

LATTE INTERO UHT

Il latte intero deve contenere almeno il 3,20% di grasso.
Le confezioni devono riportare la scadenza come da D.L. n° 109/92

FARINA BIOLOGICA TIPO '0'-1

Etichettatura e confezionamento:

Deve essere in confezione integra, chiusa, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.L. n. 109 del 27/01/1992, attuazione delle Direttive 89/395 CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari (DPR 187/2001).

Deve recare la denominazione dell'impresa molitrice e della sede dello stabilimento.

Caratteristiche:

Per farina di grano tenero deve intendersi la farina

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

in confezioni da gr. 5.000/1.000

Etichette e confezionamento:

Deve essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti (preferibilmente in sacchi di plastica per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.L. n. 109 del 27/01/1992, attuazione delle Direttive 89/395 CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche.

Caratteristiche:

La pasta deve essere sempre di prima qualità.

Deve essere prodotta con semola di grano duro (100%) di coltivazione biologica (Reg. CEE 2092/91) conforme alla legge n. 580/67 e successive modificazioni. Non deve essere ottenuta da grano transgenico.

Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli, priva di coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura.

La composizione chimica dovrà corrispondere ai seguenti parametri:

- ° umidità: percentuale massima 12,50%
- ° ceneri sul secco: minimo 0,70% - massimo 0,90%
- ° cellulosa: minimo 0,20% - massimo 0,45%
- ° sostanze azotate sul secco: percentuale minima 10,50%
- ° grado di acidità sul secco espressa in gradi: massimo 4,00
- ° grado di spappolamento: percentuale massima 5,60%

La pasta dovrà avere resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa.

La pasta dovrà avere altresì una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere una buona consistenza.

La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli.

Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o qualsiasi altro agente infestante.

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n 580/67 titolo IV art. 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n 440 del 8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

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

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

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

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

tempo di cottura;

resa (aumento di peso con la cottura).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. L'elenco minimo dei formati richiesti è il seguente:

penne rigate

pennette rigate

mezze penne

fusilli

conchiglie

farfalle

spaghetti

mezze maniche

sedani

sedanini

pipe rigate

gnocchetti sardi

tubetti/corallini

stelline

semi di melone/risone

tempestine/grattini

conchigliette

TAGLIATELLE SECCHIE ALL'UOVO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr per kg di semola, come citato nell'art. 31 legge n° 580/67 e successive modificazioni.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

Gli ingredienti devono provenire al 100% da agricoltura biologica Reg CEE 2092/91 e successive modificazioni.

GNOCCHI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

prodotti con buona tecnica di fabbricazione;

esenti da odori e sapori anomali dovuti a inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione;

buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica);

etichettatura conforme al D.L. 109 del 27/01/92

gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche e presenti allegato V del Reg 2092/91.

Nella preparazione debbono essere utilizzate patate fresche, si esclude la presenza di fecola di patate.

Confezioni: devono essere confezionati in ATM

Gli ingredienti devono provenire al 100% da agricoltura biologica Reg CEE 2092/91 e successive modificazioni.

PANE COMUNE DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Il pane dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0"-1, acqua, sale a lievito naturale (non più dell' ..%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla legge 580/67 e dal D.M. 5.2.1970. Gli ingredienti devono essere: farina tipo "0"-1 biologica, acqua, sale, lievito naturale. E' implicito che non deve essere utilizzata qualsiasi altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere, ecc..

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le 6 ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto.

Confezionamento: con pellicola perforata per alimenti

FETTE BISCOTTATE DI PROVENIENZA BIOLOGICA

In confezioni monoporzione

Etichettatura e confezionamento:

Devono essere consegnate in confezioni chiuse ed etichettate ai sensi del D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche:

Devono essere prodotte con farine di tipo 1, provenienti da grano tenero da coltivazioni biologiche (Reg. CEE 2092/91), olio extra vergine di oliva, malto d'orzo, sale.

Devono essere integre, fresche, friabili e croccanti.

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

Non devono presentare odore, sapore e colore anomali e sgradevoli.

Non devono contenere additivi, conservanti, aromatizzanti, emulsionanti o strutto, nonché oli e grassi idrogenati. Non devono essere prodotte con ingredienti transgenici.

LIEVITO DI BIRRA

In cubetti da gr. 25

Etichettatura e confezionamento:

Deve essere consegnato in cubetti del peso indicato, confezionati singolarmente.

Caratteristiche:

Il lievito di birra, costituito da varie specie di Saccharomyces, deve essere consegnato nel rispetto delle caratteristiche tipiche del prodotto ed idoneo all'utilizzo cui è destinato. Il prodotto non deve presentare alterazioni di varia natura, presenza di muffe o di colore bruno. Sarà utilizzato nella preparazione di prodotti da forno qualora vengano preparati nelle cucine.

PANINO ALL'OLIO BIOLOGICO

Non è consentito l'impiego di alcun additivo e conservante (acetato di calcio, acido tartarico, agar agar, acido lattico, ecc.), né prima né durante la panificazione, né aggiunta di altre farine o sfarinati o ingredienti estranei in generale.

E' esplicito il divieto di consegna di pane riscaldato, surgelato, non completamente cotto o troppo cotto.

Il pane deve essere fresco.

Caratteristiche:

Il pane fresco distribuito dovrà essere costituito esclusivamente da un composto di farina biologica di grano tenero "tipo 0-1", acqua, sale marino, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%), olio d'oliva.

PANGRATTATO BIOLOGICO

Etichettatura e confezionamento:

Il pangrattato deve essere consegnato in confezioni sigillate, etichettate a norma di legge.

Caratteristiche:

Il pangrattato (o pane grattugiato) deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco biologico proveniente dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero, acqua, lievito e/o sale, senza aggiunta di pani speciali, grassi emulsionati, sostanze conservanti in genere.

Il pane grattugiato deve avere odore gradevole, sapore buono, non presentare macchie verdastre-brunastre; essere immune da parassiti, muffe, acari, tarli; non deve avere odore stantio o di muffe.

RISO BIOLOGICO FINO RIBE E FINO RIBE PARBOILED

Deve essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti (preferibilmente in sacchi di plastica per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.L. n. 109 del 27/01/1992, attuazione delle Direttive 89/395 CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche.

E' richiesto:

riso bianco superfino ribe

riso fino ribe tipo parboiled

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione e deve possedere le caratteristiche tipiche della varietà.

Caratteristiche

Deve provenire da coltivazioni biologiche certificate (reg CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni).

Il riso deve avere un umidità non superiore al 14%.

Deve risultare dall'ultimo raccolto, indenne da alterazioni, parassiti animali vegetali e funghi, muffe.

Deve essere con chicchi integri, con tolleranza del 3% di rottura, ed esenti da difetti di qualunque natura, punteggiature, perforazioni, nonché esente da corpi estranei.

Non deve essere transgenico.

Il riso non deve essere sottoposto a trattamento con agenti chimici o fisici o aggiunto di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione. Il riso non deve essere cosperso di polvere quale gesso, caolino o presentare un colore non proprio derivante da colorazione con sostanze diverse, quali ad esempio cromato di piombo, ossido di ferro, ecc., per renderlo di aspetto simile ad alcune qualità particolarmente pregiate.

Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 15-20 minuti.

LEGUMI SECCHI BIOLOGICI

in confezioni da 1 kg in atmosfera protettiva

Etichettatura e confezionamento:

Devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.L. n. 109 del 27/01/1992, attuazione delle Direttive 89/395 CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Caratteristiche:

Sono richiesti i seguenti tipi di legumi: ceci, lenticchie verdi, lenticchie rosse decorticate, fagioli borlotti e fagioli cannellini.

Devono provenire da coltivazioni biologiche (Reg CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni).

Devono essere di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma.

Devono essere essiccati uniformemente (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il periodo di conservazione in seguito alla raccolta non deve superare i 12 mesi.

Devono essere sani, esenti da attacchi di parassiti vegetali o animali.

Devono essere privi di muffe, insetti o corpi estranei di pietre, terra, ecc.

Non devono essere transgenici.

Saranno rifiutate partite di legumi che fossero di qualità inferiore e in ogni caso non rispondente a quanto sopra indicato, sia per confezionamento sia per caratteristiche.

FARRO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

in confezioni da 1 kg

Il prodotto deve presentarsi di colore marrone chiaro, il chicco deve uniforme, circolare-ovale intero, sguanciato e decorticato. Con una tolleranza di chicchi rotti del 3%.

Il prodotto deve essere di odore e sapore caratteristico della specie, pulito. L'umidità del prodotto non deve superiore al 14 %.

Confezioni:

Il prodotto deve essere confezionato in sacchi alimentari conformi alle normative vigenti.

Il prodotto deve avere una data di scadenza pari a 6 mesi dalla data di produzione.

Il prodotto deve essere stoccato in un luogo fresco e asciutto con sacchi chiusi.

ORZO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

in confezioni da 1 kg

Il prodotto deve presentarsi di grani ovali marrone sbiancati, decorticati ed interi. Con una tolleranza di chicchi rotti del 3%.

Il prodotto deve essere di odore e sapore caratteristico della specie, pulito. L'umidità del prodotto non deve superiore al 14%.

Confezioni:

Il prodotto deve essere confezionato in sacchi alimentari conformi alle normative vigenti.

Il prodotto deve avere una data di scadenza pari a 6 mesi dalla data di produzione.

Il prodotto deve essere stoccato in un luogo fresco e asciutto con sacchi chiusi.

CROSTATINA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA ALLA FRUTTA

In conf. da g 45

Ingredienti: Farina di frumento* succo d'uva* grasso vegetale non idrogenato*, purea di frutta* (6,26%), farina integrale*, agenti lievitanti (agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, fosfato di calcio) gelificante (pectina) sale, correttore di acidità (acido citrico), aroma naturale vaniglia.* Da agricoltura biologica 100%, gli altri ingredienti devono essere contenuti nell'allegato V del Reg CEE 2092/91

Caratteristiche organolettiche: Aspetto: le crostatine devono presentare una forma regolare, uniforme o tipicamente rotonda, Il prodotto è farcito con frutta e al di sopra cono posto delle strisce di pasta frolla. in modo da formare una griglia. Colore: la pasta delle crostatine deve essere di colore dorato e la farciture deve essere di colore tipico della frutta caratteristica dell'albicocca. Odore: caratteristico di un prodotto da forno, gradevole, delicato e fragrante Sapore: dolce. tipico del prodotto. Consistenza, il prodotto deve presentarsi friabile, tipico della pasta frolla.

Non è consentita la marmellata di pesca

Durata del prodotto: 6 mesi

Condizioni di trasporto e stoccaggio temperatura ambiente

GELATI

Devono essere confezionati con latte fresco pastorizzato, le confezioni dovranno corrispondere a quanto previsto. In caso di indisponibilità di confezioni del peso richiesto dovrà comunque essere garantita la fornitura di confezioni in quantità tale da garantire per ogni utente la grammatura richiesta. Dovranno essere forniti nei seguenti tipi: gelato tipo -fior di latte o alla frutta, gelato tipo biscotto, gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc ...) gelato tipo mottarello ricoperto.

Devono essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore).

Durata: 6 mesi dal confezionamento. La scatola contenente le monoporzioni deve riportare la data di scadenza e/o di confezionamento.

GELATO ALLA SOIA

Etichettatura e confezionamento:

Il gelato deve essere consegnato in confezioni singole sigillate, etichettate a norma di legge e contenere la data di scadenza.

Tipologie: vaschette

Caratteristiche:

Il prodotto deve presentarsi in confezioni integre con validità superiore ai 9 mesi dalla consegna, essere trasportato con appositi automezzi refrigerati.

Ingredienti:

Il gelato deve essere preparato con estratto di soia in percentuale variabile a seconda del tipo di gelato ma comunque non meno del 40%, grassi vegetali, zucchero, sciroppo di glucosio, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi ed esteri di saccarosio degli acidi grassi, stabilizzanti: gomma di guaralginato di sodio e farina di semi di carrube, aromi.

CIOCCOLATO

Il prodotto è definito dalla Legge n°351/76 e dalla Dir. CE 2000/36 Cons. 23.06.00. Sono esclusi i grassi vegetali diversi dal burro di cacao. Il cioccolato ed i prodotti dolciari al cioccolato (uova di Pasqua) dovranno pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80 e dal D.L 109/92. Il cacao dovrà essere di provenienza biologica.

DESSERT SOIA VANIGLIA/CACAO/ALTRO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Deve essere prodotto mediante l'utilizzo esclusivamente dei seguenti ingredienti:

Acqua, sciroppo di frumento, soia(7%), amido di mais, olio di semi di girasole spremuto a freddo, aromi naturali(Vaniglia, cacao, ecc), carragenina, sale marino, farina di semi di guar. Tutti gli ingredienti del prodotto devono provenire da agricoltura biologica Reg CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni o essere compresi nell'allegato V del Regolamento stesso.

L'etichetta del prodotto deve essere conforme al Reg CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Conservabilità: 6 mesi dalla data di confezionamento. Deve essere conservato a temperatura ambiente ma comunque la temperatura non deve superare i 25°C. Deve essere trasportato con idoneo automezzo protetto.

Caratteristiche:

consistenza cremosa

odore tipico del tipo di gusto

sapore dolce tipico del gusto

Non deve presentare odori o sapori anomali, né corpi estranei

Non deve presentare residui come previsto dal D.M. 19/05/2000.

SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI

in confezioni da 200 ml

Etichettatura e confezionamento:

I succhi devono essere confezionati in brick

Caratteristiche:

I succhi devono essere ottenuti da frutta di una sola specie, proveniente da agricoltura biologica (Reg CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni), portata e consistenza semiliquida.

I succhi di frutta richiesti devono essere dei seguenti gusti: pesca, pera, albicocca, mela, prugna ecc.

Deve possedere le seguenti caratteristiche:

tenore di frutta non inferiore al 45%

I succhi di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano ed essere prodotti con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di frutta diversa da quella dichiarata.

Il prodotto non deve presentare sapore ed odore estranei, presenza di muffe, sostanze vegetali non genuine o guaste, colpite da malattie o marcescente; non deve aver iniziato un processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche.

I succhi di frutta non devono contenere sostanze chimiche (pesticidi, anticriptogamici, edulcoranti artificiali o sintetici, aromi artificiali, anidride solforosa o qualsiasi altra sostanza nociva alla salute).

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme alla legge n 139 del 31 marzo 1980:

Il contenuto residuo di anidrite solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg;

Le confezioni devono riportare, legge 31/03/1980 n.139:

denominazione

peso netto

nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth – Test).

SALE MARINO IODATO O SALGEMMA – FINO - GROSSO

In conf da 1000 gr

Caratteristiche tecniche:

Sale marino Alimentare Essiccato a 220°C. Contenuto in NaCl = 99,80%, Umidità =0.20%, presenza di altri sali Ca++, Mg++SO4K+ pari al 0.14%. Granulometria tra 0 ed 1 mm.

Il sale deve essere arricchito con Iodato di Potassio per 0.0051% pari a 3 mg di iodio (I) apportato da 100gr di prodotto. Antiagglomerante: E536 Ferrocianuro di Potassio 10mg/kg. Il prodotto deve essere prodotto e mantenuto secondo le regole igieniche sanitarie in applicazione al sistema HACCP in conformità al D.L.gs 155/97.

OLIVE NERE E VERDI IN SALAMOIA SNOCCIOLATE (PRODOTTO BIOLOGICO)

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta. Le olive devono corrispondere alla specie botanica e alla coltivazione dichiarati dall'etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dal R. CEE n.1532/96 e alla vigente normativa di legge in materia. E' richiesta la conserva all'olio di oliva. Si richiedono tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà, essere confezionato in contenitori di banda stagnata. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

POMODORI PELATI BIOLOGICI

in confezione da gr. 400 - gr. 2.550 c.a.

Etichettatura e confezionamento:

Deve essere consegnata in barattoli in banda stagnata o in vetro, con chiusura ermetica, da gr. 400 e gr. 2.550 sgocciolato, riportanti in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, termine minimo di conservazione, sistema di rintracciabilità della materia prima, ente certificatore, codice dell'operatore, consigli per l'immagazzinamento.

I barattoli devono essere integri, senza tracce di ruggine, ammaccature o simili, come indicato per il prodotto.

I pomodori pelati provenienti da coltivazione biologica (Reg. CEE n. 2092/1991), devono avere un colore rosso vivo, odore e sapore caratteristici del prodotto, avere il giusto grado di maturazione.

I pomodori pelati devono essere immersi in liquido di governo.

Devono essere privi di difetti di alcun genere: marciume, pelle, peduncoli, coloranti artificiali, antifermentativi, acidi, metalli tossici, ecc.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

Il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

Sarà respinto il prodotto che non presenta le caratteristiche sopra indicate e che abbia difetti di ogni genere (confezionamento, caratteristiche merceologiche, ecc.).

ACQUA MINERALE

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti norme:

RD n° 1265 del 27 luglio 1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche.

DM 1 febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;

DM 17 febbraio 1981 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica dei limiti di cessione);

CM della sanità n° 61 del 9 agosto 1976;

DL 25 gennaio 1992, n° 105 attuazione della direttiva 80/777 CEE, relativa alla utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali;

DM 12 novembre 1992, n° 542, recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali;

DM 13 gennaio 1993;

Cir. Min. 13 settembre 1991, n. 17;

Circ. Min. 12 maggio 1993, n° 19.

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

ACETO DI VINO BIANCO

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti dell'art 41 del D.P.R. n° 162/65 (convertito con modificazione nella Legge 738/70)

Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi, e sostanze coloranti come da Legge 527/82

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di Lt 2, 1, 0,5 e 0,25 descritti dall'art 29 del D.P.R. n° 162/65 (vedi anche D.P.R. n° 772/68 art 11)

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. n° 162/65

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986

L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi

VINO BIANCO

Il prodotto viene definito dal D.P.R. n° 162/65

Il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore ai 210 mg/lit secondo Reg. CEE n° 822/87 e l'alcool metilico non deve superare 0,20 ml ogni 100 ml di alcool complessivo, D.P.R. n° 162/65 (convertito con modificazione nella Legge 462/96)

La gradazione alcoolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcoolica complessiva, D.L. 18/6/86.

Le confezioni, bottiglie, fiaschi o tetrapack, non devono avere capacità diverse da quelle indicate dal sopracitato decreto.

Il vino può essere di origine semplice. Che designa i vini ottenuti a uve provenienti da vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione.

All'esame organolettico il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29/12/86 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico, sorbitolo ed il valore in ceneri e esteatto secco; non deve contenere antifermantativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/Lt.

Deve essere ottenuto separando le bucce durante la fermentazione o in presenza di bucce provenienti da uve bianche.

UOVA DI GALLINA IN GUSCIO

confezioni da pz. 6/12

Etichettatura e confezionamento:

Devono essere consegnate in piccoli imballaggi (6-12 uova) recanti le indicazioni previste dalle norme vigenti.

Caratteristiche:

Devono provenire da animali allevati con metodo biologico (Reg. CEE 2092/191).

Devono essere di categoria di freschezza "extra" e peso medio per uovo di gr.61 circa.

Devono essere di produzione nazionale. Il guscio deve essere integro, pulito.

Saranno respinte le uova che non sono rispondenti alle caratteristiche sopra indicate, nonché uova con invasione di muffe, parassiti di ogni genere, così come uova con guscio sporco, rotte incubate, o refrigerate.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive, provenienti da coltivazioni biologiche, non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla spremitura a freddo, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine extra di gusto perfetto; l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore all'1% in peso (si preferiscono oli con acidità inferiore a 0,8%), ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale. Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla G.U. n°81 del 21 ottobre 1991.

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o contenitori metallici e l'etichettatura deve essere conforme al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. Durante il periodo di stoccaggio ed il trasporto, l'olio deve essere mantenuto al riparo dal calore o dalla luce diretta.

SPEZIE E AROMI VARI

I prodotti di buona qualità devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticati, non devono essere soggetti ad attacchi parassitari. Devono essere prodotti e confezionati in conformità alla normativa vigente.

NOCE MOSCATA

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

ORIGANO

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassiti (crittogame o insetti).

ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi a R.D.L. n°2217 del 12 novembre 1936.

PRODOTTI SURGELATI

Condizioni Generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.Lgs. 27/01/1992 n.110 e successive modifiche.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D. Lgs 27/01/1992 n.110 decreto n. 493 del 25/09/1995.

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

Gli alimenti surgelati, in base al D.Lgs. 110/92, devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche di altro genere, e dalla disidratazione.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n°283, 30 aprile 1962 e successive modifiche.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L.109/92 e dal D.L. 27/01/1992 n.110. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Dal momento della surgelazione che deve avvenire nel più breve tempo possibile al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento.

La durata di conservazione dei surgelati è inferiore della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta:

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C .

E' vietato:

lo scongelamento in acqua
congelare un prodotto fresco o già scongelato

Principali difetti dei prodotti surgelati.

Non devono presentare:

alterazioni di colore, odore o sapore;

bruciature a freddo;

parziali decongelazioni;

ammuffimenti;

fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di acidità deve risultare negativo.

VERDURE SURGELATE

PISELLI SURGELATI– DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:
devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri dovuti al trattamento subito), attacchi fungini di insetti né malformazioni;
non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
il calo dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%
inoltre devono essere:
devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
diametro massimo: fini mm 8-8.5.
Il prodotto deve essere etichettato in conformità delle norme del Reg CEE 2092/91.

SPINACI SURGELATI– DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:
devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri dovuti al trattamento subito), attacchi fungini di insetti né malformazioni;
non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
il calo dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%
Il prodotto deve essere etichettato in conformità delle norme del Reg CEE 2092/91.

PESCE SURGELATO

Caratteristiche vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:
Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
Deve essere conforme al D. Lgs. 531/92 e successive modificazioni.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

TIPOLOGIE DI PRODOTTO

PLATESSA

Il prodotto deve essere fornito:
senza pelle

non è tollerata la presenza di spine
glassatura 20%
calo peso 30%

FILETTI DI HALIBUT

Il prodotto deve essere fornito:
senza pelle né spine
glassatura 20%
calo peso 30%
pezzatura 150-250 gr

FILETTI DI MERLUZZO O NASELLO

Il prodotto deve essere fornito:
senza pelle né spine né presenza di membrane
glassatura 5%
calo peso 10%

FILETTI DI ALASKA POLLACK

Il prodotto deve essere fornito:
senza pelle né spine
glassatura 20%
calo peso 30%
pezzatura +50 gr

AFFETTATI

BRESAOLA SOTTOFESA

Etichettatura e confezionamento:

Devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.L. n. 109 del 27/01/1992, attuazione delle Direttive 89/395 CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Descrizione

Il prodotto deve avere la stagionatura tipica della Valtellina, deve essere ottenuto dalla porzione di regione esterna della coscia di bovino adulto di età superiore a quattro anni, rappresentata dal muscolo lungo vasto. La forma è quella del muscolo utilizzato e si presenta appiattita con sezione quadrangolare-trapezoidale arrotondata. La salagione viene fatta a secco per un periodo di circa 15 giorni, quindi ogni singolo pezzo viene insaccato in budello e fatto asciugare e stagionare in condizioni di temperatura e umidità ottimali, tali da favorire le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

Ingredienti:

Ingredienti: Carne bovina – sale – destrosio – spezie – aromi naturali – Antiossidante: acorbato di sodio – conservanti: sodio nitrito – potassio nitrate.

L'umidità deve essere attorno al 53,50% e comunque mai superiore al 65%.

BRESAOLA EQUINA

Etichettatura e confezionamento:

Devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante

tutte le indicazioni in conformità al D.L. n. 109 del 27/01/1992, attuazione delle Direttive 89/395 CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Descrizione:

Il prodotto deve avere la stagionatura tipica della Valtellina, deve essere ottenuto dalla porzione di muscolo membranoso retto e adduttore di cavallo. La forma ovale-appiattita. La salagione viene fatta a secco per un periodo di circa 15 giorni, quindi ogni singolo pezzo viene insaccato in budello e fatto asciugare e stagionare in condizioni di temperatura e umidità ottimali, tali da favorire le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

Ingredienti:

Ingredienti: Carne equina – sale – destrosio – spezie – aromi naturali – Antiossidante: acorbato di sodio – conservanti: sodio nitrito – potassio nitrito.

L'umidità deve essere attorno al 58,50% e comunque mai superiore al 65%.

PANCETTA TESA

Il prodotto deve essere ottenuto da pancette selezionate di suino adulto nazionale, salate e aromatizzate, stagionate.

Composizione: suino, sale, destrosio, aromi naturali, spezie, antiossidante: E301.

Conservanti ammessi: E250 – E252.

Stagionatura: deve essere fatta in ambienti a microclima controllato per un periodo minimo di 30 giorni.

Il prodotto deve essere fornito, tagliato e confezionato sottovuoto.

Umidità 38% - Proteine 23%. Lipidi 29,5%, Ceneri 4.5%

MORTADELLA DI PURO SUINO

Conf intera da 6 kg – mezza da 3 kg

Ingredienti:

Carne di suino, grasso di suino, grappino, sale, proteine del latte, lattosio, destrosio, aromi e spezie, stabilizzanti: E 450, esaltatore di sapidità: E621, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252

Cottura:

Il prodotto deve essere ottenuto mediante cottura fino al raggiungimento della temperatura al cuore del prodotto di 73°C costanti.

Confezionamento:

Il prodotto deve essere confezionato in bustone di cryovac in sottovuoto.

Shelf life: 150 giorni alla temperatura di +2°C, +4°C.

Sul prodotto deve essere indicata la seguente dicitura di legge:

prodotto deperibile, conservare alla temperatura di +2°C, +4°C.

Trasporto: il prodotto deve essere trasportato in regime refrigerato.

CARNI

AGNELLO

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto in confezioni da 3 pezzi senza pancia, disossato.

Il prodotto deve essere trasportato in atmosfera refrigerata con una Self Life di 42 giorni dalla data di confezionamento.

POLLI A BUSTO FRESCHI REFRIGERATI

Caratteristiche:

polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, classe A (Reg. CEE 1906/90 e agg.), di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale;

polli di età inferiore alla dieci settimane, di ambo i sessi,, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile;

privi di testa e colli; la resezione del collo deve avvenire a livello della terza vertebra cervicale;

zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;

i busti devono risultare esenti da intestini, stornaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;

la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti;

le frattaglie pulite e lavate, vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;

la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore;

alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;

il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi;

il dissanguamento deve risultare completo;

il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione parineale ed in quella della cloaca;

il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogeniche e non deve aver residui di antibiotici;

la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre;

la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità;

devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°503,8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.

devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE;

devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica)

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di

trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana,

come definito dalla direttiva del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

COSCE, SOTTOCOSCE E PETTI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI

Condizioni Generali

La produzione e commercializzazione deve essere conforme al D.P.R. 495/97 e successive integrazioni; l'etichettatura e il documento di trasporto deve riportare il bollo sanitario (bollo CEE)

deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962. Reg. CEE 1906/90, REG. CEE 1538/91 e successive integrazioni ed aggiornamenti.

deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE;

devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ (D.P.R. 495/97 e D.P.R. 327/80)

devono appartenere alla Classe A secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti:

presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; non devono aver subito azione di sostanze estrogene; le confezioni, la bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

Caratteristiche:

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;

la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;

non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;

il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

non devono presentare fratture, edemi ad ematomi;

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

le cartilagini dell'articolazione devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;

devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alla carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/169/CEE dei 16/09/1986.

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Condizioni generali:

deve soddisfare la vigenti disposizioni per la vigilanza igienica al sensi della legge n°283 dei 30 aprile 1962. del D.P.R. n°503, 8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.

deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione riconosciuti CEE;

le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria;

deyono essere conservati e trasportati a una temperatura compresa tra -1 °C e +4°C (DPR. 503/82 e D.P.R. 327/80).

presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

non devono aver subito azione di sostanze estrogene;

deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

Caratteristiche:

tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi, di classe A (Reg.CEE 1906/90);

non deve essere stato trattato con anfibiotici;

deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;

l'animale deve essere stato allevato a terra.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonchè di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE dei 16/09/1986.

COSCE, SOTTOCOSCE, PETTO DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Condizioni Generali:

deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, del DPR n°503, 8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 ed aggiornamenti.

deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di riconosciuti CEE;

le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria;

devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ (D.P.R. 495/97 e D.P.R. 327/80)

presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

non devono aver subito azione di sostanze estrogene;

deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

Caratteristiche:

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;

la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;

non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;

il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

non devono presentare fratture, edemi ad ematomi;

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

le cartilagini dell'articolazione devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;

devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alla carne e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 861/69/CEE del 16/09/1986.

CARNI SOTTOVUOTO

Caratteristiche

Le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne deve essere priva di sostanze ad antibatteriche o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

Definizione dello scarto: lo scarto è costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

involucro integro, ben aderente alla carne, Indice della presenza dal sottovuoto;

etichetta conforme al D.L. 109/92;

i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione devono essere posti in teglie con doppio fondo forato per impedire il loro contatto col liquido di sgocciolamento e mantenute a temperature di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Condizioni generali:

deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile -1982, e del D.Lgs 286/94 successive modificazioni presentare In ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;

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

deve essere specificata la provenienza;

devono essere dichiarata la data di macellazione che non deva essere superiore a giorni 6

deve presentare grana fine. colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, Marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n° 4-3 febbraio 1961;

deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra -1 e i 7°C;

deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra + 0°C e +4°C;

presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella contaminazione).

Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n° 171 del 4 aprile 1964 art. 2 e successive modifiche, come legge n° 63/77 e legge 44/83.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanza che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986 e successive modifiche.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi

Deve essere dichiarata l'appartenenza della carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Req.CEE 1026/91.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

Tagli confezionati sottovuoto di bovino: Fesa, Noce, Spalla

SUINO MAGRONE FRESCO O SOTTOVUOTO (FESA)

Condizioni generali:

deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 del d.Lvo 286/94 e aggiornamenti e in etichetta presentare il bollo sanitario (Bollo CEE).

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

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

deve essere trasportata secondo le disposizioni dei D.P.R. n°327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;

presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;

deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione Microbica).

Tagli confezionati sottovuoto di suino: Spalla

COSCIA DI AGNELLO FRESCO SOTTOVUOTO

Deva essere specificata la provenienza: nazionale o estera.

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del del d.Lvo 286/94 e aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica:

Deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e da stabilimenti di macellazione riconosciuti M o S;

Il colore della carne, il tipo di cartilagine devono corrispondere a quelli caratteristici per la specie di appartenenza.

L'animale non deve presentare difetti di conformazione, il colore della carne deve essere chiaro, il grasso di copertura e perineale devono essere in quantità limitata.

Il caratteristico odore della specie non deve essere accentuato.

La carne deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra +1° e +7°C.

Inoltre deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

CONIGLIO DISOSSATO FRESCO

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, secondo le disposizioni di legge e delle regole previste nel D.Lgs 155/97. Il prodotto deve essere fornito privo di collo e zampe.

Le carni devono essere conformi al D.P.R. 559/92 sulle carni di coniglio e selvaggina di allevamento ed essere prodotte in condizioni igieniche analoghe a quelle previste dal D.P.R. 503/82 in stabilimento riconosciuto ai sensi dell'art. 14 di detto DPR. Sulla confezione deve essere apposta etichetta di vendita (specie di appartenenza delle carni e indicazione del taglio), la quantità netta, l'indicazione della data di scadenza, il nome del produttore o confezionatore e la sede dello stabilimento, il numero di riconoscimento CEE dello stabilimento italiano di produzione, il lotto di produzione (qualora il periodo di conservabilità non sia indicato anche con il giorno), le modalità di conservazione.

Le carni non devono provenire da animali trattati con sostanze che possono renderle pericolose o nocive per la salute dell'uomo; le carni non devono essere trattate con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti o altre sostanze che rendono tenera la carne o che possono influire sulle caratteristiche organolettiche delle carni o con coloranti diversi da quelli utilizzati per la bollatura sanitaria.

Caratteristiche merceologiche: le carni devono essere di colore rosato uniforme, di consistenza soda, non devono avere colori, odori o sapori atipici. Pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue. Il grasso di copertura deve essere discretamente sviluppato, non ci devono essere segni di ossidazione dei grassi. Non devono presentare ecchimosi, lacerazioni. Le confezioni non devono contenere liquido trasudato.

Devono essere trasportati con automezzi idonei refrigerati a temperatura compresa tra 0°C e +4 °C.

CARNE EQUINA

Classe di appartenenza

Equino

Stato fisico

Fresco o surgelato

Denominazione	Fettine di coscia di equino
Caratteristiche qualitative e merceologiche:	
Colore	Rosso Bruno
Contenuto calorico	Cal. 120
Confezione	Singola sottovuoto da Kg. 1 ca.
Temperatura di conservazione	
0° + 4° C.* per il fresco	
- 18° C. per il surgelato	
Tempo di conservazione TMC	30 gg fresco
	24 mesi per il surgelato

PROSCIUTTI

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA POLIFOSFATI E PROTEINE DEL LATTE

Dove essere conforme al D.L.537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e il prodotto deve riportare il bollo di origine M o S delle carni.

Il prodotto deva essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M. 21 marzo 1973, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato. L'etichettatura deve essere conforme al D.L.109/92. Il peso non deve essere inferiore a 7kg.

Altre caratteristiche:

l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;

il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido.

La quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;

non deve essere un prodotto "riconosciuto" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;

la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale,

l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;

non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura a altri difetti;

gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nella quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni

L'umidità calcolata sulla parte magra, deva essere 62/66%,

I grassi devono essere il 6/10%

PROSCIUTTO DI PARMA DISOSSATO

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13/02/1990, n°26, e dal DM 15/02/1993, n° 253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

Deve essere di colore rosa o rosso al taglio, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 18 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 kg, e non inferiore ai 20 mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'alto dell'applicazione del contrassegno.

La forma e il peso dei tranci può essere variabile.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere dei 58/60%

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme alla legge 13/02/1990, n°26.

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere: disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo la legge

n° 283, 30 aprile 1962, il D.P.R. n°777, 23 agosto 1982 e agg. e il D.L.n°109, 27 gennaio 1992.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

FORMAGGI

RICOTTA

Il prodotto deve presentarsi di colore bianco paglierino, tipico di un buon prodotto: devono risultare assenti colorazioni anomale o macchie sia a livello della superficie che della pasta interna.

Deve avere l'odore tipico del prodotto fresco, non eccessivo e non deve presentare odori anomali. Deve avere un sapore delicato, gradevole, caratteristico del prodotto. Non deve presentare sapori estranei al prodotto. Consistenza cremosa. Non deve presentare corpi estranei.

Deve essere ottenuta col metodo della ricotta fresca pastorizzata per termoacidificazione di siero di latte pastorizzato e panna pastorizzata, sono vietati altri ingredienti se non i seguenti: siero di latte pastorizzato, crema di latte, sale, correttore di acidità: acido lattico.

Confezione: vasetto

Conservabilità: Shelf – life 20 gg

Temperatura di conservazione e trasporto: refrigerata da 0 a +4°C.

Nell'etichetta deve essere ben chiara la data di scadenza.

Deve essere assente da Salmonella spp e da Listeria Monocytogenes.

Deve avere un ph medio compreso tra 6,00 e 6,20

Deve essere conforme al D.L.gs 155/97 e deve presentare le seguenti specifiche sanitarie:

Bollo CEE n°_ 05/107.

FORMAGGIO DI CAPRA

Il prodotto deve avere colore e odore tipico del formaggio di capra, non deve presentare odori anomali e/o corpi estranei all'esterno e/o all'interno del prodotto.

Il prodotto si deve presentare di forma tonda all'incirca pari a 14 cm senza gravi irregolarità o schiacciamenti.

Conservabilità: 90 gg.

Deve avere un contenuto medio in proteine non inferiore a 20,9 g. per 100 gr di prodotto

CACIOTTA MISTA PECORA/VACCA

La caciotta deve essere prodotta da latte di vaccino e da latte di pecora.

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore e altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause.

MOZZARELLA/FIORDILATTE

Caratteristiche:

prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla SS;
deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle contaminazione microbica)
non deve presentare gusti anomali dovuti a inaridimento o altro;
i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
deve essere indicata la data di confezionamento, DL n°98 dell'11 aprile 1986;
deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da DL 109/92

Confezioni richieste:

mozzarella del peso di 80-100 gr
bocconcini del peso medio di 30 gr
filone da 1 kg

FORMAGGI VACCINI

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n° 2033 del 1925 e successive modifiche.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne ed esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0°C e 4°C, D.P.R. n° 327/80 art. 47 e 52.

Caratteristiche:

prodotti da puro latte vaccino fresco;
devono essere prodotti a partire da latte caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro
non devono presentare gusti anomali dovuti a inaridimento o altro;
devono essere forniti in confezioni chiuse, D.L. 109/92 di materiale idoneo, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni;
devono riportare la data di confezionamento e scadenza, O.M. 16 maggio 1986 e D.L. 109/92

Confezione: 1 kg

FORMAGGIO ITALICO TIPO BELPAESE

Caratteristiche:

prodotti da puro latte vaccino fresco;
il grasso minimo sulla SS deve essere il 50%, DM 29 dicembre 1973.
devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura:
devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
Non deve presentare corpi estranei.

PECORINO ROMANO

Deve essere prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco e non caglio di agnello.

Il grasso minimo sul secco deve essere del 36%.

Non deve presentare gusti ed odori anomali dovuti a inaridimento o altro.

Non deve presentare difetti di occhiatura dovute a fermentazioni anomale o altro.

Le forme devono rispondere ai requisiti imposti dal D.P.R. n°1269 del 30/10/55

PARMIGIANO REGGIANO

Caratteristica:

formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n° 1269 /85

il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.

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

non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altre cause

non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro

deve essere stagionato almeno per 18 mese e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura

deve essere idonea a essere grattugiato

deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano"

deve avere un'umidità del 29% con tolleranza di ¼

il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8

Confezioni:

forma intera

½ forma

¼ di forma

confezione sotto vuoto

confezione sottovuoto monoporzione

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla Legge 283/62, al D.P.R. 327/80 , al D.P.R. 777/82 e al D.L 109/92

BURRO DI CENTRIFUGA

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della Legge n° 1526/26, della Legge n° 202/83 e della legge 142/92

La produzione e la commercializzazione deve essere conforme al D.P.R. 54/97 e successive modifiche e integrazioni, l'etichettatura deve riportare anche il bollo sanitario (bollo CEE)

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

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

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica)

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della Legge n° 1526/56 ed il buono stato di conservazione

Confezioni:

pani da 250 – 500 gr. Sigillati aventi i requisiti previsti dal D.L. 27/01/92

pani da 10 a 20 Kg aventi i requisiti previsti dall'art. 5 della Legge n° 156/56 e D.M. del 21/3/73 per i requisiti dei contenitori

Il prodotto dovrà essere accompagnato, nel trasferimento, da un documento riportante il nome della Ditta speditrice, quello del venditore e della Ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di scadenza, per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza;

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare i requisiti igienici dei mezzi di trasporto, art. 47 e 48 del D.P.R. n° 327/80 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1° e + 6°, art. 52, n° 327/80 allegato C.

REQUISITI TECNICI

FRUTTA E VERDURA

Si fa riferimento alle norme minime di qualità dei prodotti ortofrutticoli redatte dall'I.C.E. per definire la commerciabilità del prodotto

FRUTTA FRESCA DA SOMMINISTRARE SECONDO LE STAGIONALITA'

GENNAIO

arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, kiwi,

FEBBRAIO

arance, banane, mele, kiwi, mandaranci, mandarini,

MARZO

banane, mele, Kiwi,

APRILE

banane, mele, Kiwi,

MAGGIO

banane, mele, fragole

GIUGNO

albicocche, ciliege, fragole, banane, pesche

SETTEMBRE

mele, prugne, susine, uva, banane, cocomero, melone

OTTOBRE

mele, uva, pere, banane, pompelmi

NOVEMBRE

Arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, Kiwi, uva, pompelmi

DICEMBRE

arance, banane, mele, pere, mandarini, mandaranci, pompelmi, Kiwi,

CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI SECONDO LE STAGIONALITA'

GENNAIO

bietolina, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, lenticchie, patate, cappuccina, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, prezzemolo, fagiolini, piselli, fagioli,

FEBBRAIO

bietolina, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, cappuccina, lenticchie, patate, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci, zucchine, fagiolini, piselli, fagioli,

MARZO

bietolina, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, lattuga, lenticchie, patate, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, fagiolini, piselli, fagioli,

APRILE