

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE AZIENDALE DEL TEATRO ALLA SCALA

CIG: 9879182EE0 / ID 320

Allegato “B”

REQUISITI GENERALI DEI PRODOTTI A FILIERA CORTA, A FILIERA LOCALE E A CHILOMETRO ZERO

Prodotti a filiera locale

Come prodotti a filiera locale si intendono gli alimenti la cui intera filiera produttiva (dalla produzione primaria alla fase di commercializzazione) è realizzata entro un'area definita dal luogo di consumo (area geografica, raggio di chilometri, ecc.), indicata dal committente.

Nota Per determinare l'area territoriale o il raggio chilometrico, che devono essere specificati per ogni categoria di prodotto, è necessario tenere in considerazione:

- la disponibilità stagionale effettiva di ogni prodotto nell'area definita;
- la quantità di ogni prodotto necessaria e sufficiente a soddisfare il numero dei pasti previsti.

Prodotti locali

Come prodotti locali si intendono gli alimenti il cui ingrediente primario è prodotto entro un'area definita (area geografica, raggio di chilometri, ecc.), indicata dal committente.

Nota Per determinare l'area territoriale o il raggio chilometrico, che devono essere specificati per ogni categoria di prodotto è necessario tenere in considerazione:

- *la disponibilità stagionale effettiva di ogni prodotto nell'area definita;*
- *la quantità di ogni prodotto necessaria e sufficiente a soddisfare il numero dei pasti previsti.*

Prodotti da filiera corta

Come prodotti da filiera corta si intendono i prodotti alimentari provenienti da una filiera di approvvigionamento che riduce il numero degli intermediari commerciali e con caratteristiche definite di stagionalità e sostenibilità ambientale. Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto.

Prodotti a chilometro zero

Per «chilometro zero» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km. Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

REQUISITI GENERALI DEI PRODOTTI A FILIERA CONTROLLATA

Prodotti biologici

Come prodotti biologici si intendono quei prodotti derivati da aziende biologiche agricole e/o zootecniche certificate ai sensi del Regolamento n. 848/2018 e successive modifiche e integrazioni.

I sistemi di coltivazione e allevamento biologici adottano tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati.

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Regolamento CE n. 848/2018 e successive modifiche e integrazioni.

L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla, l'organismo di certificazione (tre lettere) anch'esso sotto forma di sigla, il codice del produttore, il numero della confezione, preceduto da una lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco) e il codice di autorizzazione alla stampa dell'etichetta.

I fornitori di prodotti biologici freschi (non confezionati), devono essere in possesso dell'apposito certificato in cui si attesta il rispetto delle regole di produzione imposte dalle leggi comunitarie, che viene rilasciato da uno degli Organismi di certificazione italiani autorizzati dal Ministero delle Risorse Agricole.

Prodotti da produzione integrata

Come prodotti da produzione integrata si intendono quei prodotti alimentari ottenuti con metodi di produzione integrata attuati secondo il sistema descritto nella norma UNI 11233 o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti; sistema di produzione agricola che privilegia l'utilizzo delle risorse e dei meccanismi di regolazione naturali in parziale sostituzione delle sostanze chimiche, assicurando una agricoltura sostenibile.

CATEGORIA: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

| | |
|-----------------|--|
| Prodotto | FRUTTA BIOLOGICA |
| Caratteristiche | <p>Frutta fresca (norme generali)</p> <p>La frutta fresca deve rispondere ai requisiti di legge in materia quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Norme di qualità UE per la frutta e gli agrumi <p>I prodotti devono avere i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere di 2^a categoria o superiore • essere interi, sani, esenti da difetti • avere calibro minimo in peso e/o in diametro come richiesto • presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle specie e varietà richieste • avere raggiunto la maturazione di consumo • essere omogenei ed uniformi • essere puliti e privi di sostanze estranee visibili • essere privi di alterazioni dovute a parassiti • essere privi di parassiti • essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari • essere privi di umidità esterna anomala • essere privi di odore e/o sapore estranei <p>Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo • presenza di parassiti animali o vegetali • avere subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione <p>Confezionamento: pluristrato o monostrato o alla rinfusa (solo cocomeri)</p> <p>Imballaggi: Gli imballaggi devono essere di materiale idoneo, puliti, asciutti, maneggevoli e accatastabili in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione del prodotto. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti devono essere di qualità e calibro diversi da quelli visibili. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. In ogni imballaggio deve essere riportata esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile:</p> |

- 1) la denominazione e sede della dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale;
- 2) l'indicazione del prodotto, del tipo e della varietà della merce;
- 3) l'origine del prodotto;
- 4) la categoria (extra o 1^a o 2^a categoria) e il calibro, espresso in peso e/o in diametro;
- 5) il marchio commerciale e la zona di produzione.

Etichettatura

Per tutti i prodotti l'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:

- denominazione commerciale
- ditta produttrice e confezionatrice
- lotto di produzione
- l'indicazione "da agricoltura biologica"
- il nome per esteso dell'ente controllore
- il numero di codice affidato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF)
- i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto

Le varietà di frutta richieste, tenendo conto della stagionalità, sono:

SETTEMBRE: uva, mele, pere, prugne, banane

OTTOBRE: uva, mele, pere, banane, kiwi

NOVEMBRE/FEBBRAIO: mele, pere, cachi, arance, mandarini, mandaranci, banane, kiwi

MARZO/APRILE: mele, pere, arance, banane, kiwi

MAGGIO/LUGLIO: fragole, mele, pere, prugne, pesche, albicocche, banane, kiwi, cocomeri, meloni

| | |
|-----------------|--|
| Caratteristiche | <p>Requisiti dei singoli prodotti (norme specifiche)</p> <p>Mele e pere da tavola I frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Tuttavia possono essere ammessi: → leggeri difetti di forma → leggeri difetti di sviluppo → leggero difetto di colorazione → il peduncolo può essere leggermente danneggiato La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono tuttavia ammessi entro i seguenti limiti : → i difetti di forma allungata non devono superare 2 cm. di lunghezza → per gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 1 cm², salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore a ¼ di cm². Le pere non devono essere grumose. La calibrazione è determinata dal diametro dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente : <u>Mele:</u> Golden delicious del Trentino, Red delicious, Red stayman, Starking delicious 60-65 mm; <u>Pere:</u> William, Abate, Kaiser, Conference, decana del Comizio, 55-60 mm.</p> <p>Agrumi Gli agrumi devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Gli agrumi devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno dovuto al gelo e da estese ammaccature o lesioni cicatrizzate. Gli agrumi devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti: → lievi difetti di forma → lievi difetti di colorazione La calibrazione è determinata dal diametro dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente : <u>Arance:</u> tarocco, moro, sanguinello, ovale 55 mm;</p> |
|-----------------|--|

Mandarini: 45 mm;
Clementine: 35 mm;
Limoni: 45 mm;

Pesche

I frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

Le pesche aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti :

→ lievi difetti di forma

→ lievi difetti di sviluppo

→ lievi difetti di colorazione

La calibrazione è determinata dal diametro dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente :

Pesche 56 - 61 mm;

Nettarine (pesche noci): 56 - 61 mm.

Albicocche

I frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti:

→ lievi difetti di forma

→ lievi difetti di sviluppo

→ lievi difetti di colorazione

La calibrazione è determinata dal diametro dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente :

Albicocche 30 mm.

Prugne e Susine

I frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti:

→ lievi difetti di forma

→ lievi difetti di sviluppo

→ lievi difetti di colorazione
→ il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto
La calibrazione è determinata dal diametro dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente :
Varietà a frutti grossi: 35 mm
Mirabelle e susine di Dro: 20 mm
Altre varietà: 28 mm

Ciliegie

I frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti:

→ lievi difetti di forma

→ lievi difetti di colorazione

Devono essere esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine.

La calibrazione è determinata dal diametro dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente :

Ciliegie: 17 mm. Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Uva da tavola

I grappoli devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti:

→ lievi difetti di forma

→ lievi difetti di colorazione

→ leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide

La calibrazione è determinata dal peso dei grappoli. Il calibro minimo richiesto è il seguente:

Varietà ad acino grosso: 150 gr

Varietà ad acino piccolo: 100 g

Kiwi

I frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di

sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti:

→ lieve difetto di forma

→ lieve difetto di colorazione

→ difetto superficiale della buccia, purché la superficie totale non superi 1 cm²

La calibrazione è determinata dal peso dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente:

Kiwi: 70 g

La differenza di peso fra il frutto più grande e quello più piccolo in ciascun imballaggio non deve superare i 15 g.

Fragole

I frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Devono essere di buona qualità, prive di terra e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti:

Le fragole devono essere state raccolte con cura.

→ lievi difetti di forma

→ presenza di piccola zona biancastra

La calibrazione è determinata dal diametro dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente :

Fragole: 18 mm. Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Banane

I frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Devono essere di buona qualità, prive di terra e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti:

→ lievi difetti di forma

→ lievi difetti di buccia dovuti a sfregamenti

→ lievi difetti di superficiali nei limiti di 2 cm² della superficie totale del frutto. I lievi difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana.

→ il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto.

La calibrazione è determinata dalla lunghezza minima e dallo spessore dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente:

Banane: lunghezza minima: 14 cm; spessore minimo: 27 mm.

In deroga le banane prodotte nelle regioni di Madera, delle Azzorre, dell'Algarve, di Creta e della Laconia e aventi una lunghezza inferiore a 14 cm vengono commercializzate nella UE, ma sono classificate come 2^a categoria.

Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani composti al minimo da 4 frutti. Per singolo imballaggio sono tollerati al massimo 2 frutti mancanti per frammento di mani, a condizione che il peduncolo non sia strappato bensì reciso con taglio netto, senza danni per i frutti vicini.

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Meloni

I frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Devono essere di buona qualità, prive di terra e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti:

→ lievi difetti di forma

→ lievi difetti di colorazione (non è considerata un difetto la colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata a contatto con il suolo durante la crescita)

→ leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento e a manipolazioni

→ lievi screpolature cicatrizzate intorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm. e che non raggiungano la polpa.

La calibrazione è determinata dal peso e/o dal diametro dei frutti. Il calibro minimo in peso richiesto è il seguente:

Charentais, Ogen o Galia: 250 g

Altri meloni: 300 g

Il calibro minimo in peso richiesto è il seguente:

Charentais, Ogen o Galia: 7,5 cm

Altri meloni: 8 cm

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferite al peso.

Cocomeri

I frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Devono essere di buona qualità, privi di terra, di fessurazioni e ammaccature e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti:

→ piccole fenditure superficiali;

→ lievi difetti di colorazione per la parte più chiara del cocomero che è stata a contatto con il suolo durante la crescita.

Il peduncolo deve presentare una lunghezza massima di 5 cm.

La calibrazione è determinata dal peso dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente:

Cocomeri: 1.5 Kg. Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Per i cocomeri spediti alla rinfusa (caricati direttamente su un mezzo di trasporto) le indicazioni obbligatorie debbono figurare sul documento che accompagna le merci, esposto in modo visibile all'interno del mezzo stesso. Per tale forma di presentazione, non è obbligatoria l'indicazione del calibro, del peso netto o del numero di pezzi.

Riferimenti legislativi : Regolamento UE n. 1093/97

| | |
|-----------------|---|
| Prodotto | FRUTTA PROVENIENTI DAL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE |
| Caratteristiche | <p>Banane (norme specifiche) Requisiti dei produttori Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale, che hanno le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02/07/98 A4-198/98 e dalla Comunicazione n.4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 – COM 1999/619, sono da intendersi idonee. I frutti devono essere stati raccolti a maturazione di raccolta completa, con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.</p> <p>Requisiti dei prodotti Devono essere di buona qualità, prive di terra e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti: → lievi difetti di forma → lievi difetti di buccia dovuti a sfregamenti → lievi difetti di superficiali nei limiti di 2 cm² della superficie totale del frutto. I lievi difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana. → il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto. La calibrazione è determinata dalla lunghezza minima e dallo spessore dei frutti. Il calibro minimo richiesto è il seguente: <u>Banane</u>: lunghezza minima: 14 cm; spessore minimo: 27 mm. In deroga le banane prodotte nelle regioni di Madera, delle Azzorre, dell'Algarve, di Creta e della Laconia e aventi una lunghezza inferiore a 14 cm vengono commercializzate nella UE, ma sono classificate come 2^a categoria. Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani composti al minimo da 4 frutti. Per singolo imballaggio sono tollerati al massimo 2 frutti mancanti per frammento di mani, a condizione che il peduncolo non sia strappato bensì reciso con taglio netto, senza danni per i frutti vicini. Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.</p> |

| | |
|--------------|---|
| Prodotto | VERDURA FRESCA BIOLOGICA |
| Composizione | <p>Verdura fresca (norme generali)</p> <p>La verdura fresca deve rispondere ai requisiti di legge in materia quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Norme di qualità UE per i prodotti ortofrutticoli <p>I prodotti devono avere i seguenti requisiti :</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere di 2^a categoria o superiore • essere interi, sani, esenti da difetti • avere calibro minimo in peso e/o in diametro come richiesto • presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle specie e varietà richieste • avere raggiunto la maturazione di consumo • essere omogenei ed uniformi • essere puliti e privi di sostanze estranee visibili • essere privi di alterazioni dovute a parassiti • essere privi di parassiti • essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari • essere privi di umidità esterna anomala • essere privi di odore e/o sapore estranei <p>Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo • presenza di parassiti animali o vegetali • avere subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione <p>Confezionamento: pluristrato o monostrato</p> <p>Imballaggi: Gli imballaggi devono essere di materiale idoneo, puliti, asciutti, maneggevoli e accatastabili in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione del prodotto. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti devono essere di qualità e calibro diversi da quelli visibili. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. In ogni imballaggio deve essere riportata esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) la denominazione e sede della dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale; 2) l'indicazione del prodotto, del tipo e della varietà della merce; 3) l'origine del prodotto; |

- 4) la categoria (extra o 1^a o 2^a categoria) e il calibro, espresso in peso e/o in diametro;
5) il marchio commerciale e la zona di produzione.

Etichettatura

Per tutti i prodotti l'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:

- denominazione commerciale
- ditta produttrice e confezionatrice
- lotto di produzione
- l'indicazione "da agricoltura biologica"
- il nome per esteso dell'ente controllore
- il numero di codice affidato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF)
- i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto

Le varietà di verdura richieste, tenendo conto della stagionalità, sono:

ANNUALE: aglio, cipolle, rosmarino, salvia, prezzemolo, carote, sedano, patate, insalate varie, funghi.

SETTEMBRE/OTTOBRE: basilico, cetrioli, cavolfiori, fagiolini, finocchi, melanzane, peperoni, pomodori maturi, pomodori da insalata, spinaci, zucchine.

NOVEMBRE/DICEMBRE: bieta, cavolfiori, finocchi, spinaci, zucca gialla.

GENNAIO/MARZO: bieta, broccoletti, cavolfiori, finocchi, spinaci, zucca gialla.

APRILE/GIUGNO: basilico, bieta, cetrioli, cipolle novelle, cavolfiori, fagiolini, melanzane, patate novelle, peperoni, pomodori maturi, pomodori da insalata, spinaci, zucchine.

| | |
|-----------------|--|
| Caratteristiche | <p>Requisiti dei singoli prodotti (norme specifiche)</p> <p>Carote Le carote devono avere le seguenti caratteristiche minime : <ul style="list-style-type: none"> • essere prive di germogli • non essere legnose • essere prive di evidenti impurità • non essere biforcute e essere sprovviste di radici secondarie Le carote da fornire devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Le radici non devono presentare difetti che ne pregiudichino l'aspetto generale.</p> <p>Cavolfiori I cavolfiori devono avere le seguenti caratteristiche minime : <ul style="list-style-type: none"> • essere di aspetto fresco • essere interi • essere sani e puliti, in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari • privi di umidità esterne anomale • privi di odore o sapore estraneo. I cavolfiori da fornire devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Possono tuttavia essere ammessi : <ul style="list-style-type: none"> • un leggero difetto di forma o di sviluppo • un leggero difetto di colorazione • una leggerissima peluria. Le infiorescenze devono essere in ogni caso : <ul style="list-style-type: none"> • resistenti • di grana serrata • di colore da bianco a bianco avorio • prive di difetti, come ad esempio macchie, escrescenza di foglie fra i corimbi, danni da roditori, da insetti o da malattia, tracce di gelo, ammaccature. Inoltre se i cavolfiori sono presentati "con foglie" o "coronati", le foglie devono avere aspetto fresco. Il diametro minimo è fissato ad 11 cm; la differenza fra il calibro massimo e minimo delle infiorescenze contenute in uno stesso imballaggio non deve superare i 4 cm.</p> <p>Cipolle Le cipolle devono avere le seguenti caratteristiche minime : <ul style="list-style-type: none"> • essere intere • lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 4 cm di lunghezza </p> |
|-----------------|--|

Le cipolle da fornire devono essere di buona qualità e devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà.

I bulbi devono essere :

- resistenti e compatti
- non germogliati
- privi di stelo vuoto e resistente
- privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale
- privi di ciuffo radicale

Sono ammesse leggere macchie purché non tocchino, assolutamente, l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.

Agli

Gli agli da fornire devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà

Gli agli da fornire devono essere: e devono essere :

- interi,
- di forma abbastanza regolare e di colorazione normale rispetto al tipo commerciale cui appartengono,
- con diametro minimo di 30 mm. ;
- sani,
- consistenti,
- puliti, in particolare privi di terre e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari,
- esenti da danni provocati dal gelo e dal sole,
- esenti da tracce di muffa,
- esenti da germogli esternamente visibili,
- privi di odore o sapore estranei,
- privi di umidità anormale
- i bulbilli devono essere sufficientemente serrati.

Possono presentare:

- rigonfiamenti provocati da uno sviluppo vegetativo anormale,
- piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo.

Gli agli devono essere imballati, ad eccezione degli agli secchi presentati in trecce che possono essere spediti alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto).

Le carte o gli altri materiali utilizzati devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto.

Gli agli presentati in trecce devono essere intrecciati con il loro stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo.

Per gli agli presentati in trecce alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto), le indicazioni obbligatorie degli imballaggi devono figurare su un documento che accompagna la merce.

Sedano

I sedani da fornire devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà .

Devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi, la parte superiore può tuttavia essere tagliata
- essere privi di coste cave, di germoglio o di steli fioriferi
- la radice principale deve essere ben pulita e non può superare la lunghezza di 5 cm.

I sedani devono essere di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sia sulle foglie che sulle nervature principali.

Le nervature principali non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte.

Per i sedani bianchi le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno la metà della loro lunghezza.

Relativamente al calibro i sedani sono classificati in tre gruppi :

grossi - più di 800 g

medi - da 500 a 800 g

piccoli _ -da 150 a 500 g

La differenza massima di calibro in uno stesso imballaggio è fissata rispettivamente a 200, 150 e 100 g.

Il rispetto di questa classificazione e di questa omogeneità è obbligatorio per la 1a categoria.

Sugli imballaggi deve essere indicato anche il numero di pezzi o eventualmente di mazzi.

Zucchine

Le zucchine devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato
- di aspetto fresco
- consistenti
- esenti da cavità
- esenti da screpolature
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri

Le zucchine da fornire devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Tuttavia possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto :

→ lievi difetti di forma

→ lievi difetti di colorazione

→ lievi difetti cicatrizzanti della buccia

Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 cm.

Pomodori

I pomodori devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- di aspetto fresco

I pomodori da fornire devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi e presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Sono escluse le screpolature non cicatrizzate e i frutti con la zona intorno al peduncolo di consistenza e colore visibilmente anormali (dorso verde).

Tuttavia possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto :

- lievi difetti di forma e di sviluppo
- lievi difetti di colorazione
- lievi difetti dell'epidermide
- leggerissime ammaccature

Il calibro minimo richiesto per i pomodori è il seguente :
tondi e costolati 35 mm
oblunghi 30 mm

Patate

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere prive di germogli
- essere immuni da virus, funghi, parassiti e maculosità brune della polpa
- essere esenti da odori apprezzabili sia prima che dopo la cottura
- essere di pasta soda.

Le patate da fornire devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Insalata

I cespi, per qualsiasi categoria di insalata, devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- essere interi
- essere sani
- di aspetto fresco
- essere turgidi
- non prefioriti

Le insalata da fornire devono essere di buona qualità.

Esse devono possedere le caratteristiche della varietà o del tipo, in particolare per quanto riguarda la colorazione.

Devono essere:

- ben formate
- consistenti (ad esclusione delle lattughe in coltura protetta)
- esenti da danni provocati dal gelo.

Le lattughe devono avere un solo grumolo, ben formato ; per le lattughe in coltura protetta e per la lattuga romana è ammesso un grumolo meno regolare.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla nella parte centrale.

La pezzatura richiesta deve aver il seguente peso minimo :

lattughe 150 g (in campo pieno)

lattughe 100 g (in serra)

lattuga tipo iceberg 300 g (in campo pieno)

lattuga tipo iceberg 200 g (in serra)

indivie, ricce, scarola 200 g (in campo pieno)

iceberg in serra 150 g (in serra)

Cavoli cappucci e verzotti

I cavoli cappucci e verzotti, devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- essere non aperti e prefioriti
- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- essere non ammaccati né altrimenti danneggiati
- essere puliti, praticamente privi di sostanze visibili
- privi di umidità esterne anomale
- privi di odore e/o sapore estraneo.

I cavoli cappucci e verzotti da fornire devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Devono essere compatti secondo la specie.

I cavoli cappucci e verzotti devono, secondo la varietà, presentare le foglie ben attaccate. I cavoli conservati possono avere alcune foglie di protezione mancanti. I cavoli verdi di Milano e i cavoli primaticci devono, secondo la varietà, essere presentati defogliati in modo appropriato. In tal caso, è ammessa la presenza di un certo numero di foglie di protezione.

I cavoli verdi possono essere gelati superficialmente.

Sono ammessi :

- piccole lacerazioni nelle foglie esterne
- piccole ammaccature e un leggero danneggiamento all'apice purché

non incidano sul buono stato del prodotto.

La calibrazione è determinata dal peso netto che non deve essere inferiore a 350 g.

La calibrazione è obbligatoria per i cavoli cappucci e verzotti presentati imballati.

Erbette - Coste

Le erbette e le coste da fornire devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- di aspetto fresco
- puliti, praticamente prive di terra e di residui di fertilizzanti o di antiparassitari
- privi di stelo fiorifero
- esenti da parassiti.

Finocchi

I finocchi devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- essere interi
- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- privi di danno da sfregamento e marciume
- privi di umidità esterne
- privi di parassiti e/o infestanti.

I finocchi da fornire devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Devono essere esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

Sono ammessi :

- lievi lesioni cicatrizzate
- lievi ammaccature tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

La calibrazione è determinata dal diametro che non deve essere inferiore a 60 mm.

| | |
|-----------------|--|
| Prodotto | Vegetali surgelati biologici |
| | <p>STANDARD MICROBIOLOGICI</p> <p>C.B.T. < 10⁶/g</p> <p>Escherichia coli < 10²/g</p> <p>Listeria monocytogenes (per congelati)</p> <p>≤ 11/g in 2 u.c.</p> <p>≤ 110/g in 3 u.c.</p> |
| Caratteristiche | <p>I prodotti da fornire sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fagiolini extra fini • Piselli finissimi |
| Indicazioni | <p>L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :</p> <ul style="list-style-type: none"> – denominazione commerciale – data di confezionamento – ditta produttrice e confezionatrice – lotto o data di produzione – data di consumazione raccomandata – modalità di conservazione – peso netto – l'indicazione "da agricoltura biologica" – il nome per esteso dell'ente controllore – il numero di codice affidato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |
| Note | <p>Dovranno rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. n. 110 del 1992, in confezioni originali intatte.</p> <p>I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.</p> |

**CATEGORIA: PANE, PASTA, RISO, FARINA E
ALTRI PRODOTTI DERIVATI DAI CEREALI**

| | |
|-----------------|---|
| Prodotto | Pasta di semola di grano duro biologica |
| Composizione | umidità 12.5% max ceneri 0.70 - 0.85 % sostanze azotate 10.5 % min. acidità 4 max cellulosa 0.20 - 0.45 % |
| Caratteristiche | sapore e odore gradevole colore giallo ambrato aspetto uniforme, traslucido impurità assenti imperfezioni assenti corpi estranei assenti |
| Indicazioni | La pasta deve tenere la cottura per almeno 20' senza spaccarsi o cambiare di forma e l'acqua, nella quale è stata cotta, deve risultare chiara o tutt'al più opalescente. I singoli pezzi (per qualsiasi tipo di formato) devono rimanere integri, ben separati tra loro, senza presentare collosità amidacea in superficie. |
| Note | L'etichetta deve riportare i seguenti dati : – nome commerciale e descrizione del prodotto – la ditta produttrice e confezionatrice – lotto o data di confezionamento – data di consumazione raccomandata – modalità di conservazione – peso netto – tempi di cottura – l'indicazione "da agricoltura biologica" – il nome per esteso dell'ente controllore – il numero di codice affidato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF), i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotti. |

| | |
|-----------------|--|
| Prodotto | Riso superfino biologico |
| Composizione | umidità 14.5% max metalli pesanti assenti cloroderivati assenti carbonati assenti |
| Caratteristiche | Dovrà avere le seguenti caratteristiche : sapore e odore gradevole, colore bianco uniforme, polvere biancastra assente dopo sfregatura, corpi estranei assenti, |

| | |
|-------------|---|
| | <p>grani spuntati 2% max, grani rotti 5% max, grani neri e vaiolati 0.5% max, grani gialli e rossi 2% max.</p> <p>Il riso deve cuocere in almeno 15' circa e sopportare una sovracottura di almeno 1' e l'acqua, nel quale è stato cotto, deve risultare chiara o tutt'al più opalescente.</p> <p>I chicchi devono rimanere integri e ben separati tra loro.</p> |
| Indicazioni | <p>L'etichetta deve riportare i seguenti dati :</p> <ul style="list-style-type: none"> – denominazione commerciale – la ditta produttrice e confezionatrice – lotto o data di confezionamento – data di scadenza – modalità di conservazione – peso netto – tempi di cottura – l'indicazione “da agricoltura biologica” – il nome per esteso dell'ente controllore – il numero di codice affidato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |
| Note | <p>Il riso deve essere della migliore qualità, fresco di pila, ben spagliato, pulito, secco, senza odori, provenire dall'ultimo raccolto e deve aver subito la lavorazione di secondo grado.</p> |

| | |
|-----------------|--|
| Prodotto | Riso parboiled biologico |
| Composizione | Vedi riso superfino biologico |
| Caratteristiche | <p>Deve rispondere ai requisiti delle leggi 18 marzo 1958, n. 325 e 5 giugno 1962, n. 56.</p> <p>Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.</p> <p>Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna.</p> |
| Indicazioni | Vedi riso superfino biologico |
| Note | Vedi riso superfino biologico |

| | |
|-----------------|--|
| Prodotto | Riso arborio |
| Composizione | Vedi riso superfino biologico |
| Caratteristiche | <p>Deve rispondere ai requisiti delle leggi 18 marzo 1958, n. 325 e 5 giugno 1962, n. 56.</p> <p>Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.</p> |

| | |
|-------------|---|
| | Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna. |
| Indicazioni | Vedi riso superfino biologico |
| Note | Vedi riso superfino biologico |

| | |
|-----------------|---|
| Prodotto | Farina di tipo 00 biologica |
| | STANDARD MICROBIOLOGICI Filth test < 50 insetti o loro frammenti/50g su 6 u.c. < 1 pelo di roditore/50g su 6 u.c. STANDARD CHIMICO-FISICI umidità 14.5% max ceneri 0.5 max cellulosa // glutine secco // |
| Caratteristiche | La farina di tipo grano tenero di tipo "00" non deve aver subito nessun trattamento con agenti fisici o chimici, deve essere esente da qualsiasi sostanza organica o inorganica che ne possa modificare il colore o comunque alterarne o variarne la composizione naturale. |
| Indicazioni | L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente. |
| Note | |

| | |
|-----------------|--|
| Prodotto | Farina di mais biologica |
| Caratteristiche | La farina bramata per polenta deve presentarsi ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. Deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno sei mesi dalla data di scadenza. |
| Indicazioni | L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D. L. 109/92. |

| | |
|-----------------|---|
| Prodotto | PANE COMUNE biologico |
| Composizione | UMIDITA MAX TOLLERATA <ul style="list-style-type: none"> • pezzature fino a 70 g 29% max • pezzature da 100 a 250 g 31% max |
| Caratteristiche | CARATTERISTICHE GENERALI <ul style="list-style-type: none"> • crosta dorata e croccante • mollica morbida non collosa • gusto e aroma ben equilibrati • corpi estranei assenti <p>Il pane da fornire deve essere esclusivamente di produzione giornaliera, è divieto all'uso il pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto.</p> |

| | |
|-------------|--|
| | <p>Deve essere prodotto con farine selezionate non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o quant'altro non consentito dalla legge.</p> <p>Il pane sarà prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente caratteristiche del tipo "0" e "00".</p> |
| Indicazioni | <p>L'etichetta deve riportare i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> – denominazione commerciale – elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso (presenza superiore al 95% di ingredienti da agricoltura biologica) – la ditta produttrice e confezionatrice – peso netto – l'indicazione "da agricoltura biologica" – il nome per esteso dell'ente controllore – il numero di codice affidato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |
| Note | <p>La fornitura deve avvenire in recipienti idonei per il trasporto di alimenti e perfettamente lavabili.</p> <p>Il pane dovrà essere veicolato in sacchi idonei che lo riparino da contaminazioni esterne. Non è consentito l'utilizzo di pane confezionato con involucri, film o pellicole di derivazione plastiche.</p> |

| | |
|-----------------|---|
| Prodotto | Pane integrale biologico |
| Composizione | Vedi pane comune biologico |
| Caratteristiche | <p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • crosta dorata e croccante • mollica morbida non collosa • gusto e aroma ben equilibrati • corpi estranei assenti <p>Il pane da fornire deve essere esclusivamente di produzione giornaliera, è divieto all'uso il pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto.</p> <p>Deve essere prodotto con farine selezionate non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o quant'altro non consentito dalla legge.</p> <p>Il pane sarà prodotto con farina di grano tenero integrale.</p> |
| Indicazioni | Vedi pane comune biologico |
| Note | Vedi pane comune biologico |

| | |
|-----------------|-----------------------------------|
| Prodotto | Pane grattugiato biologico |
| Composizione | Vedi pane comune biologico |
| Caratteristiche | Vedi pane comune biologico |
| Indicazioni | Vedi pane comune biologico |

| | |
|------|--|
| Note | Dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane con le caratteristiche merceologiche del pane comune. Deve essere consegnato in confezioni sigillate con etichettatura prevista dalla normativa vigente. |
|------|--|

| | |
|-----------------|---|
| Prodotto | Orzo perlato |
| Composizione | |
| Caratteristiche | L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e parassiti animali. I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. |
| Indicazioni | |
| Note | |

CATEGORIA: LEGUMI SECCHI

| | |
|-----------------|--|
| Prodotto | LEGUMI SECCHI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA |
| Caratteristiche | <p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <p>muffe assenti insetti assenti corpi estranei assenti essiccazione uniforme</p> <p>I prodotti oltre ad essere ben mondati dovranno avere le seguenti caratteristiche: Le confezioni dovranno avere scadenza di non meno di 12 mesi alla data di consegna. Dovranno inoltre essere procedurizzate misure atte a prevenire, nell'approvvigionamento e nella conservazione, il rischio di possibili alterazioni.</p> |
| Indicazioni | <p>L'etichetta deve riportare i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> – denominazione commerciale – lotto o data di confezionamento – data di scadenza – modalità di conservazione – la ditta produttrice e confezionatrice – peso netto – l'indicazione "da agricoltura biologica" – il nome per esteso dell'ente controllore – il numero di codice affidato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |
| Note | Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie quali fagioli borlotti e lenticchie in confezioni originali. |

CATEGORIA: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

| | |
|-----------------|---|
| Prodotto | BURRO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA |
| | <p>STANDARD MICROBIOLOGICI CBT (escluso lattici) ≤ 10.000 Coliformi totali M = 10 m = 0 c = 2 n = 5 Stafilococco aureo < 10²/g Salmonella spp. assente in 25 g n = 5 c = 0 Listeria monocytogenes assente in 1 g Muffe e lieviti < 10²/g La fosfatasi deve essere negativa alla produzione.</p> |
| Caratteristiche | <p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • colore da bianco a bianco-paglierino • odore tipico, di latte • aspetto compatto • corpi estranei assenti <p>Prodotto ottenuto esclusivamente dalla centrifugazione di latte vaccino con un contenuto di materia grassa pari all'82% e, all'esame chimico, deve risultare privo di:</p> <ul style="list-style-type: none"> – materie coloranti e agenti di conservazione; – grassi estranei, idrogenati, margarine, miscugli di grassi vegetali; – sostanze estranee tendenti ad aumentarne il peso, la consistenza e la conservazione. |
| Indicazioni | <p>L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> – denominazione commerciale – contenuto in materia grassa (82% min.) – ditta produttrice – ditta confezionatrice – lotto o data di produzione – data di consumazione raccomandata – modalità di conservazione – peso netto – l'indicazione "da agricoltura biologica" – il nome per esteso dell'ente controllore – il numero di codice affidato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |
| Note | |

| | |
|-----------------|--|
| Prodotto | LATTE FRESCO INTERO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA |
| | STANDARD CHIMICO-FISICI peso specifico a 15° C tra 1.029 e 1.034 contenuto in grassi non inferiore al 3% residuo secco magro non inferiore al 9% |
| Caratteristiche | CARATTERISTICHE GENERALI <ul style="list-style-type: none"> • colore bianco tendente • debolmente al giallo • opaco • odore leggero, gradevole • sapore dolciastro, non acido <p>Le caratteristiche merceologiche ed organolettiche devono essere rispondenti alla seguente legislazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legge n. 89 del 14/03/77 • Legge n. 169 del 03/05/89 • D.P.R. n. 54/97 |
| Indicazioni | L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati : <ul style="list-style-type: none"> – denominazione commerciale – contenuto di materia grassa – ditta produttrice – ditta confezionatrice – lotto o data di produzione – data di consumazione raccomandata – modalità di conservazione – peso netto – l'indicazione "da agricoltura biologica" – il nome per esteso dell'ente controllore – il numero di codice affidato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |
| Note | Prodotto proveniente esclusivamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi. Fresco, pastorizzato, intero in confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente. E' consentito l'uso di latte UHT con le caratteristiche evidenziate per il latte fresco. |

| | |
|--------------|---|
| Prodotto | YOGURT DA AGRICOLTURA BIOLOGICA |
| Composizione | STANDARD MICROBIOLOGICI Batteri lattici < 10 ⁶ /g Coliformi ≤ 10/ml Stafilococco aureo ≤ 10/ml Listeria monocytogenens assente in 1 g Salmonella spp. assente in 25 g |

| | |
|-----------------|--|
| | <p>n = 5 c = 0 Muffe < 10/g Lieviti < 10²/g</p> |
| Caratteristiche | <p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • aspetto liscio, cremoso, omogeneo, senza separazione del siero • odore leggero, gradevole • sapore caratteristico <p>Le caratteristiche merceologiche ed organolettiche devono essere rispondenti alla seguente legislazione :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rapporto ISTISAN 26/63 • BURL 15/05/93 • D.P.R. n. 54/97 |
| Indicazioni | <ul style="list-style-type: none"> – denominazione commerciale – contenuto di materia grassa – ingredienti – ditta produttrice – ditta confezionatrice – lotto o data di produzione – data di consumazione raccomandata – modalità di conservazione – peso netto – l’indicazione “da agricoltura biologica” – il nome per esteso dell’ente controllore – il numero di codice affidato dal Ministero dell’Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) – i codici che identificano il paese produttore, l’ente controllore, l’azienda produttrice, codice del prodotto |
| Note | <p>Con la denominazione yogurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e in numero non inferiore a 10⁶/g . Dovrà essere confezionato con latte intero, con o senza aggiunta di frutta, essere privo di additivi alimentari e dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54/97.</p> <p>Le confezioni dovranno essere da 125 gr.</p> <p>Il prodotto non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.</p> <p>L’acidità determinata come acido lattico non dovrà essere inferiore a 0.8%.</p> <p>La data di scadenza, al momento del consumo, dovrà avere almeno ancora 15 giorni di conservazione.</p> <p>Non sono consentiti i prodotti sterilizzati, tipo dessert.</p> |

| | |
|------------------------|--|
| Prodotto | FORMAGGI FRESCHI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA |
| | <p>STANDARD MICROBIOLOGICI FORMAGGI FRESCHI - FRESCHI FILATI Coliformi M = 10^5 m = 10^4 c = 2 n = 5 Escherichia coli M = 10^3 m = 10^2 c = 2 n = 5 Stafilococco Aureo M = 10^3 m = 10 c = 2 n = 5 Salmonella spp. assente in 25 g c = 0 n = 5 Listeria monocytogenes assente in 25 g c = 0 n = 5 RICOTTA FRESCA DI VACCA Escherichia Coli $\leq 10/g$ Stafilococco Aureo $\leq 102/g$ Salmonella spp. assente in 25 g. Listeria monocytogenes assente in 1 g</p> |
| Caratteristiche | <p>Devono possedere le seguenti caratteristiche :</p> <p>FORMAGGI FRESCHI FILATI</p> <ul style="list-style-type: none"> • colore della pasta bianco • odore leggero • amarone assente • struttura pasta molle • struttura crosta assente • corpi estranei muffe assenti <p>FORMAGGI FRESCHI</p> <ul style="list-style-type: none"> • colore della pasta bianco • odore leggero • amarone assente • struttura pasta molle • struttura crosta assente • corpi estranei muffe assenti <p>Tutti i formaggi freschi dovranno essere confezionati in monoporzione. Per la mozzarella, in bocconcini da gr. 30, sono consentite confezioni multiple per un max. di 30-33 porzioni.</p> |

| | |
|-------------|--|
| Indicazioni | <p>L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :</p> <ul style="list-style-type: none"> – nome commerciale e descrizione del prodotto – ingredienti – ditta produttrice – ditta confezionatrice – lotto o data di produzione – data di consumazione raccomandata – modalità di conservazione – peso netto – l'indicazione “da agricoltura biologica” – il nome per esteso dell'ente controllore – il numero di codice affidato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |
| Note | <p>Devono essere prodotti con materie prime conformi alla normativa vigente, con latte pastorizzato proveniente da stalle risanate, con tecnologia adeguata e possedere tutte le caratteristiche fisiche ed organolettiche proprie di ciascun formaggio.</p> <p>In generale non devono risultare amari, con colorazioni anomale, all'esterno non devono presentare screpolature, fenditure o fori e devono possedere la tipica consistenza ; la pasta deve presentarsi omogenea ed avere ottenuto il giusto punto di maturazione e stagionatura.</p> <p>Alla data del consumo, la data di scadenza dei formaggi freschi deve avere ancora un margine di almeno 10 giorni.</p> <p>I formaggi richiesti dovranno possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione previste dalla legislazione vigente.</p> |

| | |
|-----------------|---|
| Prodotto | <p>FORMAGGI STAGIONATI DOP/IGP</p> <p>STANDARD MICROBIOLOGICI</p> <p>Escherichia Coli $\leq 10/g$</p> <p>Stafilococco Aureo $\leq 100/g$</p> <p>Salmonella spp. assente in 25 g.</p> <p>Muffe e lieviti $\leq 1.000/g$</p> <p>c = 2 n = 5</p> |
| Caratteristiche | <p>Devono possedere le seguenti caratteristiche :</p> <ul style="list-style-type: none"> • colore della pasta giallo o paglierino • odore tipico • amarone assente • corpi estranei muffe assenti <p>Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno o all'esterno.</p> |

| | |
|-------------|---|
| | <p>Non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore dei formaggi maturi.</p> <p>I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino.</p> <p>Tutti i formaggi oggetto di fornitura devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione.</p> |
| Indicazioni | <p>L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :</p> <ul style="list-style-type: none"> – nome commerciale e descrizione del prodotto – ingredienti – ditta produttrice – ditta confezionatrice – lotto o data di produzione – data di consumazione raccomandata – modalità di conservazione – peso netto – l'indicazione prodotto DOP o IGP – il nome per esteso dell'ente controllore – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |
| Note | <p>Devono essere prodotti con materie prime conformi alla normativa vigente, con latte pastorizzato proveniente da stalle risanate, con tecnologia adeguata e possedere tutte le caratteristiche fisiche ed organolettiche proprie di ciascun formaggio.</p> <p>In generale non devono risultare amari, con colorazioni anomale, all'esterno non devono presentare screpolature, fenditure o fori e devono possedere la tipica consistenza ; la pasta deve presentarsi omogenea ed avere ottenuto il giusto punto di maturazione e stagionatura.</p> <p>I formaggi richiesti dovranno possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione previste dalla legislazione vigente.</p> |

| | |
|-----------------|---|
| Prodotto | PARMIGIANO REGGIANO DOP |
| | <p>Gli standard microbiologici di riferimento sono i seguenti :</p> <p>Escherichia Coli $\leq 10/g$ Stafilococco Aureo $\leq 100/g$ Salmonella spp. assenti in 25 g. Muffe e lieviti $\leq 1.000/g$</p> |
| Caratteristiche | <p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • grasso sulla sostanza secca minimo 32% • colore della pasta da leggermente paglierino a paglierino |

| | |
|-------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • aroma e sapore fragrante, delicato, saporito ma non piccante • struttura della pasta minimamente granulosa, frattura a scaglie • occhiatura minuta, appena visibile • spessore della crosta circa 6 mm. • dimensioni della forma diametro da 35 a 45 cm • altezza dello scalzo da 18 a 24 cm • peso della forma 24 Kg. minimo • confezione esterna tinta scura ed oleatura gialla dorata naturale. |
| Indicazioni | <p>Deve essere sempre di prima qualità; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima.</p> <p>La stagionatura deve essere di almeno 12 mesi.</p> |
| Note | <p>Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione;</p> <p>prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione del latte di vacca, proveniente da animali in genere a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio.</p> <p>Per la produzione del Parmigiano Reggiano deve venire impiegato il latte delle mungiture della sera e dal mattino, riposato e scremato per affioramento.</p> <p>La cagliatura deve essere effettuata con caglio di vitello; non sono ammesse sostanze antifermentative.</p> |

CATEGORIA: CARNI FRESCHE

| | |
|------------------------|---|
| Prodotto | PRODOTTI AVICUNICOLI – POLLO FRESCO |
| | <p>STANDARD MICROBIOLOGICI C.B.T. < 10⁶/g Escherichia coli < 10²/g Anaerobi solfito/riduttori < 10²/g Stafilococco aureo < 5 x 10²/g Salmonella spp. assente in 25 g. Listeria monocytogenes ≤ 11/g in 1 u.c. ≤ 110/g in 2 u.c.</p> |
| Caratteristiche | <p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • odore tipico • colore e consistenza del grasso da paglierino a giallo • colore del muscolo rosato sfumato, paglierino • tracce di sangue assenti • contusioni gravi assenti • grana del muscolo finissima • colorazioni anomale assenti • corpi estranei, sporcizia assenti <p>Inoltre le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni.</p> |
| Indicazioni | <p>L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante :</p> <ul style="list-style-type: none"> – denominazione commerciale (classe - tipo) – ditta produttrice – ditta confezionatrice – n. bollo UE – data di macellazione (gg/mm/aa) – lotto di produzione – data di consumazione raccomandata – modalità di conservazione – peso netto – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |
| Note | <p>La carne di pollo deve provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati. Devono esser animali con classe di appartenenza "A", con una macellazione recente (tra i 2 e i 5 giorni), raffreddati a secco e senza l'aggiunta di acqua, devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti UE.</p> |

| | |
|-----------------|--|
| Prodotto | TACCHINO FRESCO |
| | <p>STANDARD MICROBIOLOGICI</p> <p>C.B.T. < 10⁶/g</p> <p>Escherichia coli < 10²/g</p> <p>Anaerobi solfito/riduttori < 10²/g</p> <p>Stafilococco aureo < 5 x 10²/g</p> <p>Salmonella spp. assente in 25 g.</p> <p>Listeria monocytogenes</p> <p>≤ 11/g in 1 u.c.</p> <p>≤ 110/g in 2 u.c.</p> |
| Caratteristiche | <p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • odore caratteristico • colore del grasso bianco - sottile • colore del muscolo rosato • tracce di sangue assenti • contusioni gravi assenti • grana del muscolo medio-fine • colorazioni anomale assenti • corpi estranei, sporcizia assenti <p>Inoltre le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni.</p> |
| Indicazioni | <p>L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante:</p> <ul style="list-style-type: none"> – denominazione commerciale (classe - tipo) – ditta produttrice – ditta confezionatrice – n. bollo UE – data di macellazione (gg/mm/aa) – lotto di produzione – data di consumazione raccomandata – modalità di conservazione – peso netto – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |
| Note | <p>La carne di tacchino deve provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.</p> <p>Devono esser animali con classe di appartenenza "A", con una macellazione recente (tra i 2 e i 5 giorni), raffreddati a secco e senza l'aggiunta di acqua, devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti UE.</p> |

| | |
|-----------------|--|
| Prodotto | CONIGLIO FRESCO |
| Caratteristiche | Le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni. |

| | |
|-------------|---|
| Indicazioni | <p>La carne di coniglio deve provenire da :</p> <ul style="list-style-type: none"> • animali che siano stati sottoposti a ispezione veterinaria <i>ante mortem</i> ad opera di un veterinario ufficiale e che in seguito a tale esame siano considerati atti alla macellazione ; • carni di animali provenienti da un'azienda o zona che non forma oggetto di divieti per motivi di polizia sanitaria ; • stabilimenti conformi ai requisiti generali del D.P.R. n. 503 del 08/06/82 • essere munite di bollo sanitario. E' possibile secondo le procedure comunitarie tener conto dei modi di presentazione commerciali, purché conformi alle norme d'igiene ; • essere state trattate in condizioni igieniche soddisfacenti come previsto dal D.P.R. n. 503 ; • non presentino alcuna alterazione, salvo lesioni traumatiche sopravvenute poco prima della macellazione oppure malformazioni localizzate, sempre che sia accertato, eventualmente con opportune analisi di laboratorio, che non rendano la carcassa e le frattaglie inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo; <p>La carne di coniglio, nel caso venga richiesta come animale intero, andrà consegnata completamente eviscerata.</p> <p>L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante :</p> <ul style="list-style-type: none"> – denominazione commerciale (classe - tipo) – ditta produttrice – ditta confezionatrice – n. bollo UE – data di macellazione (gg/mm/aa) – lotto di produzione – data di consumazione raccomandata – modalità di conservazione – peso netto – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |
| Note | |

| | |
|----------|--|
| Prodotto | <p>CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA</p> <p>STANDARD MICROBIOLOGICI</p> <p>C.B.T. < 5 x 10⁶/cm² (escluso lattici)</p> <p>Anaerobi solfito/riduttori < 5 x 10²/g</p> <p>Escherichia coli < 5 x 10²/g</p> <p>Stafilococco aureo < 5 x 10²/g</p> <p>Salmonella assente in 25 g</p> <p>Listeria monocytogenes</p> <p>≤ 11/g in 1 u.c.</p> <p>≤ 110/g in 2 u.c.</p> |
|----------|--|

| | |
|-----------------|--|
| Caratteristiche | <p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • odore gradevole, caratteristico • colore e consistenza del grasso bianco, sottile in strato sodo • colore del muscolo da rosato a rosso chiaro • corpi estranei assenti • grana del muscolo fine • tessitura compatta • Essudato del sottovuoto 1-2% • Scarto di lavorazione 2% <p>La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti.</p> <p>La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto.</p> |
| Indicazioni | <p>L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante:</p> <ul style="list-style-type: none"> – denominazione commerciale (specie – taglio – stato) – data di lavorazione e confezionamento – la ditta produttrice – il numero di macello riconosciuto UE – lotto o data di produzione – data di consumazione raccomandata – modalità di conservazione – peso netto – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |
| Note | <p>Le carni bovine devono provenire da animali non castrati e di età non superiore ai 20 mesi, di categoria "A", oppure da carcasse di animali femmine che non abbiano partorito, categoria "E", classificati per conformazione con le lettere "U" e "R" e con stato d'ingrassamento "Z".</p> <p>Le forniture dovranno provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della UE e pertanto muniti del bollo UE M e S.</p> |

| | |
|----------|---|
| Prodotto | <p>CARNE DI SUINO FRESCA REFRIGERATA</p> <p>STANDARD MICROBIOLOGICI</p> <p>C.B.T. < 5 x 10⁶/cm² (escluso lattici)</p> <p>Anaerobi solfito/riduttori < 5 x 10²/g</p> <p>Escherichia coli < 5 x 10²/g</p> <p>Stafilococco aureo < 5 x 10²/g</p> <p>Salmonella assente in 25 g</p> <p>Listeria monocytogenes</p> <p>≤ 11/g in 1 u.c.</p> <p>≤ 110/g in 2 u.c.</p> |
|----------|---|

| | |
|-----------------|---|
| Caratteristiche | <ul style="list-style-type: none"> • CARATTERISTICHE GENERALI • odore caratteristico • colore del grasso bianco, sottile • colore del muscolo rosato • corpi estranei e malformazioni • assenti • grana del muscolo finissima • Essudato del sottovuoto 1-2 % • Scarto di lavorazione 1% <p>Inoltre la carne dovrà essere esente da sostanze estrogene e inibenti.</p> |
| Indicazioni | <p>La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto con la seguente etichettatura riportante :</p> <ul style="list-style-type: none"> – denominazione commerciale (specie – taglio – stato) – data di lavorazione e confezionamento – la ditta produttrice – il numero di macello riconosciuto UE – lotto o data di produzione – data di consumazione raccomandata – modalità di conservazione – peso netto – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |
| Note | <p>Le carni devono provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito UE e pertanto muniti del bollo UE M e S.</p> |

CATEGORIA: SALUMI E INSACCATI

| | |
|-----------------|--|
| Prodotto | PROSCIUTTO CRUDO DOP |
| | <p>STANDARD MICROBIOLOGICI C.B.T. < 5 x 10⁶/cm² (escluso lattici) Anaerobi solfito/riduttori < 5 x 10²/g Escherichia coli < 5 x 10²/g Stafilococco aureo < 5 x 10²/g Salmonella assente in 25 g Listeria monocytogenes ≤ 11/g in 1 u.c. ≤ 110/g in 2 u.c.</p> |
| Caratteristiche | <p>CARATTERISTICHE GENERALI Le norme sanitarie generali stabiliscono che i prosciutti provengano da allevamenti la cui carne risulti priva di additivi (decreto n. 209 del 27/2/96 e successive modifiche) e di estrogeni, nonché di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti). Il prosciutto crudo deve essere prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. L'etichettatura e le caratteristiche merceologiche devono essere quelle stabilite dalla L. n. 30 del 14 febbraio 1990 e dal D.M. n. 289 del 16/02/1993:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm; • peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso tra gli 8 e i 10 kg; • colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; • carne di sapore delicato e con aroma fragrante e caratteristico; • la stagionatura non deve essere inferiore a 18 mesi; • assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica. |
| Indicazioni | <p>Si richiede che siano specificati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la composizione del prosciutto offerto; • i residui degli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209 e successive modifiche (Decreto n. 250/98); <p>la durata della stagionatura.</p> |
| Note | |

CATEGORIA: UOVA FRESCHE E PASTORIZZATE

| | |
|-----------------|--|
| Prodotto | UOVA FRESCHE NAZIONALI BIOLOGICHE |
| | STANDARD MICROBIOLOGICI Flora aerobica a 32° C ≥ 100.000 colonie/g in 3 u.c. ≥ 1.000.000 colonie/g in 2 u.c. Salmonella assenti in 25 g |
| Caratteristiche | CARATTERISTICHE GENERALI <ul style="list-style-type: none"> • Camera d'aria non superiore a 6 mm e a 4 mm per la categoria extra • Guscio e cuticola puliti e intatti • Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa; esente da corpi estranei di qualsiasi natura • Tuorlo visibile alla speratura soltanto come ombatura, senza contorno apparente; esente da corpi estranei di qualsiasi natura • Macula germinativa sviluppo impercettibile • Odore prive di odori estranei |
| Indicazioni | L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante : <ul style="list-style-type: none"> – la denominazione commerciale – la categoria di qualità – la categoria di peso – la durata minima – una o più altre date che forniscano ulteriori informazioni – lotto di produzione – il nome e la ragione sociale del produttore – un riferimento al sistema di allevamento – modalità di conservazione – l'indicazione "da agricoltura biologica" – il nome per esteso dell'ente controllore – il numero di codice affidato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |
| Note | Le uova fresche devono essere di origine nazionale e provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati. Devono avere categoria di qualità "EXTRA" o "A", categoria di peso "2" da 65 a 70 g. |

| | |
|-----------------|--|
| Prodotto | UOVA FRESCHE PASTORIZZATE BIOLOGICHE |
| Composizione | <p>STANDARD MICROBIOLOGICI</p> <p>C.B.T. $\leq 10^5/g$</p> <p>Enterobatteri $\leq 10/g$</p> <p>Stafilococco aureo $\leq 10/g$ (*)</p> <p>Salmonella spp. assente in 25 g</p> <p>(*) limite di sensibilità del metodo generalmente utilizzato</p> |
| Caratteristiche | <p>I contenitori d'imballaggio devono rispondere a tutte le norme igieniche, comprese le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • non devono alterare le caratteristiche organolettiche • non devono trasmettere sostanze nocive per la salute umana • devono essere sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato il prodotto contenuto |
| Indicazioni | <p>L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante :</p> <ul style="list-style-type: none"> – la denominazione commerciale – il nome del paese spedite in lettere maiuscole – il numero di riconoscimento dello stabilimento di confezionamento – la sigla UE – la data di scadenza – il lotto di produzione – le modalità di conservazione – l'indicazione "da agricoltura biologica" – il nome per esteso dell'ente controllore – il numero di codice affidato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |
| Note | <p>Per il confezionamento di frittate, omelette o di altri prodotti manipolati, nei quali è previsto l'utilizzo di uova fresche, andranno utilizzati esclusivamente prodotti d'uovo che devono necessariamente rispondere alle seguenti condizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere ottenuti esclusivamente da uova di gallina • riportare l'indicazione della percentuale degli ingredienti d'uovo • essere stati trattati e preparati in uno stabilimento riconosciuto • essere preparate conformemente alla normativa vigente • essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione • essere muniti di bollo sanitario. |

CATEGORIA: PESCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI

| | |
|------------------------|--|
| Prodotto | PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI |
| | <p>STANDARD MICROBIOLOGICI</p> <p>C.B.T. < 10⁶/ufc/g</p> <p>Coliformi < 10³/ufc/g</p> <p>Coliformi fecali < 10²/ufc/g</p> <p>Stafilococco aureo < 10²/ufc/g</p> <p>Salmonella spp. assente in 25 g</p> <p>Listeria monocytogenes (per congelati)</p> <p>≤ 11/g in 1 u.c.</p> <p>≤ 110/g in 2 u.c.</p> |
| Caratteristiche | <p>Tali prodotti devono avere tutte le caratteristiche tipiche di un ottimo processo di surgelazione o congelazione e non devono aver mai subito l'interruzione della catena del freddo.</p> <p>I filetti e le trance di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nelle medesima specie allo stato di freschezza.</p> <p>I prodotti forniti potranno essere solo "surgelati"; soloi filetti di platessa potranno essere "congelati".</p> <p>Tutti i prodotti forniti dovranno essere sempre deliscati, privi di pelle, squame, cartilagini e lisce e dovranno essere surgelati individualmente (I.Q.F.) o interfogliati.</p> |
| Indicazioni | <p>Il prodotto surgelato deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 12-20% del peso del prodotto totale lordo.</p> <p>Dovranno inoltre possedere i seguenti requisiti :</p> <p>L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione commerciale - data di confezionamento - ditta produttrice e confezionatrice - lotto o data di produzione - data di consumazione raccomandata - modalità di conservazione - peso netto |
| Note | |

**CATEGORIA: POMODORI PELATI, PASSATE E
CONCENTRATI DI POMODORO**

| | |
|------------------------|--|
| Prodotto | POMODORI PELATI BIOLOGICI |
| | <p>DATI ANALITICI NaCl sul secco max 0.35% NaCl su prodotto finito max 0.12% Howard Mould sul frullato < 35% residuo ottico sul frullato +/- 6.5 Brix Filtch test negativo Non devono inoltre essere presenti sali di calcio aggiunti.</p> |
| Caratteristiche | <p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • colore rosso vivo, uniforme • odore e sapore caratteristici • forma e struttura del frutto consistenti, simili al frutto fresco • necrosi e parassitari assenti • residuo secco al netto sale aggiunto < 5 % • marciumi max. 1% • frammenti di buccia assenti • corpi estranei assenti • corpi vegetali estranei assenti <p>La fornitura deve avvenire in confezioni da Kg. 1 o da Kg. 2.5.</p> |
| Indicazioni | <p>L'etichetta deve riportare i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> – denominazione commerciale – lotto o data di confezionamento – data di scadenza – modalità di conservazione – la ditta produttrice e confezionatrice – peso netto – l'indicazione "da agricoltura biologica" – il nome per esteso dell'ente controllore – il numero di codice affidato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |
| Note | <p>S'intende il prodotto ai sensi della Legge 10 marzo 1969 n. 96 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 11 aprile 1975 n. 428. I pomodori pelati dovranno provenire dall'ultimo raccolto e il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Dovranno essere confezionati in contenitori in banda stagna con superficie interna, fondi e tondelli, verniciati. Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'esterno che all'interno (ammaccature, macchie, colorazioni anomale, ecc.)</p> |

| | |
|-----------------|--|
| Prodotto | ACETO DI VINO PRODOTTO CON UVE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA |
| Caratteristiche | <p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 6g/100ml • alcool non superiore all'1.5% in volume |
| Indicazioni | <p>L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e riportare:</p> <ul style="list-style-type: none"> – l'indicazione "da agricoltura biologica" – il nome per esteso dell'ente controllore – il numero di codice affidato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |
| Note | |

CATEGORIA: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

| | |
|-----------------|--|
| Prodotto | OLIO EXTRAVERGINA DI OLIVA DOP |
| | DATI ANALITICI <ul style="list-style-type: none"> • acidità massima 1,0% • alcoli olifatici massimo 300 mg/Kg • colesterolo massimo 0,5% • sferoidi totali minimo 1000 mg/Kg • acido linoleico massimo 0,9% • acido arachide massimo 0,7% • paneltest >6,5 |
| Caratteristiche | CARATTERISTICHE GENERALI L'olio extra vergine di oliva non dovrà contenere sostanze estranee né essere di composizione anomala. All'esame organolettico non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffe, di verme e simili né dovrà essere miscelato ad oli di semi di alcun genere. All'analisi non si dovranno rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che possiedano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala. L'olio extra vergine di oliva dovrà essere DOP e italiano come indicato nella Legge 05/02/1992, n. 169. In questo caso si farà riferimento ai singoli disciplinari di produzione, rispondenti ai Regolamenti UE più avanti indicati. L'olio deve essere di gusto assolutamente perfetto e contenere una acidità massima dello 0,60/0,65% |
| Indicazioni | L'olio DOP sulle bottiglie o sul contenitore deve riportare oltre alle indicazioni previste, anche la denominazione di origine sotto la quale l'olio è posto in vendita, seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata" e dalla dicitura "olio imbottigliato dal produttore all'origine" o "olio imbottigliato nella zona di produzione", o altre indicazioni equipollenti a seconda che l'imbottigliamento del prodotto sia effettuato all'interno della zona di produzione, dal produttore o da terzi. |
| Note | L'olio extra vergine di oliva DOP rappresenta l'unico condimento utilizzato per tutte le preparazioni, con impiego preferibilmente al crudo. |

CATEGORIA: ALTRI PRODOTTI

| | |
|-----------------|--|
| Prodotto | ESTRATTO PER BRODO BIOLOGICO |
| Composizione | |
| Caratteristiche | |
| Indicazioni | L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e riportare: – l'indicazione “da agricoltura biologica” – il nome per esteso dell'ente controllore – il numero di codice affidato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |
| Note | È consentito solo l'uso di prodotti di origine vegetale. |

| | |
|-----------------|--|
| Prodotto | SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI |
| Caratteristiche | Il prodotto da utilizzare dovrà rispondere ai requisiti di cui al D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982. I succhi di frutta dovranno essere forniti in confezione tetrabrik da 200 ml (monorazione) e da lt. 1 |
| Indicazioni | L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e riportare: – l'indicazione “da agricoltura biologica” – il nome per esteso dell'ente controllore – il numero di codice affidato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |

| | |
|-----------------|--|
| Prodotto | SPEZIE ED ERBE AROMATICHE |
| Caratteristiche | Devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. del 25/01/1992. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e le confezioni devono essere intatte, conformi alla normativa vigente. E preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile. |
| Indicazioni | SPEZIE Devono essere di prima qualità ERBE AROMATICHE Devono essere tutte biologiche L'etichettatura deve riportare: – l'indicazione “da agricoltura biologica” – il nome per esteso dell'ente controllore – il numero di codice affidato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) – i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto |

| | |
|-----------------|---|
| Prodotto | SALE DA CUCINA GROSSO E FINO |
| Caratteristiche | <p>SALE DA CUCINA GROSSO E FINO</p> <p>Il sale marino richiesto deve essere ottenuto dall'acqua del mare mediante evaporazione solare, raffinato e con aggiunta di ioduro di potassio o iodato di potassio, per garantire un tenore di iodio di 30 mg/Kg.</p> <p>Deve essere di tipo a cristalli fini e grossi, pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale.</p> <p>Il sale deve essere consegnato servito in confezioni da g. 500 o 1000, prive di tracce di umidità.</p> <p>SALE FINO A DISPOSIZIONE DEI COMMENSALI</p> <p>Deve essere di sue varietà:</p> <ul style="list-style-type: none"> • iodato, con le caratteristiche di cui sopra • dietetico: a ridotto contenuto di sodio |
| Indicazioni | |