

INDICE

Calendario di stagionalità

Condizioni generali

Requisiti qualitativi

Prodotti a denominazione di origine protetta (D.O.P.)

Prodotti a indicazione geografica protetta (I.G.P.)

Prodotti dell'agricoltura sociale

Prodotti del mercato equo e solidale

Prodotti da agricoltura biologica

Prodotti a chilometro zero e filiera corta

Prodotti carnei

Salumi

Prodotti lattiero caseari

Uova

Prodotti ittici

Prodotti ortofrutticoli

Spezie, frutta secca e condimenti

Scatolame

Cereali in granella, sfarinati e derivati

Altri prodotti

Prodotti per diete speciali

CALENDARIO DI STAGIONALITÀ

Decreto 10 marzo 2020 – criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari - Allegato A

Gennaio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

Febbraio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

Marzo

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.

Verdura: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotto, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci.

Aprile

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

Verdura: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci, tarassaco.

Maggio

Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

Giugno

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucchine.

Luglio

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Agosto

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Settembre

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

Ottobre

Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

Novembre

Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca.

Dicembre

Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.

CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI

Tutti i prodotti devono essere conformi alle normative vigenti.

I prodotti alimentari non devono contenere microrganismi, né loro tossine o metaboliti, in quantità tali da rappresentare un rischio inaccettabile per la salute umana.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari devono essere conformi a quanto disposto dai CAM di cui al Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020.

I parametri microbiologici devono essere conformi al Regolamento CE 2073/2006 e ss.mm.ii.

E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto. Tutte le confezioni devono riportare le informazioni relative all'etichettatura, ai sensi del Reg UE 1169/2011.

Le confezioni e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine è il "nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- Originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
- La cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani;
- La cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata."

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica è il "nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- Originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
- Del quale una determinata qualità. La reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica;

- La cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.”

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (Legge 381/91 e Legge 141/2015) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.

Utilizza i fattori di produzione dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche o psichiche, con problemi di dipendenza, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l'Unione Europea è “il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare”.

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999 n. 68 – Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 – Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti);
- Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità organizzata, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria tra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la “Carta italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale” sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei paesi meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato;
2. Tramite la vendita dei prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo;
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone;
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate;
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati;
6. Favorire l'incontro tra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati;
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale;

8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale;
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

- Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale;
- Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO

| ELENCO DEI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE RICHIESTI (ogni volta che sono presenti nel menu) |
|---|
| Banana |
| Barretta di cioccolato al latte/fondente |
| Biscotti Tipo frollini semplici o al miele/al cacao |
| Polpa di frutta: banana-mela, banana-pera |

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti CE 834/2007 e 853/2008 e al D Lgs 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti e antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- Processi biologici, basati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- Limitazione dell'uso di fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- La rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a:

- Prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- Prodotti agricoli trasformati destinati a essere utilizzati come alimenti;
- Mangimi;
- Materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti Biologici (con %BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

1. Indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali BIO, ECO;

2. indicazione che il prodotto è stato ottenuto o importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
3. menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o organismo di controllo cui il produttore è assoggettato;
4. logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, "Agricoltura UE", "Agricoltura non UE", Agricoltura UE/non UE" (obbligatorio dal 01/074/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg CE specifici

| ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI | |
|--|--|
| Prodotti ortofrutticoli freschi almeno il 20% | Succhi di frutta |
| Farina di frumento tenero | Polpa di frutta |
| Pangrattato | Frullato di frutta |
| Legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie, misto legumi per zuppe e minestroni) almeno il 20% | Dessert |
| Cereali in granella(orzo perlato, farro perlato o decorticato) almeno il 20% | Miele |
| Prodotti orticoli surgelati | Marmellata e confettura |
| Pomodori pelati, passata di pomodoro | Olio extra vergine id oliva |
| Carne avicola 20% | Latte fresco intero |
| Yogurt di soia | Barretta di cioccolato equo e solidale |
| Bevanda di soia | Trota iridea biologica (Oncorhynchus Mykiss) |
| Banana | |

PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO O DA FILIERA CORTA

Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazione di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purchè questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purchè la piattaforma sia collocata entro il km zero, come di seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il produttore è l'azienda di trasformazione che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da km zero).

Per "km zero" si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 150 km (D.I. 18 dicembre 2017 recante "criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche".

| Requisito merceologico | Miglioria rilevante in sede di valutazione della Qualità |
|---|---|
| PRODOTTI CARNEI | |
| <p>BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti alla categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato); • Classe di conformazione U o R; • Classe di ingrassamento 2; • Deve provenire da animali nati e allevati in Italia; • Deve provenire da animali macellati e sezionati in Italia in stabilimenti riconosciuti ai sensi del reg CE 853/2004; • Deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candito, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta <p>Le carni devono essere conformi alle norme igieniche in materia, riferite in particolare alla carica batterica.</p> <p>Le carni non devono presentare caratteri organolettici difformi da quelli tipici, né contenere sostanze estranee a qualunque titolo aggiunte.</p> <p>Le carni devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione</p> <p>Frollatura minima 12 giorni</p> <p>70% vita commerciale</p> <p>Tipologie richieste</p> <p>Sono indicativamente richiesti i tagli di maggior utilizzo nelle diverse preparazioni gastronomiche: polpa di spalla, fesa, muscolo anteriore, petto, reale di sottospalla, sottofesa, scamone, noce, girello, lombata, campanello, muscolo posteriore</p> <p>Confezionamento</p> <p>Le carni devono essere confezionate sottovuoto; la shelf life residua prevista deve essere di 10 giorni dalla data di confezionamento per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg. E di 21 giorni dalla data di confezionamento per le altre pezzature</p> | <p>Almeno 10% di carne di pezzata rossa o suoi incroci nata, allevata, macellata e sezionata in Friuli Venezia Giulia</p> |
| <p>SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <p>La carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deve provenire da carcasse di categoria appartenenti alla categoria di peso L (leggero) • Classe di carnosità U; • Deve provenire da animali nati e allevati in Italia; • Deve provenire da animali macellati e sezionati in Italia in stabilimenti riconosciuti ai sensi del reg CE 853/2004; | <p>Almeno il 20% carne di animali nati, allevati, macellati e sezionati in Friuli Venezia Giulia</p> |



ARCS
Azienda Regionale
di Coordinamento
per la Salute



| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Deve provenire da allevamenti che rispettino il requisito previsto al punto 1 dei CAM "senza antibiotici per tutta la vita dell'animale o almeno negli'ultimi 4 mesi".• Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa <p>Tipologie richieste</p> <p>Sono indicativamente richiesti i tagli di maggior utilizzo nelle diverse preparazioni gastronomiche: arista, lombata senza osso, spalla, polpa di coscia, filetto</p> <p>Confezionamento</p> <p>Le carni devono essere confezionate sottovuoto; la shelf life residua prevista deve essere di 10 giorni dalla data di confezionamento per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg. E di 21 giorni dalla data di confezionamento per le altre pezzature.</p> <p>Le informazioni relative alla dicitura "senza antibiotici" devono figurare sulle confezioni di ogni prodotto e sui documenti di trasporto</p> | |
| <p>AGNELLO FRESCO REFRIGERATO</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• Deve provenire da animali nati e allevati in Italia;• Deve provenire da animali macellati e sezionati in Italia in stabilimenti riconosciuti ai sensi del reg CE 853/2004;• Deve presentare un colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">• Deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti a partire da carcasse di circa 14 kg di peso: coscia disossata e non, lombo, spalla costine <p>Confezionamento</p> <p>Confezionamento sottovuoto con indicazione della data di confezionamento.</p> <p>La shelf life residua del prodotto deve essere di 10 giorni dalla data di confezionamento per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al chilogrammo e di 21 per le altre pezzature.</p> | |
| <p>CONIGLIO FRESCO</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <p>La carne:</p> <ul style="list-style-type: none">• deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti sensi del reg CE 853/2004;• la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni essudativi; <p>Tipologie richieste</p> <p>Sono indicativamente richiesti i tagli di maggior utilizzo nelle diverse preparazioni gastronomiche: cosce disossate, posteriore intero</p> <p>Confezionamento</p> | |



ARCS
Azienda Regionale
di Coordinamento
per la Salute



| | |
|--|--|
| Le carni devono essere confezionate sottovuoto; la shelf life residua prevista deve essere di 10 giorni dalla data di confezionamento | |
| <p>POLLO FRESCO REFRIGERATO</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <p>La carne:</p> <ul style="list-style-type: none">• deve provenire da animali allevati a terra, da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione e sezionamento riconosciuti ai sensi del reg CE 853/2004;• almeno il 20% in peso deve provenire da allevamenti biologici. Le parti restanti devono provenire da allevamenti che rispettino il requisito previsto al punto 1 dei CAM "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" o "rurali all'aperto"• non deve essere trattata con antibiotici;• deve essere di regolare sviluppo, buona conformazione e ottimo stato di nutrizione;• devono appartenere alla classe A;• devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore biancorosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;• la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo omogeneo, pulita, elastica, non dissecata, priva di ecchimosi; <p>Tipologie richieste</p> <p>Sono indicativamente richiesti i tagli di maggior utilizzo nelle diverse preparazioni gastronomiche: coscia, coscetta, sovracoscia, fuso, petto.</p> <p>Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre</p> <p>Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo</p> <p>Sovracosca: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre</p> <p>Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre</p> <p>Devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata. Devono essere privi di zampe, sezionate pochi centimetri al disotto dell'articolazione del tarso. 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</p> <p>Petto: deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagine e pelle. Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti</p> <p>Confezionamento</p> <p>Le carni devono essere confezionate sottovuoto; la shelf life residua prevista deve essere di 10 giorni dalla data di confezionamento. Le informazioni relative alla dicitura "senza antibiotici" devono figurare sulla confezione di ogni prodotto e sui documenti di trasporto</p> | |
| <p>TACCHINO FRESCO REFRIGERATO</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <p>La carne:</p> | |



- deve provenire da animali allevati a terra, da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione e sezionamento riconosciuti ai sensi del reg CE 853/2004;
- almeno il 20% in peso deve provenire da allevamenti biologici. Le parti restanti devono provenire da allevamenti che rispettino il requisito previsto al punto 1 dei CAM "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" o "rurali all'aperto"
- non deve essere trattata con antibiotici;
- deve essere di regolare sviluppo, buona conformazione e ottimo stato di nutrizione;
- devono appartenere alla classe A;
- 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 omogeneo, pulita, elastica, non dissecata, priva di ecchimosi;
- Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- la fesa, di peso inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata

Tipologie richieste

Sono indicativamente richiesti i tagli di maggior utilizzo nelle diverse preparazioni gastronomiche: fesa (petto intero o mezzo petto disossato, privato di sterno e costole), polpa per spezzatino ricavata dall'anca disossata priva di pelle, nervature, tendini, strutture osse e cartilaginee

Confezionamento

Le carni devono essere confezionate sottovuoto; la shelf life residua prevista deve essere di 10 giorni dalla data di confezionamento. Le informazioni relative alla dicitura "senza antibiotici" devono figurare sulla confezione di ogni prodotto e sui documenti di trasporto

SALUMI

SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI) O IN PEZZO INTERO

Requisiti qualitativi

- deve riportare le indicazioni relative al tipo di salame
- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipologia;
- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali;
- deve avere involucro esterno (budello) in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto;
- deve avere una maturazione omogenea e non deve presentare delle zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, imbrunimento delle carni, ingiallimenti del grasso, rancidità;

Tipologie richieste

Salame Milano, Felino, Soppressa veneta, Finocchiona, Salame Ungherese, Mortadella, Bresaola, Speck, Coppa stagionata



ARCS
Azienda Regionale
di Coordinamento
per la Salute



| | |
|---|--|
| Confezionamento Forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto; su richiesta dovrà essere fornito in monoporzione confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata senza glutine | |
| PANCETTA SENZA GLUTINE Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• Le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli;• Il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;• La stagionatura deve essere dichiarata;• Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a scorretta maturazione Tipologie richieste Pancetta tesa, pancetta arrotolata Confezionamento Forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto o a tranci sottovuoto; su richiesta dovrà essere fornito in monoporzione confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata | |
| PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA GLUTINE Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• Ricavato dalla coscia di suino• Senza polifosfati, ne caseinati, ne lattati, ne proteine derivanti dalla soia ne glutammato monosodico;• 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 compatto, senza parti ingiallite, spore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;• Può anche essere preventivamente sgrassato, ma deve essere dichiarato in etichetta;• La quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;• L'aroma deve essere dolce, di "nocciola", non acidulo;• Non deve presentare alterazioni di sapore, odore colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;• Umidità max 75,5% ± 3%. Confezionamento Involucro plastico o carta alluminata; su richiesta dovrà essere fornito in monoporzione confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata. | |
| PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE D.O.P. Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• Deve avere gusto dolce e delicato, profumo intenso• La fetta al taglio si deve presentare di colore uniforme rosso-rosato, con striature di grasso di colore bianco | |



| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento• Può presentare rari cristalli di tirosina• Il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido• Stagionatura minima prevista da disciplinare <p>Confezionamento Confezionamento sottovuoto; su richiesta dovrà essere fornito in monoporzione confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata</p> | |
| <p>PRODOTTI E PREPARATI A BASE DI CARNE DA CONSUMARE COTTI SENZA GLUTINE</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• Devono essere prodotti con materie prime (carne) con le caratteristiche già previste per la carne bovina, suina, di pollo e di tacchino.• Devono contenere solo additivi ammessi per la specifica tipologia• Devono essere prodotti in stabilimenti riconosciuti ai sensi del reg CE 853/2004. <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">• Cotechino• Masetto• Salsiccia• Hamburger freschi e/o congelati• Polpette di carne bovina congelate <p>Confezionamento Confezionati sottovuoto o comunque in grado di garantire un'adeguata protezione del prodotto; la shelf life residua prevista deve essere di 10 giorni dalla data di confezionamento</p> | |
| <p>FESA DI TACCHINO SENZA GLUTINE</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• Devono essere prodotti con materie prime (carne) di tacchino.• Devono contenere solo additivi ammessi per la specifica tipologia• Devono essere prodotti in stabilimenti riconosciuti ai sensi del reg CE 853/2004• 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 <p>Confezionamento Confezionamento sottovuoto; su richiesta dovrà essere fornito in monoporzione confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata</p> | |
| <p>PRODOTTI LATTIERO CASEARI</p> | |
| <p>LATTE FRESCO INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• Non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici, né additivi di alcun tipo. <p>Tipologie richieste</p> | Almeno il 50% del latte deve avere come zona di mungitura Friuli Venezia Giulia |



| | |
|--|--|
| Confezioni da 1 litro | |
| LATTE UHT Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• Deve essere di colore bianco o bianco ialino;• Non deve presentare separazione delle fasi o grumi;• Non deve presentare odore, sapore o colere anomali. Confezionamento Tetrapack, bottiglia in vetro, PET | |
| YOGURT BIANCO, YOGURT ALLA FRUTTA INTERO E MAGRO Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• Deve essere di colore bianco latte, di consistenza liquida cremosa, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione del siero;• Non deve contenere coloranti artificiali o di sintesi né conservanti di alcun genere;• Lo yogurt alla frutta non deve contenere antifermentativi e la frutta deve essere una purea e ben omogenea al coagulo;• Al momento della consegna la self life non deve superare un terzo della vita commerciale prevista in etichetta;• GLI YOGURT "AI GUSTI" DEVONO ESSERE SENZA GLUTINE Tipologie richieste <ul style="list-style-type: none">• Yogurt classico gusti: banana, mela, pera, albicocca, ciliegia e prugna. Confezioni da 125 gr. ANCHE SENZA ZUCCHERO E/O LATTOSIO• Yogurt da bere gusti: banana, mela, pera e albicocca. Confezioni da 100 e 200 ml ANCHE SENZA ZUCCHERO E/O LATTOSIO | Almeno il 30% dello Yogurt deve essere BIO e prodotto in Regione Friuli Venezia Giulia |
| YOGURT AL LATTE DI CAPRA Lo yogurt al latte di capra presenterà le stesse caratteristiche di produzione e di prodotto riportate per lo yogurt bianco | |
| YOGURT DI SOIA BIOLOGICA Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;• deve essere di colore bianco o bianco giallino;• non deve presentare separazione delle fasi o grumi;• non deve presentare alterazioni microbiologiche;• al momento della consegna la self life non deve superare un terzo della vita commerciale prevista in etichetta.• Gli yogurt "Ai gusti" devono essere senza glutine Tipologie richieste Yogurt classico gusti: banana, mela, pera, albicocca, ciliegia e prugna Confezionamento Confezioni da 125 gr. | |
| BURRO Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• Deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, ne presentare alterazioni di colore sulla superficie;• Contenuto in grasso >80% ±3% | |



ARCS
Azienda Regionale
di Coordinamento
per la Salute



| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Umidità max 16% Tipologie richieste <ul style="list-style-type: none">• Panetti da 250, 500 e 1000 grammi• Confezioni monoporzione Confezionamento <p>Deve garantire una idonea protezione del prodotto</p> | |
| FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• Devono essere prodotti a partire da latte pastorizzato• Non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;• I singoli pezzi devono essere interi e compatti; Tipologie richieste <ul style="list-style-type: none">• Mozzarella/fiordilatte/bocconcino• Mozzarella di bufala campana D.O.P. Confezionamento <p>Porzioni da circa 30, 100, 125 o 200 grammi, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione.</p> <p>La shelf life minima del prodotto al momento della consegna deve essere di 7 giorni prima della scadenza</p> | Almeno il 20% della mozzarella deve essere prodotta in Regione Friuli Venezia Giulia |
| FORMAGGI A PASTA FILATA STAGIONATI Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• Deve aver superato un periodo di stagionatura di almeno 40-60 giorni, che deve essere indicato in etichetta;• Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause. Tipologie richieste <ul style="list-style-type: none">• Provolone dolce• Scamorza Confezionamento <p>Confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci</p> | |
| FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• 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 o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause. Tipologie richieste <ul style="list-style-type: none">• Crescenza/stracchino: prodotte a partire da solo latte vaccino pastorizzato• Robiola: prodotte a partire da solo latte vaccino pastorizzato• Quattrolo• Gorgonzola dolce Confezionamento <p>Deve garantire una idonea protezione del prodotto</p> <p>Il prodotto al momento della consegna deve avere una vita commerciale residua almeno del 70%</p> | Almeno il 20% dello stracchini deve essere prodotto in Regione Friuli Venezia Giulia |



| | |
|---|--|
| <p>FORMAGGI A PASTA PRESSATA</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• Devono riportare le indicazioni sul tempo di stagionatura;• Non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause <p>Tipologie richieste:</p> <ul style="list-style-type: none">• Asiago D.O.P. "Pressato": deve avere una maturazione di 20-40 giorni;• Asiago D.O.P. "D'allevato": deve avere una maturazione di circa 1 anno;• Formaggio italico tipo "Bel paese": stagionatura di 2-3 mesi;• Caciotta dolce: di solo latte vaccino. Stagionatura di 6-10 settimane;• Caciotta mista: da latte vaccino e latte di pecora (minimo 30%). Stagionatura 20-30 giorni• Pecorino romano D.O.P.: deve essere prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco;• pecorino Misto: deve essere prodotto con latte vaccino (70%) e latte di pecora (30%) <p>Confezionamento</p> <p>Confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci</p> | |
| <p>PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• Il prodotto deve essere conforme al disciplinare di produzione• Non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause;• Non deve contenere formaldeide residua;• Deve avere un periodo di stagionatura minimo di 18-24 mesi <p>Confezionamento</p> <p>Forma intera o in tranci.</p> <p>Confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci</p> | |
| <p>MONTASIO D.O.P.</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• Il prodotto deve essere conforme al disciplinare;• La pasta è compatta, elastica, semidura• L'occhiatura è di dimensione fine media <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">• Fresco minimo 60 giorni di stagionatura• Semistagionato: 4-5 mesi di stagionatura <p>Confezionamento</p> <p>Forma intera o in tranci.</p> <p>Confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci</p> | <p>Almeno il 20% peso della fornitura di formaggi a pasta pressata deve essere di Montasio D.O.P.</p> <p>Almeno il 50% del Montasio D.O.P. fornito deve essere stato prodotto in Regione Friuli Venezia Giulia</p> |
| <p>LATTE IN POLVERE PARzialmente SCREMATO</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• Non deve presentare colori, odori o sapori animali• non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento <p>Confezionamento</p> | |



ARCS
Azienda Regionale
di Coordinamento
per la Salute



| | |
|---|---|
| Confezioni da 1 kg | |
| RICOTTA Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• prodotta a partire esclusivamente da latte vaccino• senza aggiunta di latte o panna Confezionamento Confezioni da 100 0 200 gr | |
| UOVA | |
| UOVA FRESCHE Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• Uova fresche di galline allevate a terra• Categoria di freschezza A e peso L;• Guscio e cuticola: normali, intatti, privi esternamente di piume, tracce di sangue o feci;• Camera d'aria: altezza non superiore a 4 mm, immobile;• Albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;• Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;• Germe: sviluppo impercettibile;• Esente da odori anomali Confezionamento In confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti | Almeno 10% devono provenire da allevamenti situati in Friuli Venezia Giulia |
| UOVOPRODOTTO SENZA GLUTINE Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• Prodotti a partire da animali allevati in Italia• Realizzati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del reg CE 853/2004 Confezionamento Brik Tetrapak da 1 o 5 kg | |
| PRODOTTI ITTICI | |
| PRODOTTI ITTICI FRESCI Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• Deve essere dichiarata la nomenclatura commerciale e il nome latino della specie ittica;• La zona di provenienza deve essere FAO 37 e rispettare la taglia minima di cui all'allegato 3 del Reg CE 1967/2006;• Non deve contenere altri ingredienti quali, a titolo id esempio, sale o additivi;• Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e /o sgradevoli;• Non è consentito l'utilizzo di prodotti ricostituiti/ricomposti (es. bastoncini, cuori, ecc.);• non devono presentare grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle) residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti non | Almeno il 20% di filetti di <ul style="list-style-type: none">• Trota iridea biologica (Oncorhynchus Mykiss); prodotti in regione Friuli Venezia Giulia Almeno il 5% dei filetti di <ul style="list-style-type: none">• Spigola (Dicentrarchus Labrax);• Orata (Sparus Aurata). prodotti in regione Friuli Venezia Giulia |



| | |
|---|--|
| <p>devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.;</p> <ul style="list-style-type: none">• TMA (trimetilammina) 1 mg/100 grammi; TVN (Basi azotate volatili) <30 mg/100 grammi.• Produzione italiana <p>Tipologie richieste</p> <p>Filetti freschi refrigerati delle specie</p> <ul style="list-style-type: none">• Spigola (Dicentrarchus Labrax);• Trota iridea biologica (Oncorhynchus Mykiss);• Orata (Sparus Aurata). <p>Confezionamento</p> <p>Confezionati in atmosfera modifica con una durabilità di 3 giorni tra cattura e scadenza</p> | <ul style="list-style-type: none">• Serviti più di una volta al mese |
| <p>PRODOTTI ITTICI SURGELATI</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• Deve essere dichiarata la nomenclatura commerciale e il nome latino della specie ittica;• La zona di provenienza deve essere FAO 37 o FAO27 e rispettare la taglia minima di cui all'allegato 3 del Reg CE 1967/2006;• Deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle 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 scostante;• La consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;• Non deve contenere altri ingredienti quali, a titolo di esempio, sale o additivi;• Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e /o sgradevoli;• Non è consentito l'utilizzo di prodotti ricostituiti/ricomposti (es. bastoncini, cuori, ecc.);• 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 addominale, attacchi parassitari; i filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.;• TMA (trimetilammina) 1 mg/100 grammi; TVN (Basi azotate volatili) <30 mg/100 grammi. <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">• Merluzzo atlantico (Gadus Morua)• Nasello (Merlucius Capensis e Melucius Paradoxus);• Platessa n°3 (Pleuroctones platessa)• Sogliola (Solea Solea);• Limanda (Limanda Limanda);• Spigola (Dicentrarchus Labrax); | |



ARCS
Azienda Regionale
di Coordinamento
per la Salute



| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Trota iridea biologica (<i>Oncorhynchus Mykiss</i>);• Orata (<i>Sparus Aurata</i>);• Cefalo (<i>Mugil Cefalus</i>);• Sgombro (<i>Scomber scombrus</i>);• Calamari (<i>Loligo Vulgaris</i>);• Seppie (<i>Sepie Officinalis</i>);• Seppioline (<i>Sepiola Roudaleti</i>);• Polpo (<i>Octopus Vulgaris</i>);• Totani (<i>Illex Coindetii</i>);• Gamberi (<i>Penaeus spp</i>);• Gamberetti (<i>Pandalus borealis</i>);• Vongole (<i>Tapes spp</i>);• Cozze (<i>Mytilus galloprovincialis</i>). <p>Confezionamento Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto</p> | |
|---|--|

| PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI | |
|---|--|
| <p>FRUTTA FRESCA</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• Di produzione nazionale• Almeno il 20% deve essere di produzione biologica• Sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con attacchi di parassiti;• Intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura; senza antiparassitari od alterazioni tali da renderli inadatti al consumo umano;• Pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;• Esente da danni da gelo o da 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. <p>Tipologie richieste:</p> <p>ARANCIA DA SPREMITA E TAROCCO Grado o livello di maturazione: colorazione completa senza difetti esterni (punture d'insetti, fumaggine o altro), né ammorbidenti localizzati Condizione del frutto: colore tipico per varietà con possibilità di verde, inferiore a 1/5 limitatamente alle forniture precoci Caratteristiche medie del singolo frutto: calibro minimo 11 per tutte le varietà Presenza di foglie: ammesso ramoscello verde e foglia</p> <p>CLEMENTINE, MANDARINI Colorazione: oltre 1/5 colorato a inizio stagione per clementine; oltre 2/3 colorato per mandarini.</p> | <p>Mele, pere e kiwi: almeno 20% di produzione Friuli Venezia Giulia</p> |



ARCS
Azienda Regionale
di Coordinamento
per la Salute



| | |
|---|--|
| <p>Per le clementine devono essere utilizzate varietà senza semi Caratteristiche del singolo frutto: in forma tipica per varietà Lunghezza per singolo pezzo: differenze dal più grande al più piccolo entro 9 mm per calibri da 1 a 4; entro 8 mm per calibri da 5 a 66; entro 7 mm per calibri da 7 a 9</p> <p>LIMONE Grado o livello di maturazione: primo fiore o verdelli con succo superiore al 20%; altre varietà superiore al 25%. Condizione del frutto: colorazione piena o parte verde, per varietà verdelli colorazione non verde scuro Caratteristiche del singolo pezzo: differenza di calibro dal più grande al più piccolo per confezione 7 mm</p> <p>MELA GIALLA TIPO GOLDEN Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita Condizione del frutto: da verde/giallo a giallo pieno, tipica per varietà, ma senza alterazioni aranciate o rosse Caratteristiche del singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a 10 mm e 5mm in caso di confezione in alveolo</p> <p>MELA ROSSA TIPO STARK Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita Condizione del frutto: rosso intenso perfettamente distribuito tipico per varietà, ma senza alterazioni marroni o giallastre Caratteristiche del singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a 10 mm e 5mm in caso di confezione in alveolo</p> <p>PERA Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita Condizione del frutto: colorazione tipica per varietà perfettamente distribuita sull'intero frutto senza alterazioni Caratteristiche del singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a 10 mm e 5mm in caso di confezione in alveolo</p> <p>PESCA Grado o livello di maturazione: colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita Condizione del frutto: piena colorazione tipica per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia che non superino complessivamente 1,5 cm Caratteristiche del singolo pezzo: calibro superiore a 51 mm di diametro</p> <p>ALBICOCCA Grado o livello di maturazione: colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita Condizione del frutto: color arancione tipico per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia</p> | |
|---|--|



ARCS
Azienda Regionale
di Coordinamento
per la Salute



| | |
|---|--|
| <p>Caratteristiche del singolo pezzo: diametri omogeni per confezione superiori a 30 mm con differenza dal più grande al più piccolo inferiori a 3 mm</p> <p>PRUGNE ROSSE E GIALLE</p> <p>Di forma ovale o tonda, la polpa della prugna risulta filamentosa, di colore giallo o rosso</p> <p>La polpa deve essere morbida, ma non risultare molle al tatto; il colore della buccia deve essere quello tipico della varietà, il frutto deve risultare sano, privo di tagli e ammaccature</p> <p>UVA DA TAVOLA BIANCO O ROSSA</p> <p>Grado o livello di maturazione: perfettamente matura, priva di muffe con acini interi ben formati</p> <p>Condizione del frutto: tipico per varietà da verde/giallo a rosso/viola</p> <p>Caratteristiche del singolo pezzo: grappoli interi di peso superiore a 250 grammi</p> <p>KIWI</p> <p>Grado o livello di maturazione: perfettamente sviluppati con polpa soda e ben distribuita</p> <p>Condizione del frutto: marrone tipico per varietà</p> <p>Caratteristiche del singolo pezzo: peso minimo per pezzo 65 grammi per confezione con differenze dal più piccolo al più grande inferiori a 20 grammi</p> <p>BANANA EQUOSOLIDALE</p> <p>Prodotto proveniente dal mercato equosolidale</p> <p>Grado o livello di maturazione: colorazione completa di colore giallo con punte verdi. Il frutto deve essere sodo, intero, sano, sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo umano</p> <p>Condizione del frutto: esente da parassiti, con peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature</p> <p>Caratteristiche del singolo pezzo: minimo pezzatura 100 grammi</p> <p>MELONE</p> <p>Grado o livello di maturazione: piena maturazione con accenno del distacco del picciolo</p> <p>Condizione del frutto: tipico per varietà dal verdastro al giallo/arancio</p> <p>Caratteristiche del singolo pezzo: lievi difetti di buccia e colorazione su lato di appoggio a terra</p> <p>Pezzatura da 350 a 700 grammi</p> <p>ANGURIA</p> <p>Grado o livello di maturazione: piena maturazione con accenno di distacco del picciolo, piena colorazione sia interna che esterna</p> <p>Condizione del frutto: tipica per varietà con sola attenuazione del colore sul lato di appoggio a terra</p> <p>Caratteristiche del singolo pezzo: sopra i 1500 grammi e sotto i 3500 grammi, omogenei per confezione</p> <p>CACHI O LOTI</p> | |
|---|--|



ARCS
Azienda Regionale
di Coordinamento
per la Salute



| | |
|--|--|
| <p>Questi frutti devono essere caratterizzati da una buccia piscia e piuttosto lucida, mentre la polpa è soffice e il sapore è generalmente dolce. I frutti devono essere integri e sodi, seppure cedevoli al tatto, la buccia deve essere in ogni caso intatta. I frutti non devono essere troppo acerbi, quindi dal colore giallo e molto duri. In questi casi il frutto è caratterizzato da parti che maturano in maniera differente tra loro.</p> <p>Conservazione: i frutti acerbi devono essere ben distanziati l'uno dall'altro, su un vassoio di cartone e conservati in un luogo asciutto e senza luce, fino a che non avranno raggiunto la giusta maturazione.</p> <p>Per i frutti maturi, la data di consegna non deve superare i tre giorni rispetto al consumo previsto</p> <p>FRAGOLE</p> <p>I frutti devono essere privi di terra.</p> <p>Possono essere meno omogenee per quanto riguardale dimensioni, la forma e l'aspetto.</p> <p>Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca</p> <p>CILIEGIE</p> <p>Devono essere munite del peduncolo (escluse le varietà il cui peduncolo si stacca naturalmente al raccolto come ad es. le amarene)</p> <p>Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di rugosità della buccia, leggere lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate.</p> <p>Il calibro minimo ammesso è di 17 mm</p> <p>Confezionamento</p> <p>Cassette o contenitori tali da garantire una protezione adeguata</p> | |
| <p>PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• Almeno il 20% deve essere di produzione biologica• 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 e sapori anormali;• Sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purchè non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti <p>Tipologie richieste (elenco non esaustivo)</p> <ul style="list-style-type: none">• Ortaggi a foglia: insalate (cappuccina, canasta e romana), bietina da taglio, spinaci, scarole, rucola, cavoli cappucci e verzotti;• Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio e porri;• Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche;• Altri ortaggi: carote, carciofi, finocchi, sedani a coste, broccoli, cavolfiori, cavolfiori verdi, fiori di zucchine, fagiolini <p>Confezionamento</p> <p>Cassette o contenitori tali da garantire una protezione adeguata del prodotto</p> | <p>Almeno il 20% di produzione Friuli Venezia Giulia</p> |



| | |
|--|---|
| <p>PATATE</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• Almeno il 20% deve essere di produzione biologica• Morfologia uniforme e peso minimo di 60 grammi per ogni tubero e uno massimo di 270 grammi (il peso minimo potrà essere inferiore solo per le patate novelle);• Sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;• Non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo umano;• Pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;• Esenti da danni da gelo;• Prive di umidità esterna anormale;• Esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto. <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">• Bintye Olanda, Francia, Novelle, Primura, Agata, Fabiana, Desiree, Mona Lisa; Kennebec <p>Confezionamento</p> <p>Il confezionamento delle patate deve essere in cassa (imballaggi lignei) o in sacco</p> | <p>Almeno il 20% di produzione Friuli Venezia Giulia</p> |
| <p>PATATE DI IV GAMMA</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• Almeno il 20% deve essere di produzione biologica <p>Confezionamento</p> <p>Confezionate sotto vuoto</p> | |
| <p>PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI BIOLOGICI</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• Devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;• Non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini, attacchi di insetti o 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;• Calo peso <20% ±3%. <p>Tipologie richieste</p> | <p>Max il 50% dei prodotti orticoli utilizzati può essere congelato</p> |



| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Spinaci;• Piselli finissimi;• Fagiolini fin;• asparagi,• carciofi,• bieta erbetta,• taccole,• cavoletti di Bruxelles,• verdure miste per minestre senza patate e legumi,• fagioli borlotti,• altre varietà di fagiolo <p>Confezionamento Deve garantire una protezione adeguata del prodotto</p> | |
| SPEZIE, FRUTTA SECCA E CONDIMENTI | |
| <p>ERBE AROMATICHE, SPEZIE FRESCHE E DISIDRATATE</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• Fresche, intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti al tatto, senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni; esenti da danni causati dal gelo, prive di umidità esterna anormale;• Il prodotto deve risultar privo di terra, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;• Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie delle spezie/erbe aromatiche;• Non devono presentare odore, colore e sapore anomali. <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">• Fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, menta, erba cipollina, basilico.• Disidratate intere o in polvere:<ul style="list-style-type: none">○ erbe aromatiche: origano, maggiorana, prezzemolo, timo, menta;○ spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano;○ zafferano. <p>Confezionamento Deve garantire una idonea protezione del prodotto. Per le erbe aromatiche fresche, presentazione in mazzetti singoli in cassette.</p> | |
| <p>FRUTTA SECCA</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;• il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti; <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">• mandorle prive della pelle• pinoli• noci, nocciole, mix di frutta secca <p>Confezionamento</p> | |



| | |
|--|---|
| Deve garantire una idonea protezione del prodotto Previste anche in monoporzioni | |
| ZUCCHERO Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• 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 o corpi estranei;• non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Tipologie richieste <ul style="list-style-type: none">• zucchero semolato da 1 kg; (non• zucchero grezzo di canna in bustine o confezioni da 1 kg;• zucchero a velo vagliato. Confezionamento Deve garantire una idonea protezione del prodotto | Almeno il 10% proveniente dal commercio equo e solidale |
| SALE FINO E GROSSO IODATO Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• sale ad uso alimentare denominato sale da cucina “scelto” o sale da tavola “raffinato”;• sotto forma 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 ottenuto dal frutto dell’ulivo esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazioni del prodotto; le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla spremitura, dalla centrifugazione, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli olii ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela di olii di altra natura; il prodotto deve essere ottenuto dalle olive raccolte e lavorate in Italia e dell’ultima annata. Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Tipologie richieste <ul style="list-style-type: none">• olio extravergine di oliva Confezionamento Bottiglia in vetro scuro da 1 litro provvista di tappo anti rabbocco | Almeno il 20% deve essere biologico |
| OLIO DI SEMI DI MAIS O DI GIRASOLE <ul style="list-style-type: none">• devono rispondere ai requisiti di qualità e composizione previsti dalla normativa vigente;• su richiesta, deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata;• i contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni; | |



| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge 283/62 e s.m.i; per limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombosi fa riferimento al DM 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel D.P.R. 777/82;i contenitori devono riportare le dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto dal D.L. 109 del 27/01/92. Confezionamento Confezioni da 1 litro | |
| ACETO Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">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 totale (acido acetico) 6-12% \pm 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 sidro o del mosto di mela. Aceto balsamico: prodotto ottenuto con il mosto di uva e aceto di vino. Confezionamento Bottiglie in vetro | |
| SALSA DI SOIA Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Confezionamento Bottiglie di vetro da 150 ml. | |
| SCATOLAME | |
| POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI) E PASSATA DI POMODORO BIOLOGICI Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">deve essere conforme alle normative vigenti e alla norma UNI 9876;devono provenire da agricoltura biologica;produzione, trasformazione confezionamento devono essere svolte in Italia;deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei e altri difetti;prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione nazionale;peso sgocciolato (sul peso netto) >60% \pm 3%. | |



ARCS
Azienda Regionale
di Coordinamento
per la Salute



| | |
|--|--|
| Tipologie richieste <ul style="list-style-type: none">• interi• non interi (a pezzettini)• in passata Confezionamento <p>Latta smaltata internamente da 400 grammi, o da 3 o da 5 kg</p> <p>Bag in box da 3 o 5 kg</p> | |
| CAPPERI DI PANTELLERIA I.G.P. Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• ottenuti da frutti 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 deve presentare odore, colore e sapore anomali. Confezionamento <p>Barattolo di vetro PET</p> <p>Sacchetti</p> | |
| PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• 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 <ul style="list-style-type: none">• tonno sott'olio di oliva e al naturale;• sgombrò sottolio di oliva e al naturale;• salmone sott'olio di oliva e al naturale;• acciughe in filetti sotto sale. Confezionamento <p>Confezionamento monoporzione e pluriporzione in latte o vetro</p> | |
| PESTO ALLA GENOVESE Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• produzione, trasformazione confezionamento devono essere svolte in Italia;• di produzione industriale;• prodotto esclusivamnet con: basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano o parmigiano reggiano, pecorino, pinoli, aglio sale;• consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti;• non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Confezionamento <p>Latta o barattolo di vetro</p> | |
| CEREALI IN GRANELLA, SFARINATI E DERIVATI | |
| FARINA DI FRUMENTO DI GRANO TENERO BIOLOGICA Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• deve essere conforme al D.P.R. 187/2001; | |



| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 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 da altri agenti infestanti;• non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;• non deve presentare odore, colore e sapore anomali. <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">• tipo 0• tipo 00 <p>Confezionamento Deve garantire una idonea protezione del prodotto Confezioni da 1 kg.</p> | |
| <p>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• deve essere ottenuta da grano duro coltivato in Italia e la semola deve essere conforme al D.P.R. 187/2001;• non deve essere ottenuta da grano transgenico;• non deve presentare, in modo diffuso, difetti come 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 ai formati previsti dal menù;• per ogni tipo di pasta devono essere specificati sulla confezione i tempi di cottura;• si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;• la pasta deve rimanere al dente dopo la cottura. <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">• pasta di semola di grano duro;• pasta di semola di grano duro integrale <p>Confezionamento Confezioni da 0,5-1-5 kg.</p> | |
| <p>PASTA ALL'UOVO SECCA</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• deve essere prodotta conformemente al D.P.R. 187/2001;• 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 ai formati richiesti. | |



| | |
|---|---|
| <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">tutti i formati previsti dal menù;tagliatelle;lasagne;formati per pastina. <p>Confezionamento Confezioni da 0,5-1-5 kg.</p> | |
| <p>PASTA RIPIENA FRESCA</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;rapporto ripieno/pasta: minimo 50% ± 3%. <p>Tipologie richieste Dovranno essere disponibili:</p> <ul style="list-style-type: none">ripieni: di carne di bovino nato, allevato e macellato in Italia, ricotta e spinaci, zucca;formati: tortellini, ravioli, agnolotti. <p>Confezionamento Confezioni da 0,5-1-2,5-5 kg sottovuoto o in atmosfera protettiva</p> | |
| <p>RISO</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza;deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;deve avere una buona resistenza in cottura, senza che i grani si deformino;non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna. <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">riso parboiled;riso basmati. <p>Confezionamento Confezioni da 1-5-10 kg, preferibilmente sottovuoto.</p> | |
| <p>FARINA DI MAIS PER POLENTA</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">deve essere conforme alla normativa di riferimento;deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestantinon deve presentare umidità anomala;non deve presentare colore, odore e sapore anomali. <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">potrà essere richiesta una tipologia di farina di mais precotta (polenta) scegliendo in tal caso un prodotto sottoposto a trattamento termico di precottura con vapore <p>Confezionamento Confezioni da 1-5 kg</p> | <p>Almeno 10% di produzione Friuli Venezia Giulia</p> |



ARCS
Azienda Regionale
di Coordinamento
per la Salute



| | |
|---|--|
| <p>SEMOLINO E SEMOLA</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• deve essere conforme alla normativa di riferimento;• deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti• non deve presentare umidità anomala;• non deve presentare colore, odore e sapore anomali. <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">• di grano duro <p>Confezionamento Confezioni da 1-5 kg</p> | <p>Almeno il 20% deve essere biologico</p> |
| <p>CREME DI CEREALI</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• deve essere conforme alla normativa di riferimento;• deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti• non deve presentare umidità anomala;• non deve presentare colore, odore e sapore anomali. <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">• di riso, mais, tapioca, anche misti• senza glutine <p>Confezionamento Confezioni da 1-5 kg</p> | <p>Almeno il 20% deve essere biologico</p> |
| <p>COUS COUS</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• deve essere prodotto da farine di grano duro;• deve provenire da grano duro non OGM;• deve essere immune da parassiti del grano, muffe, acari, insetti;• non deve contenere tracce di farine avariate, farine di altri cereali e di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza o di sostanze che ne migliorino l'aspetto;• non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura. <p>Confezionamento Confezioni da 0,5-1 kg.</p> | <p>Almeno il 20% deve essere biologico</p> |
| <p>LEGUMI SECCHI E CEREALI IN GRANELLA</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);• Almeno il 20% deve essere biologico• 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; | |



ARCS
Azienda Regionale
di Coordinamento
per la Salute



| | |
|--|-------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none">• per i cereali in granella (orzo perlato, farro perlato o decorticato) la produzione, trasformazione e confezionamento deve essere stata effettuata in Italia. <p>Tipologie richieste</p> <p>Legumi:</p> <ul style="list-style-type: none">• ceci;• fagioli cannellini, borlotti;• lenticchie verdi, piccole (tipo Castelluccio) o grandi;• misto legumi per zuppa o minestrone; <p>Cereali:</p> <p>Orzo perlato, farro perlato o decorticato.</p> <p>Confezionamento</p> <p>Devono essere confezionati in atm.</p> | |
| <p>PANE E SIMILI</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• crosta friabile e omogenea,• mollica elastica con alveolatura regolare,• non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro. <p>Tipologie richieste:</p> <ul style="list-style-type: none">• pane comune “00”, “0”,• pane comune integrale,• pane condito• pane ai cereali misti,• pane con semi• focaccia (rosmarino, erbe, cipolla...)• pangrattato biologico al 100%• base per pizza• pizza (margherita, prosciutto) <p>Oli ammessi nel pane condito, basi per pizza, pizze e focacce: olio di oliva extra vergine o olio di oliva.</p> <p>Tutte le tipologie di pane dovranno contenere $\leq 1,8\%$ di cloruro di sodio riferito al peso della farina. Il sale utilizzato dovrà essere del tipo iodato.</p> <p>Confezionamento</p> <p>in monoporzione da 30 50 70 g, in tranci per pizza e focaccia</p> <p>In caso di distribuzione del vitto in multi porzione e nelle mense del personale il pane sarà consegnato in sacchi di carta tranne in casi di motivata richiesta.</p> <p>Deve essere fornito giornalmente. Per la domenica e festività potrà essere utilizzato anche pane fresco consegnato in doppia quantità il giorno prefestivo antecedente oppure pane a ferma lievitazione – con lievitazione rallentata sopra i 4°.</p> | Almeno il 20% deve essere biologico |
| <p>BISCOTTI TIPO FROLLINI EQUOSOLIDALI</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• devono contenere almeno il 30% sul peso totale di materie prime provenienti dal mercato equosolidale; | |



| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• gli ingredienti principali devono essere: farina tipo 00, zucchero, sostanze grasse diverse dall'olio di palma, uova, agenti lievitanti;• le materie grasse consentite sono: burro, olii vegetali;• è vietato l'uso di qualsiasi margarina o grassi idrogenati alimentari;• non sono ammessi additivi antiossidanti;• il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;• non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali. <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">• frollini semplici o al miele/al cacao <p>Confezionamento Confezione monoporzione da circa 16 grammi</p> | |
| <p>BISCOTTI SECCHI</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• gli ingredienti principali devono essere: farina tipo 00, zucchero, sostanze grasse diverse dall'olio di palma, uova, agenti lievitanti;• le materie grasse consentite sono: burro, olii vegetali;• è vietato l'uso di qualsiasi margarina o grassi idrogenati alimentari;• non sono ammessi additivi antiossidanti, coloranti, dolcificanti, edulcoranti;• il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;• non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali.• le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non devono presentare difetti <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">• secchi. <p>Confezionamento Confezione monoporzione da circa 16 grammi</p> | |
| <p>FETTE BISCOTTATE</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• non devono essere presenti coloranti artificiali;• devono essere fresche, non presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;• come grassi possono essere utilizzati solamente burro e grassi vegetali non idrogenati diversi dall'olio di palma;• devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. <p>Tipologie richieste Classiche e senza sale</p> | |



| | |
|---|--|
| Confezionamento Confezione monoporzione o multiporzione | |
| FIOCCHI DI CEREALI Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• devono essere fresche, non presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;• devono risultare uniformi e puliti, indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei ed alterazioni di tipo microbiologico. Tipologie richieste <ul style="list-style-type: none">• fiocchi di mais. Confezionamento Confezioni da 350-500 grammi | |
| CRACKERS Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• non devono essere presenti coloranti artificiali;• devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;• come grassi può essere utilizzato solamente olio di oliva;• deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Tipologie richieste <ul style="list-style-type: none">• crackers non salati in superficie. Confezionamento Confezione monoporzione da 25 grammi | |
| MINI GRISSINI Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• devono essere prodotti con farina di grano tenero di tipo 00, acqua, malto, lievito, sale;• devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;• come grassi può essere utilizzato solamente l'olio d'oliva. Confezionamento Confezioni monoporzione da 15 e 25 grammi | |
| PLUM CAKE ALLO YOGURT, BRIOCHE E MUFFIN Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• prodotto da forno preparato con: farina di frumento di tipo 00, zucchero, uova, sostanze grasse diverse dall'olio di palma, yogurt, agenti lievitanti, gocce di cioccolato (per il muffin), creme a vaniglia o cioccolato/cacao (per brioche);• le materie grasse consentite sono: burro, olii vegetali;• è vietato l'uso di qualsiasi margarina o grassi idrogenati alimentari. Confezionamento Confezione monoporzione da circa 30-40 grammi Devono essere forniti anche senza zucchero | |



| | |
|--|--|
| <p>CROSTATINA CON CONFETTURA DI FRUTTA / CREMA DI NOCCIOLA</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• deve essere preparata con i seguenti ingredienti: farina di tipo 0 o 00, zucchero, latte, uova, burro, sale, confettura, agenti lievitanti. <p>Tipologie richieste</p> <p>Deve essere con confettura dei seguenti gusti: albicocca, ciliegia, fragola.</p> <p>Confezionamento</p> <p>Confezione monoporzione da circa 30-40 grammi</p> | |
| <p>DOLCI TRADIZIONALI</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• prodotto da forno preparato con: farina di frumento di tipo 00, zucchero, uova, sostanze grasse diverse dall'olio di palma, agenti lievitanti;• le materie grasse consentite sono: burro, olii vegetali; <p>è vietato l'uso di qualsiasi margarina o grassi idrogenati alimentari</p> <p>Tipologie richieste</p> <p>Panettone Colomba</p> | |
| <p>ALTRI PRODOTTI</p> | |
| <p>INFUSI</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;• non deve presentare odore, colore e sapore anomali. <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">• tè in filtri e solubile;• tè deteinato in filtri e solubile;• camomilla in filtri e solubile• orzo solubile <p>Confezionamento</p> <p>Bustine monodose</p> | |
| <p>DESSERT PRONTI UHT BIOLOGICI SENZA GLUTINE</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">• budino ai gusti: cioccolato, vaniglia, caramello• budino di soia ai gusti: cioccolato, vaniglia <p>Confezionamento</p> <p>Confezione monoporzione da circa 100 grammi</p> | |
| <p>LIEVITO</p> | |



| | |
|---|--|
| <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• consistenza uniforme, priva di grumi, corpi estranei, segni di umidità;• non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">• lievito di birra fresco• lievito chimico istantaneo <p>Confezionamento Lievito di birra fresco: in panetti da 25 grammi; Lievito chimico istantaneo: in bustine monodose</p> | |
| <p>BICARBONATO DI SODIO</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• prodotto in polvere, privo di grumi, corpi estranei. <p>Confezionamento Confezioni da 250 grammi</p> | |
| <p>MARMELLATE E CONFETTURE BIOLOGICHE</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• produzione, trasformazione e confezionamento si devono svolgere in Italia• le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;• le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;• non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;• non si devono riscontrare:<ul style="list-style-type: none">○ caramellizzazione degli zuccheri;○ sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;○ sapori estranei;○ ammuffimenti;○ presenza di materiali estranei. <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">• confettura extra (minimo 45% di frutta e massimo 55% di zuccheri);• composizione: polpa di frutta, zucchero o succhi vegetali dolcificanti (esempio succo d'agave, succo d'uva, ecc), eventualmente succo di limone.• GUSTI: albicocca, pesca, fragola, ciliegia , prugna• MARMELLATA SOLO AGRUMI <p>Confezionamento Monoporzione da 25 grammi Devono essere fornite anche senza zucchero</p> | |
| <p>MIELE BIOLOGICO</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• di produzione nazionale; | |



| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• non deve presentare odore, colore e sapore anomali;• non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;• deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze;• non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati denaturati;• non deve presentare una acidità modificata artificialmente;• non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine. <p>Confezionamento Confezioni monoporzione Vasetti di vetro da 500 grammi</p> | |
| <p>GELATI</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• 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• prodotto con latte, uova, zucchero, aromi naturali e ingredienti caratterizzanti (cacao, vaniglia,,,)) <p>Tipologie richieste Coppette gusti: vaniglia, cacao, crema, frutta, fiordilatte</p> <p>Confezionamento Confezioni monoporzione da 50 grammi; Vaschetta multiporzione.</p> | |
| <p>BARRETTA DI CIOCCOLATO EQUOSOLIDALE BIOLOGICO</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• privo di parassiti e corpi estranei;• non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none">• confezione barretta di cioccolato al latte e fondente da 20 grammi circa;• confezione barretta di cioccolato extra fondente da 50 grammi. <p>Confezionamento Deve garantire un'idonea protezione del prodotto.</p> | |
| <p>FRULLATO DI FRUTTA BIOLOGICO</p> <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none">• non deve presentare odore, colore e sapore anomali;• deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;• deve essere privo di conservanti; | |



ARCS
Azienda Regionale
di Coordinamento
per la Salute



| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• deve essere privo di zuccheri aggiunti;• deve essere costituito con 100% di frutta. Tipologie richieste <ul style="list-style-type: none">• pera, mela, banana-pera, mela-pera. Confezionamento <p>Confezioni in doypack da 100 grammi</p> | |
| ACQUA MINERALE NATURALE OLIGOMINERALE Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'Articolo 2 del D. M. 1 febbraio 1983 e del D.L. n. 105 del 25 gennaio 1992.• non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Confezionamento <p>Confezioni in bio PET da 500/1500 ml.</p> | |
| SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI SENZA GLUTINE Requisiti qualitativi: <ul style="list-style-type: none">• non è consentita l'aggiunta di zuccheri;• deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;• sulla confezione deve essere presente l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri";• non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Tipologie richieste <ul style="list-style-type: none">• pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas. Confezionamento <p>Confezioni in tetrabrick da 200 ml</p> | |
| POLPA DI FRUTTA BIOLOGICA SENZA GLUTINE Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;• la purea di banana utilizzata dovrà provenire dal commercio equosolidale;• non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Tipologie richieste <ul style="list-style-type: none">• prodotto con più tipologie di frutta: mela, pera, prugna, banana-mela, banana-pera Confezionamento <p>Confezione monoporzione da 100 grammi.</p> | |
| BEVANDA DI SOIA BIOLOGICA SENZA GLUTINE Requisiti qualitativi <ul style="list-style-type: none">• il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;• deve essere di colore bianco o bianco giallino;• non deve presentare separazione delle fasi o grumi;• non deve presentare alterazioni microbiologiche;• non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Confezionamento | |

| | |
|---------------------------------|--|
| Confezione tetrabrick da 500 ml | |
|---------------------------------|--|

PRODOTTI PER DIETE SPECIALI

I prodotti e le derrate destinati alle diete speciali (standardizzate e individualizzate) dovranno rispondere a requisiti di qualità: nutrizionale, sensoriale, igienico sanitario, di servizio, ambientale, soddisfare i requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, comprese le norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità, essere fornite in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche.

Tutti i prodotti proposti dalla Ditta aggiudicataria (aproteici senza glutine, senza lattosio, biscotti granulati o prima infanzia, integratori dietetici.....), saranno soggetti ad approvazione dai Servizi territorialmente competenti (servizio di dietetica o SIAN) in base a criteri di qualità organolettica e degli ingredienti. Dovranno essere fornite e tenute agli atti le corrispondenti schede tecniche. Dovrà essere garantita la massima varietà alimentare all'interno di ogni dieta (esempio diversi formati di pasta priva di glutine o aproteica, diversi prodotti da forno dolci e salati privi di lattosio...), per permettere una dieta varia ed equilibrata.

Qualora la Ditta aggiudicataria intenda inserire/modificare/sostituire anche temporaneamente le materie prime e i prodotti utilizzati per le preparazioni alimentari delle diete speciali, dovrà inviare le nuove schede tecniche alle Strutture Aziendali deputate all'approvazione e controllo.

Nell'ambito della dieta ad alta densità nutritiva, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire un panel di alimenti/bevande – da concordare con i Servizi di Dietetica o il SIAN sia in termini qualitativi che di apporto energetico - utili alla definizione dei pasti e spuntini "rinforzati". Sarà necessario che tali alimenti e bevande rispondano ai seguenti criteri: adeguatezza, validità nutrizionale, lunga conservabilità, sicurezza igienica (preferibile il confezionamento monodose e la conservabilità a temperatura ambiente), di facile digeribilità, dolci e salati.