



# COMUNE DI PONSACCO

## Prov. Pisa

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE  
ALIMENTARI**

Allegato n.2

## Indice

PREMESSA.....	3
PRODOTTI DA FORNO E CEREALI.....	3
ALIMENTI FRESCI .....	6
UOVA .....	7
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI .....	8
CARNI .....	11
SALUMI .....	13
PRODOTTI ITTICI .....	14
SPEZIE E CONDIMENTI.....	15
SCATOLAME.....	16
ALTRI PRODOTTI .....	17
BEVANDE.....	18
PRODOTTI DIETETICI .....	18

# **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

## **PREMESSA**

Il servizio di Ristorazione Scolastica promuove la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta; promuove altresì il consumo di prodotti italiani, tipici, dop, igp, provenienti da agricoltura biologica e/o integrata.

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, dai CAM e dalle Linee Guida della Ristorazione scolastica della Regione Toscana, che qui si intendono richiamate.

Tutte le derrate devono avere, se non diversamente specificato, un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

## **PRODOTTI DA FORNO, FARINE E CEREALI**

**I cereali devono essere biologici almeno per il 50% come disposto dagli attuali CAM, o comunque essere certificati dal Sistema Nazionale di produzione Integrata o equivalenti.**

### **PANE**

Per il pane ed i prodotti da forno dovrà essere garantita una filiera di lavorazione che escluda la contaminazione crociata degli allergeni, anche in tracce, indicati nel Regolamento CEE1169/2011 e ss.mm.ii oltre a quelli naturalmente presenti negli ingredienti dei singoli prodotti.

### **PANE FRESCO**

Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche indicate dalla normativa vigente in relazione al contenuto d'acqua ed eventuali ingredienti.

Deve essere prodotto con farina di grano tenero per panificazione in panifici artigianali locali o di filiera corta.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico. Non è consentito l'impiego di alcun additivo; né prima, né dopo la panificazione. Il pane deve essere realizzato a regola d'arte e presentarsi sia con forma e sapore caratteristici e gradevoli.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da normativa vigente, lavabili e muniti di copertura e chiusura eventualmente preincartati con materiale idoneo al contatto con pane e affini;
- in modo che risulti al riparo da polveri ed altre fonti di inquinamento;
- con automezzi adibiti al solo trasporto di pane che devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

Tipologie richieste:

- pane comune, pane integrale, panini tipo rosette.

### **PIZZA E BASI PRECOTTE PER PIZZA**

La pizza deve avere le caratteristiche del pane, devono essere preparate con l'aggiunta di olio extravergine di oliva, pomodori pelati, mozzarella, sale, e non devono contenere strutto e grassi idrogenati.

Inoltre non deve contenere macchie di olio, sapore e odore di rancido e muffe.

### **CRACKERS, CROSTINI DI PANE, PANE GRATTUGIATO**

I prodotti da forno indicati:

- devono contenere quantità limitate di sostanze aggiunte (additivi);
- non devono contenere strutto, oli e grassi idrogenati farine contenenti OGM;

- devono avere i requisiti e caratteristiche stabilite nel quadro normativo vigente.

### **Il pane grattugiato:**

- dovrà essere a norma di legge;
- deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco;
- non deve contenere tracce di frutta secca, uovo liofilizzato disidratato, olio di palma e di cocco, margarina, strutto;
- deve presentare caratteristiche chimiche e organolettiche a norma, odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato;
- deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

Per tale prodotto dovrà essere garantita una filiera di lavorazione che escluda la contaminazione crociata degli allergeni, anche in tracce, come indicato dalla normativa vigente.

### **FARINA BIANCA**

#### Requisiti qualitativi:

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

#### Tipologie richieste:

- Tipo 0:
  - Umidità <14.5 % s.s. +/-3%;
  - Ceneri <0.65 % s.s. +/-3%;
  - Glutine secco >7 % s.s. +/-3%;

#### Tipo 00:

- Umidità <14.5 % s.s. +/-3%;
- Ceneri <0.55 % s.s. +/-3%;
- Glutine secco >7 % s.s. +/-3%;

#### Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

### **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

Le suddette paste possono essere prodotte con farine o semolati di grano duro. Nella formazione dell'impasto non devono essere utilizzate farine scadenti, né farine di altri cereali, non possono essere addizionate sostanze coloranti per simulare il colore caratteristico. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

La pasta di semola di grano duro deve possedere le caratteristiche previste dalla normativa vigente. Sono escluse dalla fornitura le paste contenenti miscelazione di farine di grano tenero anche se dichiarate sulla confezione.

Per ogni tipo di pasta deve essere specificato il tempo di cottura. Le confezioni devono pervenire sigillate e intatte con tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

#### La pasta:

- deve contenere caratteristiche chimiche e organolettiche a norma essere comunque idonea al confezionamento di pasti trasportati;
- deve mantenere la doppia cottura;
- dopo la suddetta cottura l'acqua non deve presentarsi di colore lattiginoso né torbida, e che la pasta non risulti rotta .

#### Tipologie richieste:

Tutti i principali tipologie e formati previsti dal menu e adeguati alle fasce d'età dell'utenza

Confezionamento: confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg.

### **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
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Tipologie richieste:

- Tutti i formati previsti dal menu

Tipologie indicativamente richieste:

- tagliatelle;
- lasagne;
- formati per pastina

Confezionamento: confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg.

### **IL RISO, L'ORZO E IL FARRO**

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi previsti dalla normativa. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti e con caratteristiche chimiche e organolettiche a norma, non deve avere odore di muffa o altri odori estranei, non deve contenere, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ombrati, corpi estranei ed impurità varie.

Tipologie richieste:

- Parboiled
- Comune: Originario
- Semifino: Vialone nano;
- Fine: Ribe
- Superfino: Arborio, Carnaroli, Roma. Confezionamento: confezioni da 1 – 5 - 10 Kg,

preferibilmente sottovuoto.

L'orzo perlato e il farro perlato devono possedere i requisiti qualitativi previsti dalla vigente normativa. Potranno essere ammessi prodotti che sono stati lavorati in laboratori dove si lavorano i legumi e frutta secca.

### **BISCOTTI SECCHI E DOLCI PRODOTTI DA FORNO**

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa quindi presentarsi indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe, o altri agenti infestanti; non devono possedere i seguenti difetti: presenza di macchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anormali. Devono essere prodotti con ingredienti il più possibili naturali non dovranno contenere grassi idrogenati (olio di palma o di cocco, margarine).

Le farine utilizzate non devono contenere tracce di frutta secca, né aromi di vario genere, né conservanti e senza OGM.

Tipologie indicativamente richieste:

- crostata con marmellata
- ciambellone

Confezionamento

- confezione monoporzione o multi porzione

# ALIMENTI FRESCHI

## FORMAGGI DA TAVOLA

I Formaggi, ai sensi dell'art. 1 dei CAM devono essere biologici almeno il 30 % in peso, 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.

### FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Tipologie richieste:

- Mozzarella /Fiordilatte

Confezionamento:

- confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione.

### FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale od altre cause

Tipologie richieste:

- Stracchino/Crescenza: da puro latte vaccino fresco, Umidità: < 59 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto.

## ROBIOLA

Formaggio della Lombardia, dolce, tenero, non stagionato. Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- Prodotta da latte vaccino fresco

Confezionamento: monoporzioni preferibilmente da 100 gr.

### FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura

Tipologie richieste:

- Caciotta: mista da latte vaccino e latte di pecora (minimo 30%). Stagionatura 30 – 30 giorni.
- Pecorino toscano

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

### PARMIGIANO REGGIANO E GRANA PADANO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale altre cause
- non deve contenere formaldeide residua
- deve avere un periodo di stagionatura minimo di 18 mesi
- Umidità: < 31 % +/-3%;
- Grasso: >32 % +/-3%.

Confezionamento:

- forma intera o in tranci;
- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.
- Il prodotto può essere richiesto a pezzi o già grattugiato.

### **LATTE, YOGURT e LATTE UHT**

- Requisiti qualitativi:
- deve essere di colore bianco o bianco ialino
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali.
- Tipologie richieste:
- latte UHT intero: Grasso >3,2 % +/-3% , pH <6,6 – 6,8 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%;
- latte UHT parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%.
- Confezionamento:
- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET.

### **YOGURT (MAGRO E INTERO)**

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE e deve essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Confezionamento:

- vasetti da 125 gr.

### **YOGURT ALLA FRUTTA**

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE e deve essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi. Il prodotto non deve contenere antifermentativi. La frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti

Confezionamento:

vasetti da 125 gr.

### **BURRO**

Requisiti qualitativi:

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato
- non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie
- grasso (per burro destinato al consumo diretto): >80 % +/-3%;
- perossidi: max N°0,5meq/Kg +/-3%.

Tipologie richieste:

- panetti da 0,250, 0,5 e 1 Kg;
- confezioni monoporzione da circa 8 g.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

## **UOVA**

### **UOVA FRESCHE E PASTORIZZATE**

Le uova, secondo il disposto dell'art 1 dei CAM , incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio devono essere solo biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

Le uova fresche inoltre:

- devono provenire da allevamenti nazionali a produzione biologica e la relativa codifica "0" dovrà comparire sul guscio;
- devono essere fornite in confezioni originali conformi alle normative nazionali e comunitarie.

Le uova pastorizzate dovranno provenire da allevamenti nazionali a produzione biologica, fresche, sgusciate, pastorizzate, omogeneizzate, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti.

Confezionamento:

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti.

## PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Tutti gli ortaggi devono essere di produzione biologica per almeno il 50%;

La frutta deve essere biologica almeno per il 50% o comunque 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.

### FRUTTA FRESCA

Requisiti qualitativi:

- di categoria extra o di 1<sup>a</sup> qualità
- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi
- intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura; senza parassitari od alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili
- esente da danni da gelo o basse temperature
- priva di umidità esterna anormale
- esente da odori e/o sapori estranei
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti.

Oltre alle caratteristiche generali sopra riportate, taluni prodotti dovranno possedere i requisiti di seguito descritti:

**MELE** (varietà: stark delicious, royal gala, golden delicious, red delicious, pink lady e fuji) e **PERE** (varietà: william, abate, conference, kaiser, coscia): devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione. Le pere non devono essere grumose. Il peso totale del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 120 gr. ed in ogni caso non superare i 170 gr.

**PESCHE E PESCHE NOCE**: devono essere di giusta maturazione, sode a succo dolciastro; il peso non deve superare i 170 gr.

**BANANE**: devono avere forma tipica, picciolo integro, buccia di colore giallo, intera e senza ammaccature. Il sapore deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità. La grammatura deve essere compresa entro il peso di 180 - 200 gr.

**KIWI**: La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza nessuna alterazione. La buccia si presenterà integra. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/100.

**ALBICOCHE E SUSINE**: Devono essere intere e sane, senza alterazioni o lesioni e senza attacchi parassitari, prive di ogni impurità e di sapori anormali. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70.

**ARANCE, MANDARINI E MANDARANCE**: (varietà arance: moro, tarocco, sanguinella, navel) gli agrumi devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia né distaccata dagli spicchi e né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

**FRAGOLE**: Devono essere intere e sane, senza alterazioni o lesioni e senza attacchi parassitari, prive di ogni impurità e di sapori anormali.

**LIMONI**: devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio, gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi, non devono essere trattati con Difenile; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni; i frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non

germogliati.

Contenuto minimo di succo 25% e non devono essere trattate con Difenile.

### **MELONE**

Grado o livello di maturazione: piena maturazione con accemio di distacco del picciolo.

Condizione dei frutto o della foglia: tipico per varietà dal verdastro, sotto resinatura, al giallo/arancio.

Caratteristiche per singolo pezzo: lievi difetti di buccia e colorazione sul lato di appoggio a terra.

Pezzatura da gr. 350 a gr. 700.

### **LEGUMI SECCHI**

Requisiti qualitativi:

- puliti;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma)
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc)
- uniformemente essiccati
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta
- tutti i legumi e i cereali devono provenire da coltivazioni comunitarie

Tipologie richieste:

- Legumi:
  - ceci,
  - fagioli cannellini, borlotti
  - lenticchie verdi, piccole (tipo Castelluccio) o grandi
  - misto legumi per zuppa o minestrone

Confezionamento: devono essere confezionati in ATM.

### **PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI**

Requisiti qualitativi:

- interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria
- marciume o altre alterazioni
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili
- esenti da danni causati dal gelo
- privi di umidità esterna anormale
- privi di odori o sapori anormali
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti.

**PATATE** (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con peso minimo di gr. 70 e massimo di gr. 300 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà; sono tollerate differenze di peso in +/- 10% entro i limiti minimo e massimo sopra indicati.

La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione e di parassitari, affette da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo o flaccidità della polpa. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi, e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

**CAROTE:** devono essere sane, pulite, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco.

**CIPOLLE:** i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per

le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati e privi di ciuffo radicale.

**AGLIO:** i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto

**INSALATA** varietà: Cicoria Pan di Zuccherò, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso, lattuga a cappuccio, romana e Icerberg, altro tipo a seconda delle esigenze del menù: oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzaturacorrispondente alla normativa CEE.

**POMODORI** (varietà: San Marzano, Cuore di bue, Ciliegino e Tondo a grappolo): devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

**ZUCCHINE:** devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea.

**CAVOLI:** (varietà Cappuccio, Cavolfiore e Verza) devono essere sani, interi, puliti privi di umidità esterna anormale e privi di odori estranei. Il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate

**FINOCCHI:** i grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i 10 cm. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. Saranno ammesse lievi ammaccature e lesioni cicatrizzate da non pregiudicare l'aspetto generale.

**SEDANI:** devono essere di buona qualità, avere forma regolare, esenti da malattie su foglie e nervature principali, con nervature intere, non sfilacciate o schiacciate.

**PEPERONI:** nei colori verde, rosso e giallo e con un peso di g 150/200 (con una tolleranza del 10%); devono essere interi, sani, freschi; puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; bene sviluppati, esenti da danni prodotti dal gelo; privi di lesioni non cicatrizzate; esenti da bruciature prodotte dal sole; muniti di peduncolo; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e difetti che ne pregiudichino la commestibilità; consistenti; muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.

**MELANZANE:** devono essere lisce, intere, consistenti, senza alcun segno di ammolimento e marciume: devono essere esenti da retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

**ZUCCA GIALLA E ARANCIO** Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate sono Hokkaido, zucca gialla, violina o altro tipo a seconda delle esigenze del menù (costruito con le modalità indicate nel capitolato). Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcamento.

**ERBE AROMATICHE FRESCHE** (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.) in generale devono essere sani, interi, puliti, mondati, turgidi nonrefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle erinsecchite.

## **PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI**

Requisiti qualitativi:

- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato

- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- calo peso: < 20% +/-3%.

Tipologie richieste:

- spinaci
- piselli finissimi
- fagiolini fini
- bietole
- minestrone
- Confezionamento:
- deve garantire una protezione adeguata del prodotto.

## CARNI

**CARNE BOVINA** Le carni bovine, devono essere biologiche almeno per il 50% in peso o comunque certificate in ottemperanza ai CAM vigenti (art. 1: un ulteriore 10% in peso di carne bovina, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia 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”).

### **BOVINO ADULTO FRESCO - VITELLONE FRESCO**

Le carni fornite dovranno essere di prima qualità, di provenienza nazionale (animali nati, allevati e macellati in Italia).

Dovranno appartenere rispettivamente a vitello, vitellone e bovino adulto in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento. Le carni devono provenire da animali con buona conformazione muscolare e scarso stato di dimagrimento.

Requisiti qualitativi:

il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:

- categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato)
- classe di conformazione: U
- classe di ingrassamento: 2
- deve provenire da allevamenti nazionali (nati, allevati e macellati in Italia), 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.
- frollatura minima 12 giorni.

Tipologie richieste: deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;

- tagli indicativamente richiesti:

A) Scanello, rosa

- noce, bordone di coscia, sottocoscio, rosa o tracoscio
- culata, groppa, pezza, scamone, fetta
- lacchetto, controgirello, fetta di mezzo, lucertolo, mozzicone o culatta

B) campanello, nervetto o pesce, mozzicone o gamba

- girello di spalla, fusello, bordone di spalla, soppello, sbordone
- sfianco, pesce, stieppada, piccione

C) muscolo anteriore e posteriore

- geretto anteriore e posteriore
- Lanterna. muscolo posteriore o pulcio

- D) girello
- E) filetto
- F) Macinato di manzo magro 1 scelta

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto ed etichettato (contente tutte le informazioni di legge)

### **CARNE SUINA**

La carne suina deve essere biologica almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, 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 4 mesi”;

La carne non dovrà essere congelata né scongelata e dovrà essere consegnata in confezioni sottovuoto

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
- categoria di peso: L (light, leggero)
- classe di carnosità: U
- deve provenire da allevamenti nazionali (nati, allevati e macellati in Italia)
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche
- tagli indicativamente richiesti: lonza, arista, lombata senza osso, il costato, il prosciutto di coscia e di spalla

Confezionamento:

confezionamento sottovuoto ed etichettato (contente tutte le informazioni di legge)

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%

### **CARNI FRESCHE AVICOLE**

Le carni avicole: devono essere biologiche almeno per il 20% o etichettate in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 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.

Le carni fornite dovranno essere pronte per la cottura senza dover ricorrere a ulteriori manipolazioni o preparazioni di sorta. Le carni non dovranno essere congelata né scongelata e dovranno essere consegnate in confezioni sottovuoto

### **POLLO FRESCO**

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:  
Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre

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

Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre

Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.

-devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;

-devono essere prive di zampe sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica

-le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;

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

- Petto:

-devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza

-di forcilla, sterno, cartilagine e pelle

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

Confezionamento: vaschetta pellicolata

- Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso, petto, può essere richiesta già tagliato a spezzatini, straccetti o bocconcini.

**-TACCHINO FRESCO**

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A

- deve provenire da allevamenti nazionali (nati, allevati e macellati in Italia)

- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;

- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;

- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Tipologie richieste:

- Fesa: petto intero o mezzo petto dissossato, privato di sterno e costole

- la fesa, di peso inferiore ai 4 kg. deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

Confezionamento: vaschetta pellicolata

## **SALUMI**

I salumi devono essere biologici almeno in 30% in peso 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. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621) (art. 1 CAM).

Inoltre in particolare:

### **PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI**

Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla coscia di 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, "di nocciola", e non acidulo
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- Umidità max 75,5 % +/-3%.

## **PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO**

Requisiti qualitativi:

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e congelamento
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una maturazione non corretta
- può presentare rari cristalli di tirosina
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido
- Stagionatura minima 18 mesi
- Umidità 35-45 % +/-3%
- Grassi 8-10 % +/-3%.

# **PRODOTTI ITTICI**

## **PRODOTTI ITTICI SURGELATI**

I prodotti ittici somministrati, secondo l'art. 1 CAM, 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>).

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza, la nomenclatura commerciale, il nome latino della specie ittica
- 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
- glassatura massima: 20%;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- Pesci filetti: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete dominale, attacchi parassitari; i filetti non devono presentare spine.
- TMA (trimetilammina) 1 mg/100g; TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100g.

Tipologie indicativamente richieste:

- Merluzzo: filetto
- Nasello: filetto
- Platessa

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

## **SPEZIE E CONDIMENTI**

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

Requisiti qualitativi:

- se fresche, intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni; esenti da danni causati dal gelo, prive di umidità esterna anormale
- il prodotto deve risultare esente da terra, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- Fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, menta, erba cipollina, basilico;
- Disidratate: intere e in polvere:
  - erbe aromatiche: origano, maggiorana, prezzemolo, timo, menta
  - spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano
  - zafferano

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto
- per le erbe aromatiche fresche, presentazione in mazzetti singoli, in cassette.

### **ZUCCHERO**

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- zucchero semolato da 1 Kg
- zucchero semolato bustine
- zucchero grezzo di canna bustine o da 1 Kg
- zucchero impalpabile vanigliato

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

### **SALE FINO E GROSSO IODATO**

Requisiti qualitativi:

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"
- sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato"
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

### **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

Deve essere biologico per almeno il 40% in capacità

Deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive, di origine 100% italiana, non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla spremitura a freddo, dalla centrifugazione, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli olii ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con olii di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine extra di gusto perfetto ottenuto dalle olive dell'ultima annata.

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o contenitori metallici.

Deve presentare una percentuale di acido oleico maggiore del 70% rispetto al totale degli acidi grassi.

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- olio extravergine di oliva.

Confezionamento:

- bottiglia in vetro o latta da 1 o 5 l.

## **ACETO**

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- acidità tot. (ac. Acetico) 6-12 % +/-3%.

Tipologie richieste:

- aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione.
- aceto di mele: prodotto dall'affinamento del o del di .

Confezionamento:

- bottiglie in vetro

## **SUCCHI DI FRUTTA O NETTARI DI FRUTTA:**

Devono essere biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".

# **SCATOLAME**

## **POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)**

Devono essere biologici almeno il 33% in peso

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione Nazionale;
- peso sgocciolato (sul peso netto) >60 % +/-3%;
- Residuo Secco Rifrattometrico: >8 ° Brix.

Tipologie richieste:

- interi;
- non interi (a pezzettini)

## **CAPPERI**

Requisiti qualitativi:

- ottenuti da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- non devono presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- barattolo in vetro o PET, sacchetti.

## **PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA**

Requisiti qualitativi:

- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- confezione monoporzione e pluriporzione

Tipologie richieste:

- tonno sott'olio di oliva

Confezionamento:

- confezione monoporzione e pluriporzione (in latta o busta).

### **PESTO ALLA GENOVESE**

Requisiti qualitativi:

- preparato con prodotti freschi:
  - il basilico si deve presentare in foglie intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni; esenti da danni causati dal gelo, prive di umidità esterna anormale;
  - prodotto esclusivamente con: basilico, olio extravergine di oliva, parmigiano reggiano
- di produzione industriale (quando non sia disponibile il basilico fresco);
  - prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale
  - consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti
  - non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro.

## **ALTRI PRODOTTI**

### **DESSERT PRONTI UHT**

Requisiti qualitativi:

- deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- budino ai gusti: cioccolato, vaniglia
- budino di soia ai gusti: cioccolato, vaniglia.

Confezionamento:

- confezione monoporzione.

### **LIEVITO**

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- lievito di birra fresco;
- lievito chimico istantaneo.

Confezionamento:

- lievito di birra fresco: in panetti da 25g;
- lievito chimico istantaneo: in bustine monodose.

### **GELATI**

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- coppette

- gusti vaniglia, cacao, frutta
- Confezionamento:  
confezioni varie grammature.
- Il gelato deve essere conforme a quanto previsto dalla vigente normativa e nel contenuto tenere conto delle indicazioni fornite dalle Linee Guida della Regione Toscana.

## **BEVANDE**

### **ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE**

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento:

- confezioni in PET da 500ml.
- 

### **VINI BIANCHI**

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- vino per cucina: bianco.

## **PRODOTTI DIETETICI**

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

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

Indicativamente:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente
- Pasta ripiena
- Pane, panini
- Prodotti da forno, dolci e pizza
- Dessert UHT
- Prosciutto cotto
- Formaggi
- Farina
- Gnocchi senza glutine
- Lasagne senza glutine surgelate
- Pane grattato

Confezionamento:

deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

## **PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI**

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- il prodotto deve possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente
- Pane
- prodotti da forno e dolci
- prosciutto cotto
- Dessert UHT
- Bevande.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

## **LATTE DI SOIA**

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- deve essere di colore bianco o bianco giallastro
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.