di piselli, fagiolini, cuori di carciofo, punte di asparagi, spinaci costine e legumi secchi);
- i prodotti per i quali è prevista una classificazione, dovranno appartenere alla categoria I^A o categoria extra;
- essere interi e sani, senza lesioni e attacchi parassitari;
- essere puliti, ovvero privi di terra e di ogni altra impurità;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori o sapori anomali.
- essere correttamente etichettati, riportando la categoria, il calibro (se previsto), l'origine e i trattamenti subiti;

E' tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere, quando possibile per stagionalità e tipologia, di produzione regionale (filiera piemontese); diversamente l'unica provenienza acconsentita è quella nazionale con preferenza alle Regioni confinanti.

Tutti i prodotti dovranno provenire da sistemi di coltivazione che rispettino un disciplinare regionale di produzione integrata, tale requisito, oltre che essere indicato in etichetta, dovrà essere dimostrabile da documenti di certificazione o autocertificazioni scritte dei produttori.

Inoltre è richiesto che vengano garantite per ogni fornitura le seguenti condizioni:

- percentuale di fitofarmaci sempre e comunque inferiore al 50% dei limiti di legge vigenti al momento del controllo;
- non siano stati effettuati trattamenti post raccolta con principi attivi di sintesi per la conservazione.

In alternativa è possibile, in ogni caso, la fornitura di prodotti certificati secondo l'agricoltura biologica.

Prodotti di produzione extranazionale: banane ed ananas dovranno provenire dal commercio equo e solidale. Le banane non devono essere state trattate con Tiabendazolo e la polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto non deve essere allappante, evidente segno di immaturità.

69 Frutta sciroppata/ macedonia di frutta

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

La frutta sciroppata deve presentare le seguenti caratteristiche:

- consistenza, colore, odore e sapore caratteristici del prodotto. L'ananas sciroppato deve inoltre essere:
- completamente decorticato;
- privo del nucleo centrale.

70 Prodotti IV gamma

Nel caso siano previste forniture in IV gamma di ortaggi, queste dovranno in ogni caso rispettare le

caratteristiche e disposizioni previste al punto 68. Le condizioni di produzione, confezionamento e distribuzione dovranno rispettare la normativa vigente, in particolare la L. 77/2011 e il D.M. 3746 del 20.6.2014.

Non devono essere utilizzati prodotti IV gamma da consumarsi crudi con una shelf-life residua inferiore a 3 giorni rispetto alla data di scadenza.

71 Vino

Di filiera italiana. Il vino da tavola bianco e rosso dovrà essere di buona qualità, limpido e privo di deposito al fondo, stabile, di sapore asciutto esente da difetti (odore di feccia, di muffa, di uova guaste, ecc...) o malattie (fioretta, spunto girato, filante, ecc..) con caratteristiche corrispondenti alle vigenti disposizioni in materia.

Il contenuto in anidride solforosa totale deve essere inferiore ai 200 mg/litro e l'alcool metilico non deve superare i 0,25 ml per i vini rossi e 0,20 per i vini bianchi, per ogni 100 ml di alcool complessivo.

La gradazione alcolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcolica complessiva.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29.12.1985 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido bórico, sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermantativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro.

La confezione può essere in vetro o tetrapak.