

**PROCEDURA APERTA, SUDDIVISA IN QUATTRO LOTTI TERRITORIALI E CON
DURATE DIFFERENTI, PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA DEI COMUNI DI BIBBIANO, MONTECCHIO EMILIA
SANT’ILARIO D’ENZA E DELL’AZIENDA SPECIALE CAVRIAGOSERVIZI**

ALLEGATO B AL CAPITOLATO TECNICO

**TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI PRODOTTI ALIMENTARI
UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

SOMMARIO

1.	1 TIPOLOGIA DELLE DERRATE.....	3
2.	RINTRACCIABILITA', ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI.....	6
3.	GARANZIE SUI PRODOTTI	7
4.	LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	7
5.	REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE	7
6.	CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO:	8
7.	REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DI ALCUNE CLASSI MERCEOLOGICHE	8
8.	TABELLE ALIMENTARI DELLE PRINCIPALI DERRATE.....	10
9.	PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI.....	25
10.	VEGETALI SURGELATI.....	33

1. 1 TIPOLOGIA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

In particolare, gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere, sono specificate nel presente Allegato al Capitolato tecnico.

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono suddivise come di seguito specificato:

Prodotti convenzionali: categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:

Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm.: per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato. I prodotti sono contraddistinti da un marchio/simbolo collettivo.

Prodotti a filiera corta e KM 0. Ai sensi di quanto previsto dalla Legge 17 maggio 2022, n. 61 “Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta” si intendono:

- a) **prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero:** i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento, compresa l'acquacoltura, di cui all'allegato I al Trattato sul funzionamento dell'Unione europea, e i prodotti alimentari di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione di cui al comma 1 dell'articolo 144 del codice dei contratti pubblici, di cui al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, come sostituito dall'articolo 6 della presente legge, e i prodotti freschi della pesca in mare e della pesca nelle acque interne e lagunari, provenienti da punti di sbarco posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione come definito ai sensi del citato comma 1 dell'articolo 144 del codice di cui al decreto legislativo n. 50 del 2016, catturati da imbarcazioni iscritte nei registri degli uffici marittimi delle capitanerie di porto competenti per i punti di sbarco, e da imprenditori ittici iscritti nei registri delle licenze di pesca tenuti presso le province competenti;
- b) **prodotti agricoli e alimentari nazionali provenienti da filiera corta:** i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di

aggregazione, e il consumatore finale. Le cooperative e i loro consorzi di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, non sono considerati intermediari. I prodotti a filiera corta e KM0 sono quelli eventualmente offerti in sede di gara dal Concessionario.

Prodotti provenienti da agricoltura sociale

Prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, sono prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. I prodotti provenienti da agricoltura sociale sono quelli eventualmente offerti in sede di gara dal Concessionario.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI): il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti da un marchio/simbolo collettivo.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999: il marchio QC - Qualità Controllata - individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche, di allevamento e di lavorazione per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Il marchio QC è stato depositato dalla Regione Emilia-Romagna e il suo utilizzo è concesso alle imprese di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che si impegnano a rispettare gli specifici disciplinari di produzione integrata nell'ambito di un apposito sistema di certificazione. Le produzioni ottenute ai sensi della L.R. 28/99 sono equivalenti a quelle del SQNPI.

DOP – Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

IGP – Indicazione geografica protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n.

1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

Prodotti tradizionali della Regione Emilia-Romagna

Sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Emilia-Romagna, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>.

I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell'elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria.

Prodotti di montagna:

Indicazione facoltativa di qualità «prodotto di montagna» istituito sulla base dell'Art. 31 del Regolamento UE 1151 del 2012 è disciplinata a livello nazionale dal Decreto Ministeriale 57167 del 26 luglio 2017 e s.m.i..

<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/temi/qualita/prodotto-di-montagna>

L'indicazione facoltativa di qualità "prodotti di montagna" può essere applicata ai prodotti:

DI ORIGINE ANIMALE:

- ottenuti da animali allevati nelle zone di montagna e lì trasformati;
- derivanti da animali allevati, per almeno gli ultimi due terzi del loro ciclo di vita, in zone di montagna, se i prodotti sono trasformati in tali zone;
- derivanti da animali transumanti allevati, per almeno un quarto della loro vita, in pascoli di transumanza nelle zone di montagna;
- la proporzione dei mangimi non prodotti in zone di montagna non deve superare il 75% nel caso dei suini, il 40% per i ruminanti e il 50% per gli altri animali da allevamento.

Questi ultimi due parametri non si applicano per gli animali transumanti quando sono allevati al di fuori delle zone di montagna.

DI ORIGINE VEGETALE E DELL'APICOLTURA:

- l'indicazione può essere applicata ai prodotti dell'apicoltura, se le api hanno raccolto il nettare e il polline esclusivamente nelle zone di montagna, e ai prodotti vegetali, se le piante sono state coltivate unicamente nella zona di montagna.

Inoltre:

INGREDIENTI UTILIZZATI

- prodotti, quali erbe, spezie e zucchero, utilizzati come ingredienti nei prodotti di origine animale e vegetale possono anche provenire da aree al di fuori delle zone di montagna, purché non superino il 50% del peso totale degli ingredienti.

IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE

- in merito alle operazioni di macellazione di animali e sezionamento e disossamento delle carcasse e a quelle di spremitura dell'olio di oliva, gli impianti di trasformazione devono essere situati non oltre 30 km dal confine amministrativo della zona di montagna;
- per il latte e i prodotti lattiero caseari ottenuti al di fuori delle zone di montagna in impianti di trasformazione in funzione dal 3 gennaio 2013, viene stabilita una distanza non superiore ai 10 km dal confine amministrativo della zona di montagna.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES)

Si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Per le ulteriori tipologie di prodotti previsti dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) le cui definizioni non sono riportate nel presente elenco, si rinvia ai “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”, approvati con Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, pubblicato sulla G.U. n.90 del 04/04/2020.

Il Concessionario si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente Allegato al Capitolato Tecnico.

Dietro richiesta delle Amministrazioni Contraenti, il Concessionario deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

2. RINTRACCIABILITA', ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

Il Concessionario si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all’obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il Concessionario ha l’obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un’adeguata e corretta informazione.

I prodotti forniti devono sempre recare nell’apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata degli Ordinativi di fornitura.

VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF-LIFE)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);
- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- dell’80% per i prodotti freschi con “tmc – data produzione < 14 giorni

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

data termine del tmc – data di consegna

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}} \times 100 = < 14$$

ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il *tmc* è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l’indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell’identificazione della vita

residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante richiedere al Concessionario il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra *tmc* e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del *tmc* o della data di scadenza.

3. GARANZIE SUI PRODOTTI

Il Concessionario deve utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

Il Concessionario deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato.

Su richiesta delle Amministrazioni Contraenti, il Concessionario deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica del prodotto, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dalle Amministrazioni contraenti, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate col Concessionario.

Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del Concessionario emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti utilizzati, il Concessionario è obbligato a darne tempestiva comunicazione alle Amministrazioni Contraenti.

Su richiesta delle stesse Amministrazioni contraenti, il Concessionario dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati.

Qualora accertamenti analitici effettuati dalle Amministrazioni contraenti, evidenziassero valori microbiologici non conformi agli indici riportati nel presente Allegato al Capitolato Tecnico, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso dei contratti, il Concessionario dovrà adottare necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di legge.

4. LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Gli alimenti devono rispettare i limiti microbiologici previsti dal Regolamento (CE) 2073 e ss.mm.ii. Per talune tipologie di prodotti, per le quali non sono previsti limiti dal regolamento sopraindicato o dove sono previsti dei valori guida si rimanda all'allegato 7 "Limiti delle cariche microbiologiche" delle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg CE 882/04 e reg 854/04 – Atto n. 212 del 10 novembre 2016 Conferenza Stato Regioni e Province Autonome e/o Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti. Documento di II livello per l'interpretazione degli esiti analitici. Rev. 00:2013 (aggiornato al 03.04.2013) e Allegato 1 - Protocollo Tecnico. Criteri microbiologici per prodotti alimentari. Rev. 04:2017 (aggiornato al 21.08.2017).

5. REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE

- Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti.

- Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002.
- I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/ 2004.
- Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge.
- Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm. e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti.
- Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore).
- Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.
- Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», ne' prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

6. CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO:

- Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'idonea protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.
- Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti.
- L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e ss. mm.e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

7. REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DI ALCUNE CLASSI MERCEOLOGICHE

7.1 PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI

- Devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco.
- Non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

7.2 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

- Devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco.
- Devono essere ben formati, sufficientemente sviluppati con un adeguato grado di sviluppo e maturazione, non ammaccati o danneggiati, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

- Non devono avere umidità esterna anormale.
- Devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature.
- Devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili.

7.3 PRODOTTI VEGETALI SURGELATI

- Il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- Non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- Se a pezzi, questi devono apparire non impaccati ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- Il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa;

7.4 PRODOTTI DI SALUMERIA

- I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);
- almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014;
- le carni dove richiesto devono essere di provenienza nazionale o europea.

7.5 SALUMI AFFETTATI MONODOSE

- Devono possedere le caratteristiche di cui al precedente punto 7.4 “Prodotti di salumeria” e inoltre, tutti i requisiti qualitativi previsti per il tipo di salume corrispondente. Devono essere utilizzati limitatamente a casi specifici (ad es., pranzo al sacco, ecc.);
- le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;
- il confezionamento deve avvenire con imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;
- le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti;

7.6 PRODOTTI ITTICI

- Le denominazioni commerciali dei prodotti ittici devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31.1.2008 e successive modifiche e/o integrazioni;
- l'eventuale glassatura del prodotto, deve corrispondere a quanto dichiarato obbligatoriamente in etichetta;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>);
- sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati;
- le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il

tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*);

- come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea;
- se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o pesce da «allevamento in valle»;
- non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

7.7 YOGURT

- lo yogurt può contenere frutta in pezzi o sottoforma di purea nel tipo “vellutato” con la possibilità di richiedere le due diverse tipologie. La tipologia deve essere riportata in etichetta o nei documenti di consegna;
- tutto lo yogurt somministrato deve essere biologico.

8. TABELLE ALIMENTARI DELLE PRINCIPALI DERRATE

8.1 CARNI BOVINE

BOVINO ADULTO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari C.E.;
- deve provenire da carcasse appartenenti a: categoria A o E, con classe di conformazione E o U e stato di ingrassamento 2 o 3;
- età 12/24 mesi;
- deve presentare grana fine, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;
- deve essere biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti) o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici» o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».

Tipologie richieste:

- Vitellone: classe A; età 12/24 mesi;
- Scottona: classe E; età 12/24 mesi.

VITELLONE MACINATO MAGRO PER RAGU' O HAMBURGER

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
- il prodotto deve partire da tagli magri, la carne deve essere di un rosso brillante e non deve presentare anomalie o iridescenze, deve presentare grasso compatto e di colore bianco candido, senza colore o odore anomalo;
- non deve essere ottenuto da carni separate meccanicamente.

VITELLO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto da animali di età non superiore agli 8 mesi provenienti da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
- in etichetta deve essere riportata la dicitura “Vitello” e l’indicazione “Età alla macellazione sino 8 mesi”;
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti.

8.2 CARNI EQUINE

CARNI EQUINE

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse di animali di età inferiore ai 3 anni;
- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
- deve presentare colore, odore e sapore tipico di carne equina con assenza di retrogusti anomali: fasci muscolari di colore rosso scuro, con assenza di colorito marrone, scarso tessuto adiposo e poco infiltrato, sapore leggermente dolciastro;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti.

8.3 CARNI SUINE

SUINO LEGGERO O MAGRONE

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
- categoria di peso: L (light, leggero);
- classe di carnosità: S, E o U;
- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;
- deve essere biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (4) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

8.4 CARNI OVINE

AGNELLO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato;
- deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:
 - coscia;
 - spalla.

8.5 CARNI AVICUNICOLE

Le carni avicole devono essere biologiche per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali

all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

CONIGLIO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi;
- deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:
 - coscia;
 - lombo.

POLLO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla classe A;
- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntori o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;

Tipologie richieste:

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

- la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;
- devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Deve essere privo di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- il busto deve risultare esente da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropiglio;
- il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture.

Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:

- coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;
- sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;
- fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Petto:

- deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di sterno, cartilagini e pelle;
- il petto porzionato deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

TACCHINO

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

Fesa:

- fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

8.6 UOVA

UOVA FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- biologiche
- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria;
- categoria qualitativa: A;
- categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g);
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- esente da odori anomali;
- non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

UOVA PASTORIZZATE: INTERE O DI SOLO ALBUME

Requisiti qualitativi:

- devono essere biologiche;
- devono essere ottenute da uova intere di gallina;
- devono essere state sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;

- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;
- la consistenza deve essere uniforme, non eccessivamente schiumosa, senza grumi o separazione tra albume tuorlo nel caso delle uova intere;
- non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

8.7 SALUMI

BRESAOLA

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
- deve avere subito un processo di stagionatura non inferiore ai 30 giorni;

PROSCIUTTO COTTO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ricavato dalla coscia del suino;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce e non acidulo;
- non deve presentare iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti
- non deve contenere glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte.

PROSCIUTTO CRUDO DOP 12 MESI

Requisiti qualitativi:

- Prodotto ottenuto da cosce fresche di suino che hanno i requisiti previsti dalle prescrizioni produttive.
- E' da preferire il prosciutto DOP di produzione nazionale riportante il marchio, impresso a fuoco sulla cotenna, del Consorzio di tutela.
- La superficie deve essere esente da eccessivi ammuffimenti, da colorazioni anomale, da irrancidimenti della cotenna.
- E' caratterizzato da colore uniforme, tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco delle parti grasse, gusto delicato e dolce, poco salato, aroma tipico.
- La stagionatura del prodotto deve essere di almeno 12 mesi, a seconda della pezzatura. Una maggior stagionatura porta ad un aumento della digeribilità del prodotto, in quanto si avviano dei processi enzimatici di degradazione proteica.

8.8 LATTICINI

Almeno il 30% in peso dei formaggi deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- deve essere biologico.

YOGURT

Requisiti qualitativi:

- yogurt “bianco”: deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- yogurt “alla frutta”: la frutta deve essere di buona qualità e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo “vellutato”;

GELATI INDUSTRIALI

Requisiti qualitativi:

- devono essere a base di frutta o di latte, senza margarine e grassi/oli vegetali idrogenati;
- devono essere garantiti i requisiti previsti per caratteristiche organolettiche, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normativa vigente e standard di riferimento.

GRANA PADANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare consultabile all’indirizzo:
(<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340>)
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura di almeno 15 mesi;

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare consultabile all’indirizzo:
(<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340>)
- deve avere un periodo di stagionatura di almeno 24 mesi;
- deve essere di classificazione merceologica “scelto sperlato” o “zero (0) e uno (1)”.

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:

- devono avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato;

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d’aria;

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:

- devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura;

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

RICOTTA

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta con solo latte pastorizzato;

BURRO

Requisiti qualitativi:

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

8.9 PRODOTTI ITTICI

PESCE FRESCO: PESCE AZZURRO

Requisiti qualitativi:

- Il pesce azzurro risulta essere la migliore scelta per le qualità organolettiche apportate nella dieta. La conformazione del territorio, tipico italiano, e la collocazione di porti ed aree di pesca in quasi la totalità delle regioni, facilita la distribuzione di prodotti ittici appena pescati, ancora con la fragranza del mare e con requisiti nutritivi superiori.
- E' da preferire il pesce azzurro di piccola taglia (alici, sardine, cefali), che risulta essere il meno contaminato ed il più valido sia dal punto di vista nutrizionale sia da quello economico.
- E' opportuno evitare la frittura e sostituirla con cotture al forno o al vapore e utilizzare ricette in grado di aumentare la gradevolezza del prodotto al palato dei utenti cui si rivolge il servizio (o utilizzare la carne di pesce macinata per la preparazione di hamburger, polpette o piatti completi, come ad esempio i risotti).

PESCI CONGELATI O SURGELATI: PESCE INTERO EVISCERATO

Requisiti qualitativi:

- devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i pesci non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - residui di membrane/parete addominale;
 - attacchi parassitari;
- non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi o quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

PESCI CONGELATI O SURGELATI: FILETTI

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza;

- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i filetti non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne;
 - pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
 - residui di membrane/parete addominale;
 - attacchi parassitari;
 - spine;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi o previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

PESCI CONGELATI O SURGELATI: TRANCI

Requisiti qualitativi:

- devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i tranci non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne;
 - residui di membrane/parete addominale;
 - attacchi parassitari.
- i tranci, devono presentare una sola spina centrale;
- non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

CROSTACEI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

CEFALOPODI PULITI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;

- non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

MOLLUSCHI BIVALVI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

MISTO PESCE PER RISOTTO CONGELATO O SURGELATO

Requisiti qualitativi:

- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

Composizione:

- totani;
- gamberi o gamberetti sgusciati o interi;
- pesce misto privo di spine.

8.10 CEREALI E FARINACEI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
 - tempo di cottura;
 - resa (aumento di peso con la cottura).
- la pasta deve essere di semola di grano duro idonea alla veicolazione dopo cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- il grado di spappolamento deve essere $< 6\% \pm 3\%$;
- la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura;
- di colore ambra, perfettamente essiccata.

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato;
- su richiesta dell'Amministrazione contraente il Concessionario dovrà consegnare l'elenco dei formati disponibili.

PASTA ALL'UOVO SECCA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- di colore caratteristico, perfettamente essiccata;

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato compresi quelli tipici e tradizionali quali: tagliatelle, fettuccine, lasagne, garganelli;
- su richiesta dell'Amministrazione contraente il Concessionario dovrà consegnare l'elenco dei formati disponibili.

PASTA ALL'UOVO RIPIENA (FRESCA O SURGELATA)

Requisiti qualitativi:

- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%;

Tipologie richieste:

A titolo esemplificativo devono essere forniti:

- ripieni: di carne, pesce, formaggi, formaggi e verdure es ricotta e spinaci, zucca;
- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni; ecc.;
- su richiesta dell'Amministrazione contraente il Concessionario dovrà consegnare l'elenco dei formati disponibili.

PASTA DI FARINA DI GRANO TENERO (FRESCA A BREVE CONSERVAZIONE O SURGELATA)

Requisiti qualitativi:

- umidità massima: 30% s.s;
- ceneri: min 0.70% max 0.90% s.s;
- sostanze azotate: min 10.5% s.s;
- acidità espressa in gradi: max 6% s.s;
- assenza di macchie bianche, bolle d'aria, spaccature, tagli e non soggetta a facili rotture;

Tipologie richieste:

- gnocchi di patate;
- strozzapreti;

RISO

Requisiti qualitativi:

- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;
- può essere richiesta la modalità di trattamento parboiled;
- può essere richiesto integrale;

Tipologie richieste:

Tutte

FARINA BIANCA

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;

Tipologie richieste:

Tipo 0; 00; 1 nel rispetto dei limiti di legge.

CRACKERS

Requisiti qualitativi:

- come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali.

Tipologie richieste:

- crackers non salati in superficie o asodici;
- crackers integrali.

GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI

Requisiti qualitativi:

- come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais;
- possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di olio extravergine di oliva;
- devono essere privi di sale in superficie e avere comunque un contenuto di sale inferiore all'1,7% sulla farina;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- possono essere utilizzati grissini conformi al disciplinare QC.

TIGELLE/CRESCENTINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle ricette tipiche emiliano-romagnole;
- possono essere utilizzate tigelle/crescentine conformi al disciplinare QC.

PIADINA ROMAGNOLA IGP

Requisiti qualitativi

- come da disciplinare IGP.

BISCOTTI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- devono possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais non idrogenati;
- devono essere privi di strutto, qualsiasi margarina e grassi idrogenati;
- non devono essere dolcificati con edulcoranti;
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici.

FETTE BISCOTTATE

Requisiti qualitativi:

- come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais non idrogenati;
- devono essere privi di strutto e grassi idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- sono preferibili integrali;

PANE

Tipologie richieste:

- pane comune (senza grassi ed oli aggiunti) e insipido o a ridotto contenuto di sale (massimo 1,7% sulla farina). E' raccomandato l'uso di pane prodotto con farine integrali.
- Può essere utilizzato pane conforme al disciplinare QC, con le caratteristiche sopra riportate.

8.11 GENERI VARI - (CONDIMENTI – GRASSI – SCATOLAME)

CONCENTRATO DI POMODORO

Tipologie richieste:

- concentrato di pomodoro;
- doppio concentrato di pomodoro;
- deve essere di produzione nazionale o europea;
- altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Requisiti qualitativi:

- almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- deve essere di produzione nazionale o europea;
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale o comunitaria;
- peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%
- altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

PASSATA DI POMODORO E POLPA DI POMODORO

Requisiti qualitativi:

- almeno il 33% in peso deve essere biologica;
- deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo;
- deve essere di produzione nazionale o europea;
- prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale o comunitaria;
- altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

SALE FINE – GROSSO

Requisiti qualitativi:

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- deve essere "sale iodato";
- non deve contenere impurità e corpi estranei.

VERDURE IN SCATOLA E LEGUMI

Requisiti qualitativi:

- devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non devono contenere impurità e corpi estranei;

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;

- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico;

Tipologie richieste:

- denocciolate, a rondelle;

TONNO IN SCATOLA

Requisiti qualitativi:

- deve essere formato da pezzi interi, compatti, con scarse briciole e/o frammenti, di colorito roseo;
- non sono ammessi conservanti;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;
- deve essere conservato in olio di oliva o extra-vergine di oliva;

FILETTI DI ACCIUGHE / SGOMBRI IN OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

- le masse muscolari devono essere prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale; I filetti possono essere presentati con o senza pelle;
- devono essere di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- la carne deve essere di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce; di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- devono essere prive di perforazioni o lacerazioni della carne;
- devono essere prive di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Requisiti qualitativi:

- non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici;
- non deve contenere più dell' 1 % in peso di acidità, espressa con acido oleico, senza tolleranza alcuna;
- il prodotto deve essere limpido, fresco e privo di impurità;
- deve avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza;
- sono esclusi i prodotti che all'esame organolettico rilevino odore di rancido, muffa, fumo e simili;
- deve essere di provenienza nazionale o comunitaria;
- per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

OLI DI SEMI

Requisiti qualitativi:

- deve essere monoseme, ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di arachidi, sesamo, girasole e mais.
- L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001.

ACETO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino;
- deve avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L;
- non sono ammessi aceti aromatizzati;
- non sono ammessi aceti addizionati con acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti.

ACETO DI MELE

Requisiti qualitativi:

- prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela mediante processo di acidificazione;
- deve avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L;
- non sono ammessi aceti aromatizzati;
- non sono ammessi aceti addizionati con acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP, D.O.P.

Requisiti qualitativi

- deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nello specifico disciplinare di produzione.

ORZO SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto da orzo torrefatto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua;
- deve essere esente da umidità anomala e grumi.

INFUSI:

Tipologie richieste:

- karkadè in filtri o in fiore: porzioni singole;
- camomilla in filtri;
- può essere composto da fiori interi o solo parti di essi
- deve avere porzioni singole in filtri.

ZUCCHERO SEMOLATO

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
- può essere in confezioni singole monoporzioni.

MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- devono essere biologiche;
- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- non si devono riscontrare:
- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei;
- può essere confezionata in porzioni monodose o barattoli multiporzione;
- il prodotto deve essere conforme alle prescrizioni del D.Lgs. 50/2004 e s.m.i.

PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- prodotto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta;
- può essere confezionata in porzioni monodose o barattoli multiporzione.

Tipologie richieste:

- mela;
- mela-banana;
- mela-prugna;
- mela-albicocca;
- pera.

MIELE

Requisiti qualitativi:

- deve essere di produzione nazionale o comunitaria; se miscelato deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari";
- deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Tipologie richieste:

- millefiori;
- acacia.

LEGUMI E CEREALI E PSEUDOCEREALI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- puliti;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;

Tipologie:

Legumi: tutte le tipologie anche misti

Cereali: tutte le tipologie

Pseudocereali: tutte le tipologie;

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, AGRUMI)

Requisiti qualitativi:

- devono essere biologici; nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri» e almeno il 70% di frutta;
- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero;
- non è consentita l'aggiunta di zuccheri;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve contenere glutine.

8.12 PRODOTTI ALIMENTARI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

Rientrano in questa categoria tutti i prodotti destinati ad una alimentazione particolare disciplinata dal D.Lgs. 111/92 e dal Reg. (UE) 603/2013, tra i quali:

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:

- devono essere presenti nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti (es: prontuario AIC);
- devono essere privi di glutine;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali.

Tipologie richieste - indicativamente:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene;
- pane;
- biscotti;
- pane grattato;
- farina.

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi:

- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine".

Tipologie richieste:

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

PRODOTTI APROTEICI

Requisiti qualitativi:

- devono essere presenti nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti;

Tipologie richieste:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente,
- pane;
- biscotti.

9. PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

9.1 CALENDARIO DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI CONVENZIONALI

L'ortofrutta deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche», oppure secondo il calendario regionale. Nel mese di maggio sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale.

9.2 CALENDARIO DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI BIOLOGICI

L'ortofrutta deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche», oppure secondo il calendario regionale di cui si riportano di seguito i principali prodotti. Nel mese di maggio sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale.

9.3 DISPOSIZIONI SPECIFICHE

- 1) Frutta e ortaggi, legumi e cereali devono essere biologici per almeno il 50% in peso; in aggiunta può essere somministrata frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.
- 2) Al fine di rendere disponibili i prodotti ortofrutticoli, in caso di condizioni meteorologiche avverse che possano influenzare negativamente la disponibilità e le caratteristiche qualitative dei prodotti stessi, potranno essere consegnate, previa informazione alle Amministrazioni Contraenti/Unità Approvvigionanti, referenze di provenienza estera, ovvero tipologie non contemplate nel presente allegato.
- 3) Per le seguenti categorie di prodotti convenzionali: mele, agrumi, kiwi, lattughe, pesche e nettarine, fragole, pere, peperoni, uva e pomodori è richiesta la Categoria I°. All'interno della stessa cassa sono ammesse tolleranze del 10% in peso o in numero sul totale dei prodotti, di prodotti di Categoria II°. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma.
- 4) I calibri dei prodotti consegnati in un'unica soluzione devono essere il più possibile uguali. Sono ammesse tolleranze di calibri diversi in misura del 10% in peso o in numero sul totale dei prodotti consegnati.
- 5) Il contenuto di uno stesso imballo deve essere il più possibile omogeneo e comprendere prodotti della stessa tipologia, calibro, varietà, tipo commerciale, nonché livello di maturazione.

ARANCE

Requisiti qualitativi:

- Non devono presentare secchezza della polpa;
- la colorazione verde chiara non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

Moro, Tarocco, Navel, Ovale (Valencia);

LIMONI

Requisiti qualitativi:

- Non devono presentare secchezza della polpa;
- sono ammessi limoni dalla colorazione verde (purché non scura) se rispettano il contenuto minimo in succo;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

Limoni primo fiore di Sicilia e altri P.V.N.

MANDARINI

Requisiti qualitativi:

- Non devono presentare secchezza della polpa;
- colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Provenienze richieste:

Provenienza Sicilia, P.V.N;

CLEMENTINE

Requisiti qualitativi:

- Non devono presentare secchezza della polpa;
- colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

Clementine senza semi. Provenienza Calabria e P.V.N.;

POMPELMI

Requisiti qualitativi:

- Non devono presentare secchezza della polpa;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

a polpa gialla o rosa;

FRAGOLE

- devono essere di aspetto fresco non lavate;
- devono essere provviste di calice e di un breve peduncolo verdi e freschi. Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, lievi segni superficiali di pressione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto. Praticamente prive di lievi tracce di terra;

Provenienze richieste:

Emilia- Romagna, P.V.N.;

UVA DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graso e se possibile ricoperti di pruina. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

Bianca: Italia, Panse, Pergolese, Regina. Nera: Cardinal;

ALBICOCCHIE

Requisiti qualitativi:

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti;

Provenienze richieste:

Val Santerno di Imola e altre dell'Emilia- Romagna;

CILIEGIE

Requisiti qualitativi:

- devono essere munite di peduncolo;
- devono essere esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

Duracine, Vignola e altre dell'Emilia - Romagna;

PESCHE E NETTARINE

Requisiti qualitativi:

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti;
- non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo;

Tipologie richieste:

Pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca;

PRUGNE /SUSINE

Requisiti qualitativi:

- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti;

Tipologie richieste:

Amola, Shiro (Goccia d'oro), President, Sangue di drago, Santa Rosa, Stanley;

MELE

Requisiti qualitativi:

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;
- il peduncolo può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata;

Tipologie richieste:

Golden delicious, Morgenduft, Imperatore, Stark delicious, Royal gala;

PERE

Requisiti qualitativi:

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento; non possono essere grumose;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non >2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato;

Tipologie richieste:

Abate Fetel, Decana, Conference, Kaiser, Packam's, Williams;

BANANE

Requisiti qualitativi:

- devono essere sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo;
- devono avere il peduncolo intatto, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento;

- le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione; normale, sana, un taglio netto, senza frammenti di gambo;
- possono presentare lievi difetti di forma, della buccia non superiori a 2 cm² della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

CACHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
- la buccia deve essere integra e il calice ben inserito;
- al momento del consumo la polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni;

COCOMERI

Requisiti qualitativi:

- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, non provochino deterioramento della polpa e non siano superiori a 1/16 della superficie del frutto;
- la polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni, indice di maturazione sufficiente;
- lunghezza max del peduncolo 5 cm.

KIWI

Requisiti qualitativi:

- devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia purché la superficie complessiva non sia superiore a 1 cm² della superficie totale, un piccolo “segno di Hayward”, caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

MELONI

Requisiti qualitativi:

- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo non superiori a 2 cm e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
- il peduncolo di lunghezza massima di 2 cm.

Tipologie richieste:

retati, lisci.

CAVOLI

Requisiti qualitativi:

- devono essere non aperti e non prefioriti;
- le foglie devono essere ben attaccate;
- il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate;

- sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice, purché non incidano sul buono stato del prodotto.

Tipologie richieste:

Cavolfiore, cavolo broccolo, cavolo cappuccio bianco e cavolo verza;

CIPOLLE

Requisiti qualitativi:

- devono essere sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale;
- devono essere prive di germogli esterni visibili e di ciuffo radicale (per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato);
- lo stelo non deve essere vuoto e resistente, deve essere ritorto o tagliato a non più di 6 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce;
- le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile e non superino 1/5 della superficie del bulbo.

Tipologie richieste:

Bianca tonda, dorata tonda, rossa tonda.

BIETE DA COSTA O BIETE, BIETE ERBETTE, SPINACI

Requisiti qualitativi:

- devono essere di aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite;
- le biette devono avere il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

LATTUGHE

Requisiti qualitativi:

- devono essere di aspetto fresco
- devono essere prive di residui di sabbia o terriccio;
- i cespi devono essere turgidi, consistenti, non prefioriti;
- il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- possono presentare le seguenti caratteristiche:
- per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato;
- le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate in coltura protetta, si ammette tuttavia un grumolo ridotto;
- le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale del cespo.

Tipologie richieste:

Gentile; cappuccio, romana; Iceberg.

CETRIOLI

Requisiti qualitativi:

- devono essere sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare e praticamente dritti, avere semi teneri;
- devono essere privi di sapore amaro;

- possono presentare lievi difetti di forma (esclusa quella data dallo sviluppo dei semi), di colorazione, di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

MELANZANE

Requisiti qualitativi:

- devono essere di aspetto fresco e consistenti;
- devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- devono essere praticamente esenti da bruciature da sole;
- possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 2 cm², purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

globose (ovali), tonde.

PEPERONI DOLCI

Requisiti qualitativi:

- devono essere privi di lesioni non cicatrizzate;
- devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- devono essere muniti di peduncolo;
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.

Tipologie richieste:

- dolci lunghi (appuntiti).
- dolci quadrati senza punta
- dolci quadrati appuntiti (trottola)
- dolci di forma appiattita (topepo).

POMODORI

Requisiti qualitativi:

- devono essere turgidi;
- la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità;
- non devono presentare il “dorso verde” o screpolature;
- sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell’epidermide, ammaccature, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;
- i pomodori costolati possono presentare screpolature cicatrizzate di max 1 cm di lunghezza, protuberanze non eccessive, un piccolo ombelico senza formazioni legnose, cicatrici legnose non superiori a 1 cm², una cicatrice stellare allungata (tipo sutura) non eccedente i 2/3 del diametro massimo del frutto.

Tipologie richieste:

tondi, a grappolo, ciliegino, insalatato, verde.

ZUCCHINE

Requisiti qualitativi:

- devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- devono essere esenti da cavità e screpolature;
- devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri;

- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- peduncolo di lunghezza non >3 cm.

CAROTE

Requisiti qualitativi:

- devono essere pulite, vale a dire lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili e di evidenti impurità;
- devono essere consistenti, non legnose;
- devono essere non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie;
- possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione, screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi e screpolature dovute a manipolazione e lavaggio;
- possono presentare una colorazione verde o rosso violacea del colletto di massimo 1 cm;
- devono essere prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugate" dopo l'eventuale lavaggio.

Tipologie richieste:

novelle o varietà a radice piccola e a radice grande;

FINOCCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere privi di lesioni non cicatrizzate;
- devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- devono avere radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina;
- devono essere di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche;
- sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

maschio o femmina.

SEDANO DA COSTA (bianco e verde)

Requisiti qualitativi:

- devono essere interi, l'estremità superiore può essere tagliata;
- di buona qualità, di aspetto fresco, forma regolare;
- devono essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- devono essere privi di coste cave, germoglio o steli fioriferi;
- devono essere privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
- per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza;
- devono avere radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm.

PATATE

Requisiti qualitativi:

- devono avere morfologia uniforme,
- devono avere peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);

- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;
- devono essere sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- devono essere pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Bintye Olanda, Novelle, Primura.

ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE)

Requisiti qualitativi:

- devono essere di buona qualità;
- devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
- devono avere il caratteristico aroma.

Tipologie richieste:

Basilico, prezzemolo, rosmarino, rucola.

10. VEGETALI SURGELATI

Tipologie richieste:

- asparagi
- bieta / erbette, anche biologici;
- broccoli
- carciofi
- carote
- cavolfiori
- finocchi
- funghi champignons
- patate
- spinaci, anche biologici;
- zucchine
- legumi, (i piselli possono essere anche biologici);
- fagiolini (anche biologici).

Requisiti qualitativi:

- devono essere giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Collettricum lindemunthianum*

MINESTRONE

La composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:

- patate: 35% +/- 3%;
- carote: 25% +/- 3%;
- zucchine: 10% +/- 3%;

- pomodori: 9% +/- 3%;
- porri: 5% +/- 3%;
- sedano: 5% +/- 3%;
- cavolfiori: 5% +/- 3%;
- verza: 5% +/- 3%;
- prezzemolo: 0,5% +/- 3%;
- basilico: 0,5% +/- 3%;

VERDURE E LEGUMI MISTI PER MINESTRONE

La composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:

- patate: 25% +/- 3%;
- carote: 17% +/- 3%;
- pomodori: 9% +/- 3%;
- fagiolini: 8% +/- 3%;
- borlotti: 7,5% +/- 3%;
- zucchine: 6,5% +/- 3%;
- piselli: 10% +/- 3%;
- porri: 4% +/- 3%;
- sedano: 4% +/- 3%;
- cavolfiori: 4% +/- 3%;
- verza: 4% +/- 3%;
- prezzemolo: 0,5% +/- 3%;
- basilico: 0,5% +/- 3%.