



## Anlage 2 – Technisches Leistungsverzeichnis Technischen Spezifikationen für die Produkteigenschaften von Lebensmitteln

### ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Alle gewünschten Lebensmittel müssen den geltenden allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen, auf nationaler und europäischen, bezüglich aller Warenkategorien genügen.

Insbesondere müssen alle Produkten der geltenden italienischen und europäischen Rechtsvorschriften und namentlich das Gesetz Nr. 204/2004 und die EU-Verordnung Nr. 178/2002 betreffend die Etikettierung und die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel entsprechen.

Betreffend die Hygiene müssen die Lebensmittel mit den EU-Verordnungen Nr. 852/2004 und 853/2004 übereinstimmen und betreffend die Etikettierung mit der EU-Verordnung Nr. 1169/2011.

Die Produkte der biologischen Landwirtschaft müssen außerdem:

- aus Anbauten stammen, die frei von synthetischen Chemikalien (Herbiziden, Insektizide, Fungizide usw.) sind, gemäß den Vorgaben der EU-Verordnung Nr. 834/2007 und späteren Änderungen und Ergänzungen, und als solche entsprechend zertifiziert sein;
- mit Etiketten ausgestattet sein, die den Vorgaben der EU-Verordnungen Nr. 834/2007 und späteren Änderungen und Ergänzungen und Nr. 889/2008 entsprechen. Auf dem Etikett müssen immer das Herstellerland, in Form einer Abkürzung (IT für Italien), die Kontrollstelle, auch in Form einer dreistelligen Abkürzung, der Herstellercode, die Nummer der Verpackung oder der Erlaubnis zum Etikettendruck, mit der Voranstellung der Buchstaben T (verarbeitetes Produkt) oder F (Frischprodukt).

## Allegato 2 – Capitolato tecnico

## Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

### DISPOSIZIONI GENERALI

Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, relativa alle categorie merceologiche.

Nello specifico tutti i prodotti dovranno essere conformi alla normativa italiana e comunitaria vigente, ed in particolare alla Legge n. 204/2004 e Regolamento CE n. 178/2002 in tema di etichettatura e rintracciabilità degli alimenti.

Per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari questi dovranno essere conformi ai Regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004 e per quanto attiene alla etichettatura essere conformi a quanto previsto da regolamento UE n. 1169/2011.

I prodotti dell'agricoltura biologica dovranno inoltre:

- provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc.) nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007 e successive modifiche e integrazioni, e come tali appositamente certificati;
- essere accompagnati da etichetta conforme alle disposizioni di cui al Regolamento CE n. 834/2007 e s.m.i. e al Regolamento CE n. 889/2008. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).



Die Lieferanten von frischen (nicht verpackten) biologischen Produkten müssen die entsprechende Zertifizierung, in der die Einhaltung der von der europäischen Gesetzgebung vorgesehenen Regeln bestätigt wird, besitzen; diese Zertifizierung wird von einer vom Ministerium für Landwirtschaft anerkannten Zertifizierungsstelle erlassen.

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

Die Lebensmittel müssen erster Qualität sein, vorzugsweiser aus nationaler Herkunft, gentechnikfrei.

Le derrate alimentari dovranno essere di prima qualità, possibilmente di produzione nazionale, OGM free.



## Fleisch- und Wurstwaren Carne e salumi

### LOS 1

#### RINDFLEISCH

##### A) Fleisch vom Rind im Alter unter 24 Monaten

##### B) Fleisch vom Kalb im Alter unter 8 Monaten

###### Eigenschaften.

Das gesamte gelieferte Fleisch wird gemäß **geltenden gesetzlichen Bestimmungen** und gemäß den im vorliegenden Anhang festgelegten Eigenschaften ausgesucht, verarbeitet, verpackt, aufbewahrt, transportiert und übergeben.

Der Zuschlagsempfänger muss die Rückverfolgbarkeit und die genaue Anwendung aller Prinzipien der Selbstkontrolle (HACCP) gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen garantieren.

Das Fleisch stammt von Tieren

- die ausschließlich mit gentechnikfreien (NO OGM) Futtermitteln, die ebenso mit gentechnikfreien Zusätzen produziert werden, zugeführt worden sind
- mit den folgende Eigenschaften:

**A) Rind im Alter unter 24 Monaten**, männliche oder weibliche Tiere, von frischem roten Fleisch, die gemäß Verordnung (EWG) Nr. 1208/81 als Kategorie A oder E, Fleischigkeitsklasse U, Fettgewebeklasse 2 oder 3 eingestuft sind.

Es dürfen absolut keine Stiere, männliche Tiere, die schon eine Kuh gedeckt haben, unabhängig vom Alter, sowie keine Kühe, weibliche Tiere, die bereits gekalbt haben - auch diese unabhängig vom Alter - geliefert werden.

### LOTTO 1

#### CARNE BOVINA

##### A) Carne di bovino adulto di età inferiore a 24 mesi

##### B) Carne di vitello di età inferiore a 8 mesi

###### Caratteristiche qualitative.

Tutta la carne che verrà fornita sarà scelta, lavorata, confezionata, conservata, trasportata e consegnata in adempimento alle **vigenti disposizioni di legge** ed in completa rispondenza alle caratteristiche precisate nel presente documento.

L'aggiudicatario dovrà garantire la rintracciabilità e l'adeguata applicazione dei principi di autocontrollo (HACCP) come previsto dalla normativa vigente.

La carne sarà proveniente da animali

- foraggiati esclusivamente con alimenti per animali e additivi per detti alimenti, geneticamente non modificati (NO OGM)
- e con le seguenti caratteristiche:

**A) bovino adulto di età inferiore a 24 mesi**; animali maschi o femmine, le cui carni saranno di colore rosso vivo, classificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 1208/81 categoria A o E, conformazione U, stato di ingrassamento 2 o 3.

Dalla fornitura saranno assolutamente esclusi i tori, animale maschio che ha funzionato, indipendentemente dall'età, e le vacche, animale femmina che ha partorito, indipendentemente dall'età.

Produktbeschreibung der zu liefernden Teile und des entsprechenden Gewichtes (ganzes Stück, vakuumverpackt)				
Descrizione dei tagli richiesti e del relativo peso (confezionato singolarmente, sottovuoto)				
Vorderviertel, entbeint anteriore disossato	Copertina/Cappello del prete	Decke/Schulternahtl	2	kg
	Spalla	Schulter	15	kg
	Fesa di spalla	Kaiserteil vor der Schulter	6	kg
	Sottospalla	Vorschlag	8	kg
	Pancia	Lappen	9	kg
	Petto	Brust	6	kg
Hinterviertel, entbeint posteriore disossato	Roast-beef	Roastbeef	9	kg
	Fesa	Lappen	10	kg
	Sottofesa	Unteres Kaiserteil	8	kg



	Filetto	Filet	2,8	kg
	Noce	Nuß	6	kg
	Scamone	Schlussbraten	4	kg
	Girello	Weiß 'Scherzl	2,2	kg
	Polpa coscia 4 tagli	Keulenfleisch 4 Teile	30	kg

**B) Kalb im Alter unter 8 Monaten;** männliche oder weibliche Tiere, die weiß-rosafarbenes Fleisch und ein Lebendgewicht bis zu 300 Kg bei der Schlachtung haben.

**B) vitello di età fino a 8 mesi;** animali maschi o femmine, le cui carni saranno di colore bianco rosato e con un peso vivo massimo kg. 300 al momento dell'abbattimento.

Produktbeschreibung der zu liefernden Teile und des entsprechenden Gewichtes (ganzes Stück, vakuumverpackt) Descrizione dei tagli richiesti e del relativo peso (confezionato singolarmente, sottovuoto)				
Vorderviertel mit Knochen anteriore con osso	Spalla	Schulter	10	kg
	Sottospalla	Vorschlag	8	kg
Kalb, Vorderviertel, entbeint anteriore disossato	Sottospalla	Vorschlag	6	kg
	Spalla alta	Schulter hohes Teil	4	kg
Kalb, Hinterviertel mit Knochen posteriore con osso	Carré	Karree	1	kg
Kalb, Hinterviertel, entbeint posteriore disossato	Polpa coscia 4 tagli	Keulenfleisch 4 Teile	15	kg
	Fesa	Kaiserteil	4	kg
	Sottofesa squadrata	Frikandeau	7	kg
	Noce	Nuss	3	kg
	Scamone	Schlussbraten	2	kg
	Girello	Girello (Weißes Scherzel)	1	kg
	Lombo	Rücken	7	kg
	Filetto	Filet	1	kg

**Das gesamte gelieferte Rindfleisch** weist folgende Eigenschaften auf:

**Tutte le carni bovine** che verranno fornite possiederanno le seguenti caratteristiche:

- |   |   |
|---|---|
| <p>a) absolut I. Qualität, von gesunden Tieren in bestem Ernährungszustand, mit Fleisch-Fettverhältnis entsprechend dem Gewohnheitsrechtssatz;</p> <p>b) guten Geschmack, weich und leicht verdaulich, ohne unangenehmen Geruch und Geschmack, in bestem Lagerungszustand;</p> <p>c) ausgelöst und völlig entfettet; der Schlegel zerlegt in die einzelnen Teile, die lange Seite ohne Muskelstück;</p> <p>d) <u>alle Teile einzeln vakuum-verpackt</u>; das Fleisch ist vor der Verpackung abgehangen;</p> | <p>a) saranno decisamente di I. qualità assoluta e provenienti da animali sani, in ottimo stato di nutrizione, con rapporti quantitativi tra carne e grasso rientranti nei limiti delle norme consuetudinarie;</p> <p>b) avranno buon sapore, saranno tenere e ben digeribili, non avranno odore o sapore sgradevoli e saranno in perfetto stato di conservazione;</p> <p>c) saranno disossate e completamente sgrassate; la coscia suddivisa nei singoli tagli, la sottofesa senza muscolo;</p> <p>d) <u>tutti i tagli saranno confezionati singolarmente sottovuoto</u>; la carne sarà frollata prima di essere confezionata;</p> |
|---|---|



- e) an jedem Teil das eigene Etikett mit Firmennamen und Sitz der Lieferfirma, Tierart und Fleischteil, sowie Produktionsdatum und Verfallsdatum. Außerdem, wird es laut der **EG Richtlinie N. 1760 vom 17.07.2000** und folgenden Änderungen gestempelt. Für das Rindfleisch wird eine Haltbarkeitsdauer von 20 Tagen garantiert;
- f) das Fleisch, stammt von Tieren, die in Betrieben geschlachtet und verarbeitet wurden, die von der E.G. anerkannt sind, laut Art. 4 der EG Richtlinie 853/2004 und gestempelt laut Anhang I, Kapitel III der EG Richtlinie 854/2004.
- e) ad ogni taglio sarà applicata l'apposita etichetta recante: ragione sociale e sede della ditta fornitrice, specie dell'animale e taglio della carne, data di produzione e data di scadenza. Inoltre sarà etichettata secondo il **regolamento CEE n. 1760 del 17.7.2000** e successive modifiche. Per le carni bovine sarà garantito un periodo di conservazione di almeno 20 giorni dalla consegna;
- f) le carni saranno ottenute da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti dalla CE conformemente all'art. 4 del Reg. CE 853/2004 e bollate conformemente all'allegato 1, capo III del Reg. CE 853/2004.

Die einzelnen vakuum-verpackten Teile werden in neuen Kartons zu zirka 10-20 kg übergeben. Auch diese Kartons sind mit der Fleischart (den enthaltenen Teilen) und - gut leserlich - mit dem **Verfallsdatum** versehen.

I singoli tagli di carne confezionati sottovuoto saranno consegnati in cartoni nuovi da ca. 10-20 kg recanti anche essi il tipo di carne (i tagli contenuti) e ben leggibile **la data di scadenza**.

### SCHWEINEFLEISCH

#### Eigenschaften.

Das Schweinefleisch wird gemäß **geltenden gesetzlichen Bestimmungen (G. Nr. 171 vom 4.4.1964 – GvD Nr. 336 vom 04.8.1999)** und gemäß den im vorliegenden Anhang festgelegten Eigenschaften ausgesucht, verarbeitet, verpackt, aufbewahrt, transportiert und übergeben und bezüglich der Etikettierung der Verordnung (EU) Nr. 1337/2013 entsprechend.

Der Zuschlagsempfänger muss die Rückverfolgbarkeit und die genaue Anwendung aller Prinzipien der Selbstkontrolle (HACCP) gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen garantieren.

Es stammt von magerem, gesundem Schwein, das in bestem Gesundheits- und Ernährungszustand mit 5 - 6 Monaten bei einem Lebendgewicht von 100 - 110 kg geschlachtet wurde.

Es stammt von Tieren die **ausschließlich mit gentechnikfreien (NO OGM) Futtermitteln, die ebenso mit gentechnikfreien Zusätzen produziert werden, zugeführt worden sind.**

### CARNE SUINA

#### Caratteristiche qualitative.

La carne suina che verrà fornita sarà scelta, lavorata, confezionata, conservata, trasportata e consegnata in adempimento alle **vigenti disposizioni di legge (L. n. 171 del 4.4.1964 – D.Lgs. n. 336 del 04.8.1999)** ed in completa rispondenza alle caratteristiche precisate nella presente documento e relativamente alla etichettatura rispondente a regolamento UE n. 1337/2013.

L'aggiudicatario dovrà garantire la rintracciabilità e l'adeguata applicazione dei principi di autocontrollo (HACCP) come previsto dalla normativa vigente.

Sarà proveniente da animali sani, del tipo magro, macellati in perfetto stato di salute e di nutrizione, all'età di mesi 5-6 con peso vivo di kg. 100 - 110.

Sarà proveniente da animali **alimentati esclusivamente con alimenti per animali e additivi per detti alimenti, geneticamente non modificati (NO OGM).**

Produktbeschreibung der zu liefernden Teile und des entsprechenden Gewichtes (ganzes Stück, vakuumverpackt)				
Descrizione dei tagli richiesti e del relativo peso (confezionato singolarmente, sottovuoto)				
Schwein mit Knochen Suine con osso	Cosciotto	Keule	13	kg
	Lombo	Rücken	6	kg
	Costole parte edibile min 50%	Rippen verzehrbarer Teil mind. 50%	2	kg
	Puntine	Schweinsrippen geteilt		
	Sparerips	Sparerips		
	Ossobuco sciolto da 250 g	Ossobuco, lose zu 250 g		
Schwein entbeint	Cosciotto	Keule	9	kg



Suine disossate	Coppa	Nackenstück	2	kg
	Fesa	Kaiserteil	1,7	kg
	Filetto	Filet	2	kg
	Lombo	Rücken	4	kg
	Filone suino sgrassato	Rückenkarree ohne Fett	20	kg
	Carne salmistrata (Surfleisch)	Surfleisch	2	kg
	Spalla	Schulter	5	kg
Schwein, zerteilt Suine porzionate	Braciola	Kotelett	2	kg
	parte edibile min 70%	verzehrbarer Teil mind. 70%		
	Salsiccia grasso max 25%	Bratwurst, Fettanteil max. 25%	2	kg

Das gelieferte Schweinefleisch wird folgende Eigenschaften aufweisen:

- a) absolut I. Qualität, mit Fleisch-Fettverhältnis entsprechend dem Gewohnheitsrechtssatz;
- b) guten Geschmack, weich, ohne unangenehmen Geruch und Geschmack, in bestem Lagerungszustand;
- c) einzeln vakuum-verpackt;
- d) jede Packung wird mit dem vorgesehenen Etikett versehen mit: Firmennamen und Sitz der Lieferfirma, Bezeichnung der Tierart und des Fleishteils, Produktionsdatum und Verfallsdatum, **mindestens 15 Tage nach Lieferung**;
- g) das Fleisch, stammt von Tieren, die in Betrieben geschlachtet und verarbeitet wurden, die von der E.G. anerkannt sind, laut Art. 4 der EG Richtlinie 853/2004 und gestempelt laut Anhang I, Kapitel III der EG Richtlinie 854/2004.

Die einzelnen vakuum-verpackten Teile werden in neuen Kartons zu zirka 10-20 kg übergeben. Auch diese Kartons sind mit der Fleischart (den enthaltenen Teilen) und - gut leserlich - mit dem **Verfallsdatum** versehen.

La carne suina fornita presenterà le seguenti caratteristiche:

- a) sarà di I. qualità assoluta, con rapporti quantitativi tra carne e grasso rientranti nei limiti delle norme consuetudinarie;
- b) avrà buon sapore, sarà tenero, non avrà né odori né sapori sgradevoli e sarà in perfetto stato di conservazione;
- c) sarà confezionata singolarmente sottovuoto;
- d) ad ogni confezione sarà applicata l'apposita etichetta recante: ragione sociale e sede della ditta fornitrice, specie dell'animale e taglio della carne, data di scadenza, **almeno 15 giorni dalla data di consegna**;
- g) le carni saranno ottenute da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti dalla CE conformemente all'art. 4 del Reg. CE 853/2004 e bollate conformemente all'allegato 1, capo III del Reg. CE 854/2004.

I singoli tagli di carne confezionati sottovuoto saranno consegnati in cartoni nuovi da ca. 10-20 kg recanti anche essi il tipo di carne (i tagli contenuti) e ben leggibile **la data di scadenza**.

## HÜHNER- TRUTHAHN- KANINCHENFLEISCH

### A) HÜHNERFLEICH

#### Eigenschaften.

Das gelieferte Hühnerfleisch wird von gesunden und in bestem Ernährungszustand sich befindenden Hühnern I. Qualität, welche aus **Mastbetrieben aus EU-Ländern** herkommen.

## POLLAME E CONIGLIO

### A) CARNE DI POLLO

#### Caratteristiche qualitative.

La carne di pollo che verrà fornita sarà proveniente da polli di I. qualità, di **allevamento nell'ambito comunitario**, sani ed in ottimo stato di nutrizione.



Das gelieferte Hühnerfleisch wird von Tieren herkommen, die **ausschließlich mit gentechnikfreien (NO OGM) Futtermitteln, die ebenso mit gentechnikfreien Zusätzen** produziert werden, zugeführt worden sind.

Der Zuschlagsempfänger muss die Rückverfolgbarkeit und die genaue Anwendung aller Prinzipien der Selbstkontrolle (HACCP) gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen garantieren.

Das gelieferte Fleisch wird vollkommen gerupft sein; es wird von sauberer, elastischer, nicht ausgetrockneter und zur Gänze vorhandener Haut bedeckt sein, und es werden keine grünlichen oder blutunterlaufenen Flecken ersichtlich sein; das Fleisch wird kein oder ganz wenig und eventuell an der Oberfläche gut verteiltes Fett ohne Fettanhäufungen aufweisen; es wird weiß-rosa, übergehend ins Gelb sein.

Die **Hühnerrümpfe** werden vollkommen ausgeblutet, enthäutet, gereinigt, völlig ausgeweidet und deshalb ohne Magen, Darm, Lunge, Leber, Niere und Läufe, ohne Kopf sein.

**Das Gewicht beträgt 1.100 g bis 1.300 g**

Die **Hühnerschlegel** bestehen aus dem anatomisch gelösten Oberschenkel und den am Fußgelenk abgeschnittenen Unterschenkel.

**Ihr Gewicht beträgt 240 g bis 310 g.**

Die **Hühnerbrust** wird gut gereinigt, fettfrei und ohne Flecken, Ödeme und Blutergüsse sein und für ein letztes Zubereiten und/oder Kochen hergerichtet sein: Die gelieferte Hühnerbrust wird ein Gewicht von je mind. 250 g und höchstens 300 g haben.

Die Teile werden absolut frisch und innerhalb 24 Stunden vor Übergabe abgepackt worden sein und von Hühnern, die innerhalb 5 Tage vor Übergabe geschlachtet wurden, herkommen.

Verfallsdatum: mindestens 10 Tage nach Lieferung.

Für die Übergabe wird das Fleisch in dafür vorgesehene Behälter abgepackt, die ihrerseits in geeignete Einweg-Kartons, -Kisten oder -Steigen gelegt, die dem M.D. vom 21.3.1973 und darauffolgenden Änderungen und bezüglich der Etikettierung der EU-Verordnung Nr. 1337/2013 und der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 entsprechen.

Sie werden als Beweis für die erfolgte Sanitätskontrolle und für die staatliche Produktion mit einer Plombe und/oder mit einem Etikett versehen sein.

La carne di pollo che verrà fornita sarà proveniente da animali alimentati **esclusivamente con alimenti per animali e additivi per detti alimenti, geneticamente non modificati (NO OGM).**

L'aggiudicatario dovrà garantire la rintracciabilità e l'adeguata applicazione dei principi di autocontrollo (HACCP) come previsto dalla normativa vigente.

La carne fornita sarà perfettamente spennata, ricoperta di pelle pulita, elastica e non dissecata, senza ecchimosi e macchie verdastre; si presenterà senza o con un minimo di grasso di copertura ben distribuito e senza ammassi adiposi; avranno una carne di colorito bianco-rosa tendente al giallo.

**I polli a busto** saranno forniti completamente dissanguati, perfettamente spennati, puliti, totalmente eviscerati e quindi privi di stomaco, intestini, polmoni, fegato e reni e senza zampe, senza testa.

**Il peso sarà compreso tra i 1.100 e 1.300 gr.**

Le **coscette di pollo** saranno fornite con il taglio anatomico nella parte superiore, nella parte inferiore saranno tagliate alla giuntura con la zampa.

**Avranno il peso tra gr. 240 e gr. 310.**

**I petti di pollo** forniti saranno ben puliti, senza grasso e senza macchie, edemi ed ematomi e pronti per l'ultima lavorazione e/o cottura.

I petti di pollo forniti avranno un peso minimo di gr. 250 e massimo di gr. 300 cadauno.

I tagli saranno assolutamente freschi, confezionati entro le 24 ore antecedenti la consegna e provenienti da polli macellati entro 5 giorni precedenti alla consegna.

Data di scadenza: minimo 10 giorni dopo la consegna.

La carne sarà consegnata racchiusa in apposite vaschette, posate in idonei cartoni, cassette o cestelli a perdere, corrispondenti ai requisiti previsti dalla legge (**D.M. 21.3.1973 e successive modifiche**) e l'etichettatura rispondente a regolamento UE n. 1337/2013 e al regolamento UE n. 1169/2011.

Saranno munite di bollo a placca e/o etichetta a prova dell'avvenuta ispezione sanitaria.



Das Fleisch, stammt von Tieren, die in Betrieben geschlachtet und verarbeitet wurden, die von der E.G. anerkannt sind, laut Art. 4 der EG Richtlinie 853/2004 und gestempelt laut Anhang I, Kapitel III der EG Richtlinie 854/2004.

## B) TRUTHAHNFLEISCH

### Eigenschaften.

Das gelieferte Truthahnfleisch wird absolut I. Qualität sein, von Tieren welche aus **Mastbetrieben aus EU-Ländern** herkommen, die gesund und in bestem Ernährungszustand waren und die innerhalb 5 Tage vor Übergabe geschlachtet worden sind.

Das gelieferte Truthahnfleisch stammt von Tieren, die **ausschließlich mit gentechnikfreien (NO OGM) Futtermitteln, die ebenso mit gentechnikfreien Zusätzen produziert werden, zugeführt worden sind.**

Der Zuschlagsempfänger muss die Rückverfolgbarkeit und die genaue Anwendung aller Prinzipien der Selbstkontrolle (HACCP) gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen garantieren.

Es wird sauber, ohne Haut- und Fetteile, weiß-rosa, von guter Konsistenz und daher nicht schlaff sein.

Absolut von der Lieferung ausgeschlossen wird Fleisch von eingefrorenen oder von längerfristig im Kühlschrank aufbewahrten Truthähnen sein.

Die ausgelöste Truthahnbrust wird als ganzes Stück mit einem Gewicht von je 4 - 5 Kg. übergeben werden.

Für die Übergabe wird das Fleisch in dafür vorgesehene Behälter abgepackt, die ihrerseits in geeignete Einweg-Kartons, -Kisten oder -Steigen gelegt, die dem **M.D. vom 21.3.1973 und darauffolgenden Änderungen** und bezüglich der Etikettierung der EU-Verordnung Nr. 1337/2013 und der EU-Verordnung Nr. 1169/2001 entsprechen.

Sie werden als Beweis für die erfolgte Sanitätskontrolle und für die staatliche Produktion mit einer Plombe und/oder mit einem Etikett versehen sein.

Verfallsdatum: mindestens 10 Tage nach Lieferung.

Das Fleisch, stammt von Tieren, die in Betrieben geschlachtet und verarbeitet wurden, die von der E.G. anerkannt sind, laut Art. 4 der EG Richtlinie 853/2004 und gestempelt laut Anhang I, Kapitel III der EG Richtlinie 854/2004.

Le carni saranno ottenute da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti dalla CE conformemente all'art. 4 del Reg. CE 853/2004 e bollate conformemente all'allegato 1, capo III del Reg. CE 854/2004.

## B) CARNE DI TACCHINO

### Caratteristiche qualitative.

La carne di tacchino (petto disossato), che verrà fornita, sarà di I. qualità assoluta, proveniente da animali di **allevamento nell'ambito comunitario**, sani ed in ottimo stato di nutrizione, macellati entro 5 giorni precedenti la consegna.

La carne di tacchino sarà proveniente da animali alimentati **esclusivamente con alimenti per animali e additivi per detti alimenti, geneticamente non modificati (NO OGM).**

L'aggiudicatario dovrà garantire la rintracciabilità e l'adeguata applicazione dei principi di autocontrollo (HACCP) come previsto dalla normativa vigente.

Sarà ben pulita, senza pelle e grasso, di colore bianco-rosa, di buona consistenza e pertanto non flaccida. Resteranno assolutamente escluse le carni provenienti da tacchini congelati o di lunga conservazione in frigo.

La fesa di tacchino sarà consegnata in pezzi interi del peso di 4 - 5 Kg ciascuno

La carne sarà consegnata racchiusa in apposite vaschette, posate in idonei cartoni, cassette o cestelli a perdere, corrispondenti ai requisiti previsti dalla legge (**D.M. 21.3.1973 e successive modifiche**) e l'etichettatura rispondente a regolamento UE n. 1337/2013 e al regolamento UE n. 1169/2011.

Saranno munite di bollo a placca e/o etichetta a prova dell'avvenuta ispezione sanitaria.

Data di scadenza: minimo 10 giorni dopo la consegna.

Le carni saranno ottenute da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti dalla CE conformemente all'art. 4 del Reg. CE 853/2004 e bollate conformemente all'allegato 1, capo III del Reg. CE 854/2004.



**C) KANINCHENFLEISCH**Eigenschaften.

Das gelieferte Kaninchenfleisch wird absolut I. Qualität sein, von Tieren welche aus **Mastbetrieben aus EU-Ländern** herkommen, die gesund und in bestem Ernährungszustand waren und höchstens 5 Tage vor Übergabe geschlachtet worden sind.

Das gelieferte Kaninchenfleisch, stammt von Tieren die **ausschließlich mit gentechnikfreien (NO OGM) Futtermitteln, die ebenso mit gentechnikfreien Zusätzen produziert werden, zugeführt worden sind.**

Der Zuschlagsempfänger muss die Rückverfolgbarkeit und die genaue Anwendung aller Prinzipien der Selbstkontrolle (HACCP) gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen garantieren.

**Die Kaninchenschlegel** bestehen aus dem anatomisch gelösten Oberschenkel und den am Fußgelenk abgeschnittenen Unterschenkel.

**Ihr Gewicht beträgt 220 bis 250 g.**

Sie werden ohne Blut und perfekt gehäutet sein, ohne Brüche, Ödeme und Blutergüsse.

Sie werden ein inneres und an der Oberfläche gut verteiltes Fett aufweisen und ohne Fettanhäufungen sein; die Muskulatur an der Oberfläche wird sauber, elastisch und nicht ausgetrocknet sein.

Das rosa Fleisch wird von guter Konsistenz, nicht schlaff, ohne unangenehmen Geruch und Geschmack sein.

Für die Übergabe wird das Fleisch in dafür vorgesehene Behälter abgepackt, die ihrerseits in geeignete Einweg-Kartons, -Kisten oder -Steigen gelegt, die dem **M.D. vom 21.3.1973 und darauffolgenden Änderungen** und bezüglich der Etikettierung der EU-Verordnung Nr. 1337/2013 und der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 entsprechen.

**Sie werden als Beweis für die erfolgte Sanitätskontrolle und für die staatliche Produktion mit einer Plombe und/oder mit einem Etikett versehen sein.**

Verfallsdatum: mindestens 10 Tage nach Lieferung.

Das Fleisch, stammt von Tieren, die in Betrieben geschlachtet und verarbeitet wurden, die von der E.G. anerkannt sind, laut Art. 4 der EG Richtlinie 853/2004 und gestempelt laut Anhang I, Kapitel III der EG Richtlinie 854/2004.

**C) CARNE DI CONIGLIO**Caratteristiche qualitative.

La carne di coniglio che verrà fornita, sarà di I. qualità assoluta, di **allevamento nell'ambito comunitario**, di regolare sviluppo, di buona conformazione e di ottimo stato di nutrizione, macellata entro i 5 giorni precedenti la consegna.

La carne di coniglio che sarà fornita sarà proveniente da animali alimentati **esclusivamente con alimenti per animali e additivi per detti alimenti, geneticamente non modificati (NO OGM).**

L'aggiudicatario dovrà garantire la rintracciabilità e l'adeguata applicazione dei principi di autocontrollo (HACCP) come previsto dalla normativa vigente.

**Le coscette di coniglio** saranno fornite con il taglio anatomico nella parte superiore, nella parte inferiore saranno tagliate alla giuntura con la zampa.

**Avranno il peso tra 220 e 250 gr.**

Saranno completamente dissanguate, perfettamente scuoiate ed esenti da fratture, edemi ed ematomi.

Presenteranno un grasso interno e di copertura ben distribuito e senza ammassi adiposi; la muscolatura superficiale sarà pulita, elastica e non dissecata.

La carne di colore rosato sarà di buona consistenza, non flaccida, senza odore o sapore sgradevole.

La carne sarà consegnata racchiusa in apposite vaschette, posate in idonei cartoni, cassette o cestelli a perdere, corrispondenti ai requisiti previsti dalla legge **(D.M. 21.3.1973 e successive modifiche)** e l'etichettatura rispondente a regolamento UE n. 1337/2013 e al regolamento UE n. 1169/2011.

**Saranno munite di bollo a placca e/o etichetta a prova dell'avvenuta ispezione sanitaria.**

Data di scadenza: minimo 10 giorni dopo la consegna.

Le carni saranno ottenute da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti dalla CE conformemente all'art. 4 del Reg. CE 853/2004 e bollate conformemente all'allegato 1, capo III del Reg. CE 854/2004.


**GEKOCHTER SCHINKEN  
PHOSPHATZUSATZ (ungeräuchert)**

Der Schinken, **nationaler Herstellung**, wird gemäß geltenden gesetzlichen Bestimmungen ausgewählt, zubereitet, verpackt, aufbewahrt, transportiert und übergeben werden.

Er stammt von Betrieben, die gemäß EWG-Richtlinien zugelassen sind.

Er ist I. Qualität und **ausschließlich** vom ausgelösten, gepökelten, gekochten, gepressten und ungeräucherten Schweineschlegel zuzüglich Aromen, Salze, natürlichem Zucker und der gesetzlich vorgesehenen Mindestmenge an chemischen Zusätzen hergestellt, **aber ohne Phosphatzusatz, Laktose, Proteinen von Kuhmilch und Natrium-Glutamat.**

Er muss außerdem **glutenfrei** sein.

Der Schinken, mit Schwarte und dünner Fettschicht außen (**Max. 18%**) ist gut gepresst (ohne Leerräume); fette und magere Teile sind richtig verteilt und weisen keine äußeren und inneren Mängel auf.

Er ist mager, gut getrocknet, saftig-weich, aber nicht wässrig, und schnittfest sein (Feuchtigkeit ca. 70%). Die Scheiben bleiben intakt, auch wenn man sie zu Röllchen wickelt.

Der Schinken ist von angenehmem und vor allem nicht salzigem Geschmack (**Salzinhalt Max. 2%**).

**Er wird in Stücken von ca. 7 – 10 kg geliefert; die Packungen werden gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen etikettiert.**

**PRAGER SCHINKEN (geräuchert)**

Der Schinken, **nationaler Herstellung**, wird gemäß geltenden gesetzlichen Bestimmungen ausgewählt, zubereitet, verpackt, aufbewahrt, transportiert und übergeben werden.

Er stammt von Betrieben, die gemäß EWG-Richtlinien zugelassen sind.

Er ist I vom ausgelösten, gepökelten, gekochten, gepressten und geräucherten Schweineschlegel zuzüglich Aromen, Salze, natürlichem Zucker und der gesetzlich vorgesehenen Mindestmenge an chemischen Zusätzen hergestellt, **aber ohne Laktose, Proteinen von Kuhmilch und Natrium-Glutamat.**

Er muss außerdem **glutenfrei** sein.

**ROHSCHINKEN OHNE KNOCHEN**
**OHNE PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI  
AGGIUNTI (non affumicato)**

Il prosciutto, **di produzione nazionale**, sarà scelto, lavorato, confezionato, conservato, trasportato e consegnato in adempimento alle vigenti disposizioni di legge.

Sarà proveniente da stabilimento a norma CEE.

Sarà di I. qualità, ottenuto **esclusivamente** dalla coscia suina disossata, salmistrata, cotta, pressata, non affumicata, con l'aggiunta di aromi, sali, zuccheri e del quantitativo minimo indispensabile di additivi chimici consentiti dalle norme vigenti, **ma senza l'aggiunta di polifosfati, lattosio e proteine del latte vaccino e glutammato monosodico.**

Sarà, inoltre, **privo di glutine.**

Il prosciutto, con cotenna ed un sottile strato di grasso all'esterno (**massimo 18%**), sarà ben pressato senza aree vuote e si presenterà con giusta distribuzione di parti grasse e magre, senza difetti esterni ed interni. Sarà magro, ben prosciugato, morbido ma non acquoso, compatto al taglio (umidità ca. 70%).

Le fettine **rimarranno intatte** anche se arrotolate.

Il prosciutto sarà di sapore gradevole e soprattutto non salato (**contenuto di sale massimo 2%**).

Sarà fornito in pezzi dal peso minimo di kg. 7 e massimo di kg. 10; il confezionamento prevedrà l'etichettatura conforme alla normativa vigente.

**PROSCIUTTO COTTO PRAGA (affumicato)**

Il prosciutto, **di produzione nazionale**, sarà scelto, lavorato, confezionato, conservato, trasportato e consegnato in adempimento alle vigenti disposizioni di legge.

Sarà proveniente da stabilimento a norma CEE.

Sarà ottenuto **esclusivamente** dalla coscia suina disossata, salmistrata, cotta, pressata, affumicata, con l'aggiunta di aromi, sali, zuccheri e del quantitativo minimo indispensabile di additivi chimici consentiti dalle norme vigenti, **ma senza l'aggiunta di lattosio, proteine del latte vaccino e glutammato monosodico.**

Sarà, inoltre, **privo di glutine.**

**PROSCIUTTO CRUDO DISSOSSATO**



Der Rohschinken muss 1. Qualität sein und darf ausschließlich aus dem Schweinsschlegel, unter Zusatz von Aromen und Salz, hergestellt werden.

Der Zusatz von Nitrit bis zu 100 mg/kg oder von Kaliumnitrat bis zu 250 mg/kg oder von Nitriten und Nitraten bis zu 250 mg/kg ist erlaubt.

Der Rohschinken muss eine regelmäßige Verteilung von mageren und fetten Teilen aufweisen und das Fett muss eine helle Farbe haben.

Der Schinken muss schnittfest sein, und die Scheiben eine einheitliche rötlich-rosa Farbe aufweisen.

Die Mindestreifzeit von nicht weniger als 12 Monaten muss eingehalten werden (als Nachweis gilt das Metall-Kennzeichen zur Identifizierung des Herstellungsdatum gemäß Ministerialverfügung vom 14/02/1968).

**Rohschinken mit dem Gütesiegel g. U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) (z.B. Parma, San Daniele, Toscano)**

Ohne Konservierungsstoffe, nur Salz.

#### UNGARISCHE SALAMI

Sie muss 1. Qualität sein und darf keinen orange- oder schwarzfarbenen Schimmel, keine Anzeichen von Ranzigkeit in der Randschicht, säuerliche Gerüche und zentrale Graufärbung durch Verderbungsprozesse der Fleischmasse aufweisen. Sie muss gluten- und laktosefrei sein.

Sie muss einen Durchmesser von mindestens 9 cm aufweisen.

#### SÜDTIROLER SPECK g.g.A.

hergestellt gemäß der Qualitätskriterien des Südtiroler Speckkonsortiums.

**BRESAOLA, TRUTHAHNBRUST, GEKOCHTE SCHINKEN-WURST, KRAKAUER, MORTADELLA UND SPECK**

Die oben genannten Produkte dürfen keine Geschmacksverstärker und Pistazien (Mortadella) enthalten und müssen gluten- und laktosefrei sein.

Die Bresaola muss einer angemessenen Reifung unterlegen sein.

Der Speck muss einer Reifung von mindestens 4 Monaten unterlegen sein.

#### FRANKFURTER WÜRSTCHEN

Il prosciutto crudo sarà di 1. qualità, ottenuto esclusivamente dalla coscia suina con l'aggiunta di aroma e sali.

È consentito l'uso di nitriti in quantità non superiori a 100 mg/kg o nitrato di potassio non superiore a 250 mg/Kg o nitriti/nitrati non superiori a 250 mg/Kg

Il prosciutto crudo si presenterà con una giusta distribuzione di parti grasse e magre, il grasso dovrà avere un colore chiaro.

Sarà compatto al taglio, il colore delle fette dovrà essere omogeneo, rosso-rosato.

Dovrà rispettare i tempi minimi di stagionatura non inferiore ai 12 mesi. (Farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione così come definito dall'Ordinanza Ministeriale 14/02/1968).

**Prosciutto crudo DOP (es. Parma, San Daniele e Toscano)**

Non può contenere conservanti, solo sale.

#### SALAME UNGHERESE

Sarà di I. qualità; non dovrà presentare muffe di colore arancione o nere, segni di irrancidimento periferico, odore acre per inizio di processi di degradazione dell'impasto e con area centrale grigia. Non dovrà contenere glutine né lattosio.

Dovrà avere un diametro minimo di 9 cm.

#### SPECK I.G.P.

prodotto secondo il disciplinare di produzione dello speck del Consorzio Tutela Speck Alto Adige.

**BRESAOLA, FESA DI TACCHINO, SALAME COTTO, KRAKAUER, MORTADELLA E SPECK**

Non dovranno contenere esaltatori di sapidità, e dovranno essere privi di glutine, lattosio e pistacchi (mortadella).

La Bresaola avrà subito una adeguata stagionatura di almeno 45 giorni.

Lo Speck avrà subito una stagionatura di almeno 4 mesi.

#### WÜRSTEL TIPO FRANKFURTER



Schweine- und Rindfleisch, fein gemahlen, Naturdarm, geräuchert. Packung zu 12 Paar vakuum-verpackt, Gewicht ca. 1,5 kg

Suino e bovino, impasto fine, budello naturale, curvo, calibro piccolo, affumicato. Pacchi sottovuoto da 12 paia, peso ca. 1,5 kg

Alle Wurstwaren müssen die geltenden gesetzlichen Bestimmungen einhalten, indem Transportmittel und/oder geeignete Behälter eingesetzt werden, damit die Kerntemperatur des Fleisches nicht höher als +4°C ist.

Tutti i prodotti di salumeria dovranno rispettare quanto previsto dalla normativa vigente utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne non superiore ai +4°C.

Alle Wurstwaren müssen bei der Übergabe wenigstens 3/4 ihrer Gültigkeitsdauer besitzen.

Tutti i prodotti di salumeria dovranno avere al momento della consegna almeno 3/4 della sua validità.

### **KAMINWURZEN**

Typische Südtiroler geräucherte und gereifte Wurst, hergestellt aus gehacktem Schweine- (ca. 80%) und Rindfleisch (ca. 20%), aromatisiert mit natürlichen Gewürzen und in Naturdarm eingefüllt.

### **KAMINWURZEN**

Salsiccia affumicata e stagionata tipica dell'Alto Adige, ricavato da carne di maiale (ca 80%) e di bovino (ca 20%) macinata, aromatizzata con spezie naturali e insaccata in budelli naturali.

### **BAUERNSCHINKEN**

Der Bauernschinken ist ein Stück aus der Schweinekeule, gesalzen, geräuchert und gekocht. Er wird vakuumverpackt in Packstücken von ca. 2-4 kg geliefert.

### **PROSCIUTTO DEL CONTADINO**

Il prosciutto contadino è un pezzo di carne della coscia del maiale, salato, affumicato e cotto. Sarà consegnato in confezioni sottovuoto di ca 2-4 kg.

**Milch- und Eiprodukte**  
**Prodotti lattiero caseari e ovoprodotti****LOS 2****LOTTO 2****MILCH**

- a) Frischmilch teilentrahmt in Behältern zu mindestens 5 Liter bis höchstens 20 Liter
- b) Frischmilch teilentrahmt in 1-Liter-Einwegbehälter
- c) Haltbare Milch teilentrahmt in 1-Liter-Einwegbehälter
- d) Vollmilch frisch in 1-Liter-Einwegbehälter
- e) Vollmilch frisch in Behältern zu mindestens 5 Liter bis höchstens 20 Liter
- f) Haltbare Vollmilch in 1-Liter-Einwegbehälter
- g) Haltbare Milch entrahmt in 1-Liter-Einwegbehälter
- h) Heumilch in 1-Liter-Einwegbehälter**

**Eigenschaften.**

Die gesamte gelieferte Milch wird, gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen und in vollem Einklang mit den angegebenen Eigenschaften, von Betrieben, die im Besitz der Erkennungsnummer gemäß der EG-Verordnung Nr. 853/2004 und folgenden Änderungen sind, gesammelt, abgefüllt, verpackt und übergeben.

Die gelieferte Milch stammt von Kühen, die frei von Tuberkulose, Brucellose und Euterentzündungen jeder Art, in bestem Gesundheits- und Ernährungszustand sind und denen keine natürliche oder chemische Östrogene verabreicht oder eingespritzt wurden. Dies wird von Dokumenten, mit der Aufschrift „*stammt von gesundheitlich kontrollierter Zucht, welche frei von Tuberkulose, usw. ist*“, bestätigt.

Die gelieferte Milch stammt von Kühen, denen ausschließlich gentechnikfreie Futtermittel, die ebenso mit gentechnikfreie Zusätzen produziert werden, zugeführt worden sind.

**Die gelieferte Milch ist unverfälscht, vollwertig und absolut rein, ohne jeglichen Zusatz.**

Die frische pasteurisierte teilweise entrahmte oder pasteurisierte homogenisierte teilweise entrahmte Milch, laut Buchstaben a) und b), weist einen Fettgehalt von mindesten 1,5% und höchstens 1,8% auf, stammt von den letzten Melkungen und der letzten Milcheinsammlung, wurde in den ersten Morgenstunden des Übergabetages oder am hervorgehenden Tag abgepackt und hat also eine sechstägige Haltbarkeitsdauer ab dem Wärmebehandlungsdatum.

**LATTE**

- a) latte fresco parzialmente scremato in contenitori da minimo 5 a massimo 20 lt
- b) latte fresco parzialmente scremato in contenitori a perdere da 1 lt
- c) latte U.H.T. parzialmente scremato in contenitori a perdere da 1 lt
- d) latte fresco intero in contenitori a perdere da 1 lt
- e) latte fresco intero in contenitori da minimo 5 a massimo 20 lt
- f) latte U.H.T. intero in contenitori a perdere da 1 lt
- g) latte U.H.T. scremato in contenitori a perdere da 1 lt
- h) latte da fieno in contenitori a perdere da 1 lt;**

**Caratteristiche qualitative.**

Tutto il latte fornito sarà raccolto, confezionato e consegnato, in adempimento alle vigenti disposizioni di legge ed in completa corrispondenza alle caratteristiche precisate nella presente documento, da stabilimenti in possesso del numero di riconoscimento, come previsto dal regolamento CE n. 853/2004 e successive modifiche.

Il latte fornito sarà proveniente da allevamenti di vacche ufficialmente indenni da tubercolosi, brucellosi e da mastiti di qualsiasi natura e derivante da animali in buono stato di salute e di nutrizione, ai quali non sono stati somministrati estrogeni naturali o di sintesi, confermato da relativa documentazione riportante la dicitura: "*proveniente da allevamenti esenti da tubercolosi ecc.*".

**Il latte fornito sarà proveniente da allevamenti di vacche foraggiate esclusivamente con alimenti per animali e additivi per detti alimenti, geneticamente non modificati.**

**Il latte fornito sarà genuino, integro ed assolutamente puro senza qualsiasi aggiunta.**

Il latte fresco pastorizzato parzialmente scremato o pastorizzato omogeneizzato parzialmente scremato, di cui alle lettere a) e b), presenterà un contenuto di grasso minimo dell'1,5% e massimo dell'1,8%, sarà quello delle mungiture e della raccolta più recente, confezionato nelle prime ore del mattino dello stesso giorno della consegna o nel giorno precedente della consegna ed avrà pertanto una durata di conservazione di sei giorni dalla data del trattamento termico.



Die teilweise entrahmte Milch, laut Buchstabe c), weist einen Fettgehalt von mindestens 1,5% und höchstens 1,8% auf und wurde der U.H.T.-Behandlung unterzogen.

**Sie wird frühestens 10 Tage vor der Übergabe abgefüllt und weist folglich mindestens eine 60-tägige Haltbarkeitsdauer.**

Die frische pasteurisierte Vollmilch oder pasteurisierte homogenisierte Vollmilch, laut Buchstaben d) und e), weist einen Fettgehalt von mindestens 3,5% auf, stammt von den letzten Melkungen und der letzten Milcheinsammlung und wurde in den ersten Morgenstunden des Übergabetages oder am Tag davor abgepackt. Die Haltbarkeitsdauer darf nicht mehr als sechs Tage ab dem Abpackungstermin betragen.

Die Herstellung von Heumilch gemäß Buchstabe h) wird durch eine Spezifikation der Europäischen Union (2016/304 vom 02.03.2016) geregelt, die ein Verbot der Verfütterung von Silage (fermentiertem Futtermittel) und gentechnisch verändertem Futter an Tiere vorsieht, vor allem aber, dass der Anteil an Heu, Stroh und Spreu (ballaststoffreiches Grobfutter) mindestens 75 Prozent der verzehrten jährlichen Trockenmasse ausmacht.

Die haltbare Vollmilch laut Buchstabe f) weist einen Fettgehalt von mindestens 3,5% auf und wurde der U.H.T.-Behandlung unterzogen.

Sie wird frühestens 10 Tage vor der Übergabe abgefüllt und weist folglich mindestens eine 60-tägige Haltbarkeitsdauer.

Die entrahmte Milch, laut Buchstabe g), weist einen Fettgehalt von höchstens 0,3% auf und wurde der U.H.T.-Behandlung unterzogen.

Sie wird frühestens 10 Tage vor der Übergabe abgefüllt und weist folglich mindestens eine 60-tägige Haltbarkeitsdauer.

#### **Verpackung.**

Die Milch laut Buchstaben a) und e) wird in Packungen aus geeignetem Material zu mind. 5 bis max. 20 Liter, luftdicht und nicht manipulierbar verschlossen (angebrachte Plombe), gemäß den Verfügungen des Art. 1 des Gesetzes Nr. 169 vom 3.5.89 und der Richtlinie 92/46/EWG, Anlage C, Kap. III und V, übergeben.

Auf den Packungen selbst oder auf einem angebrachten Schild wird das Fassungsvermögen, der Name der Sennerei sowie des Herkunftortes, Ort und Herstellungsdatum und die Fälligkeit der Milch angegeben sein.

Il latte parzialmente scremato, di cui alla lettera c), presenterà un contenuto di grasso minimo dell'1,5% e massimo dell'1,8% ed avrà subito il trattamento termico U.H.T.

**Sarà stato confezionato entro i dieci giorni precedenti la consegna e recherà pertanto il termine di conservazione di almeno 60 giorni.**

Il latte fresco intero pastorizzato o pastorizzato omogenizzato, di cui alle lettere d) e e), presenterà un contenuto di grasso minimo del '3,5%, sarà quello delle mungiture e della raccolta più recente, confezionato nelle prime ore del mattino dello stesso giorno della consegna o nel giorno precedente della consegna ed avrà un termine di conservazione non superiore a sei giorni successivi a quello di confezionamento.

La produzione del latte da fieno di cui alla lettera h) è regolamentata da un disciplinare dell'Unione Europea (2016/304 del 02.03.2016) che prevede il divieto di somministrazione agli animali di insilati (foraggi fermentati) e di mangimi ogm, ma soprattutto che la quota di fieno, paglia e pula (mangimi grossolani ricchi di fibra) mangiata ricopra almeno il 75 per cento della sostanza secca annua.

Il latte U.H.T. intero di cui alla lettera f), presenterà un contenuto di grasso minimo del' 3,5% ed avrà subito il trattamento termico U.H.T.

Sarà stato confezionato entro i dieci giorni precedenti la consegna e recherà pertanto il termine di conservazione di almeno 60 giorni.

Il latte parzialmente scremato, di cui alla lettera g), presenterà un contenuto di grasso massimo dello 0,3% ed avrà subito il trattamento termico U.H.T.

Sarà stato confezionato entro i dieci giorni precedenti la consegna e recherà pertanto il termine di conservazione di almeno 60 giorni.

#### **Confezionamento.**

Il latte di cui alle lettere a) e e) sarà consegnato in contenitori, di materiale adeguato all'uso, da minimo litri 5 e massimo litri 20, a chiusura ermetica non suscettibile di manomissione (apposito sigillo) in adempimento alle disposizioni dell'art. 1 della legge 3.5.89 n. 169 ed alla direttiva 92/46/CEE, allegato C, cap. III e V.

Sui contenitori o su targa ad essi applicata risulterà l'indicazione della loro capacità, del nome del produttore, del luogo di provenienza del latte, luogo e data di produzione/confezionamento e la scadenza.



Die Milch laut Buchstaben b) und d) wird in Einweg-Behältern (Typ Tetrabrik) zu einem Liter, in Mehrweg-Steigen zu ungefähr 20 Stück und die Milch laut Buchstabe c), f) und g) in Einweg-Behältern (Typ Tetrabrik) zu einem Liter, in Kartons oder anderer Einweg-Verpackung zu jeweils mindestens 10 und höchstens 20 Stücken übergeben.

Auf die Behälter wird das Fassungsvermögen, der Name der Sennerei, des Herkunftsortes, Ort und Herstellungsdatum, die Fälligkeit der Milch sowie die Nährstoffzusammensetzung gemäß EU-Verordnung 1169/2011 angegeben sein.

Der Zuschlagsempfänger muss in der Lage sein, auf Anfrage die mikrobiologischen und chemischen Analysen zu liefern.

## SAHNE

Die Frischsahne (pasteurisiert) und die U.H.T.-Schlagsahne sind aus Milch gewonnene Öl-in-Wasser-Emulsionen mit einem Mindestfettgehalt von 30%.

Die Packung zu 1 Liter und zu 5 Liter müssen die von den geltenden gesetzlichen Bestimmungen betreffend die Etikettierung vorgeschriebenen Informationen enthalten.

Das Frischprodukt muss mit einer Haltbarkeit von mindestens 10 Tagen geliefert werden.

Kaffeesahne mit 10% Fett in Einzelportionen zu 10 g.

## BUTTERMILCH

Die gelieferte Buttermilch ist laut den geltenden gesetzlichen Bestimmungen hergestellt.

Die Behälter zu 500 Gramm müssen die von den geltenden gesetzlichen Bestimmungen betreffend die Etikettierung vorgeschriebenen Informationen enthalten.

**Das Produkt muss mindestens 2 Wochen vor Ablauf des Verfallsdatums geliefert werden.**

## BUTTER

Die Butter wird aus Kuhmilchrahm erzeugt, einer Zentrifugationsbehandlung (Filtrierung) unterzogen und pasteurisiert, wobei jegliche Verwendung von Molkerahm absolut ausgeschlossen ist.

Die gelieferte Butter muss erster Qualität (Qualitätsbutter gemäß Art. 1 des Gesetzes n. 1525 vom 23.12.1956) sein.

Sie hat einen eigenen, angenehmen Geruch, ist mild und ohne jeglichen unangenehmen Geschmack.

Il latte di cui alle lettere b) e d) sarà consegnato in contenitori a perdere (tipo tetrabrik) da un litro, posti in cestelli a rendere da circa 20 cad. e il latte di cui alle lettere c), f) e g) sarà consegnato in contenitori a perdere (tipo tetrabrik) da un litro in cartoni od altra confezione a perdere da minimo 10 e massimo 20 pezzi cadauno.

Sui contenitori risulterà l'indicazione della loro capacità, del nome del produttore, del luogo di provenienza del latte, luogo e data di produzione/confezionamento e la scadenza nonché la composizione nutrizionale secondo regolamento UE 1169/2011.

L'aggiudicatario deve essere in grado di fornire a richiesta le analisi microbiologiche e chimiche.

## PANNA

La panna fresca (pastorizzata) e la panna da montare U.H.T. sono prodotti ottenuti dal latte, sotto forma di un'emulsione di grassi in acqua con una percentuale minima di grasso è del 30%.

Le confezioni da 1 litro e da 5 lt dovranno recare i dati richiesti dalla normativa vigente inerente l'etichettatura.

Il prodotto fresco deve essere consegnato almeno 10 giorni prima della data di scadenza.

Panna da caffetteria con il 10% minimo di grasso in monoporzioni da 10 gr.

## LATTICELLO

Il latticello fornito sarà prodotto secondo le leggi vigenti.

Le confezioni da 500 grammi dovranno recare i dati richiesti secondo legislazione vigente inerente l'etichettatura.

**Il prodotto deve essere consegnato almeno 2 settimane prima della data di scadenza.**

## BURRO

Il burro sarà un prodotto ricavato da crema di latte di vacca, sottoposto ad un trattamento di centrifugazione (filtrazione) e pastorizzato con esclusione assoluta dell'impiego di creme di siero di latte.

Il burro fornito corrisponderà alle caratteristiche di "burro di qualità", definite dall'art. 1 della L. 1526 del 23.12.1956.

Esso sarà quindi di odore caratteristico e gradevole, di sapore delicato ed immune da sapori sgradevoli.



Sie wird gemäß den Vorgaben des oben genannten Gesetzes und folgenden Änderungen gemäß Gesetzen Nr. 202 vom 13.05.1983 und Nr. 142 vom 19.02.1992 und folgenden Ergänzungen und Änderungen hergestellt.

Sie wird einen Fettgehalt von mindestens 80% haben, eine Refraktion bei 35°C von 44 bis 48, eine Anzahl von flüchtigen löslichen Säuren nicht geringer als 26, eine Anzahl von flüchtigen unlöslichen Säuren von 2 bis 3,5, ein Wasseranteil von max. 16% und ein Trockenstoffgehalt von max. 2%.

Sie wird kein Sesamöl, keine Stärke, keine fremden Fette, weder Farbstoffe noch Konservierungsmittel enthalten, mit Ausnahme der vom Ministerialdekret Nr. 209 vom Art. 2, Buchstabe e) und d) zugelassenen Mittel.

Die freie Säure, die in Ölsäure ausgedrückt wird, wird nicht mehr als 0,5%, bezogen auf die enthaltene Fettmasse, ausmachen.

Die gelieferte Butter wird immer neuester Herstellung und in perfektem Aufbewahrungszustand sein, sodass bei deren Überprüfung unter dem Polarisierungsmikroskop keine Kristallstrukturen aufscheinen.

### **Verpackung.**

Die gesamte Butter wird gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen hergestellt, verpackt und geliefert.

Sie wird in unversehrten Originalpackungen, in nicht fälschbarer Hülle, hermetisch oder in einer Hülle verschlossen, die mit dem Siegel der Verpackungsfirma versehen ist, wie folgend geliefert:

- a) in Packungen zu 250 oder 500 g
- b) in Packungen zu 1000 g
- c) in Einzelportionen zu 10 g

Alle gelieferten Butterpackungen sind mit den Informationen, die die gesetzlich geltenden Bestimmungen betreffend die Etikettierung vorsehen, sowie dem Verfallsdatum versehen.

*Auch die Portionen zu 10 g werden ein gut leserliches Verfallsdatum aufweisen.*

### **A) MAGERQUARK**

Die Behälter werden die vom Beschriftungsgesetz vorgeschriebenen Daten aufweisen; das Produkt muss mindestens 2 Wochen vor Ablauf des Verfallsdatums geliefert werden.

### **RICOTTA NOSTRANA**

Sarà prodotto conformemente a quanto previsto dalla legge sopraindicata e successive modifiche leggi n. 202 del 13.5.83 e n. 142 del 19.2.92 e successive integrazioni e modificazioni.

Presenterà una quantità di materia grassa non inferiore a 80%, un indice di rifrazione a 35° C compreso tra 44 e 48, un numero di acidi volatili solubili non inferiori a 26, un numero di acidi volatili insolubili compreso fra 2 e 3,5, acqua max 16% e sostanza secca non grezza max 2%.

Sarà privo di olio di sesamo, di amido e di altri grassi estranei e privo di coloranti e di agenti di conservazione, salvo quanto permesso dal DM n. 209 del 27.02.96, Art. 2, lett. e) e d).

L'acidità libera espressa in acido oleico non sarà superiore allo 0,5% riferito alla materia grassa contenuta.

Il burro consegnato sarà di recentissima produzione ed in perfetto stato di conservazione e pertanto all'esame del microscopio polarizzatore non presenterà struttura cristallina.

### **Confezionamento.**

Tutto il burro sarà prodotto, confezionato e consegnato in adempimento alle norme vigenti.

Sarà fornito in confezioni originali ed intere, in involucri non manomissibili, ermeticamente chiusi od in involucri chiusi con sigillo portanti la sigla della ditta confezionatrice, come segue:

- a) in pani da 250 o 500 g
- b) in pani da 1000 gr
- c) in monoporzioni da 10 gr

Tutte le confezioni di burro consegnate recheranno i dati richiesti dalla legislazione a vigente inerente l'etichettatura e la data di scadenza.

*Anche le monoporzioni dovranno presentare, in modo leggibile, la data di scadenza.*

### **QUARK MAGRO**

Le confezioni da 5 kg dovranno recare i dati richiesti secondo normativa vigente relativa all'etichettatura. Il prodotto deve essere consegnato almeno 2 settimane prima della data di scadenza.

### **RICOTTA NOSTRANA**





Die „ricotta nostrana“ wird aus Kuhmilchmolke gewonnen. Sie hat einen Trockensubstanzgehalt von 30% (mit einer Tolleranz von 10%).

Die gelieferte Ricotta weist folgenden Eigenschaften auf:

- Außen: weiße Oberfläche,
- Innen: weiße, kompakte Masse,
- Geruch: milchig,
- Geschmack: milchig süß.

Sie wird unter Einhaltung der allgemeinen Hygienevorschriften, unter besonderer Berücksichtigung der bakteriologischen Eigenschaften, verarbeitet und abgepackt.

Der Zuschlagsempfänger muss in der Lage sein, auf Anfrage die mikrobiologischen und chemischen Analysen zu liefern.

## JOGHURT

Die gelieferten Joghurt werden laut geltenden gesetzlichen Bestimmungen hergestellt, verpackt und geliefert.

Alle Joghurtsorten aus Kuhmilch werden aus frischer Kuhmilch mit vollem Fettgehalt hergestellt und einer thermischen Behandlung unterzogen, bevor die speziellen Gärungs- Mikroorganismen (*Lactobacillus bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus*) eingespritzt werden.

Das Ziegenmilchjoghurt wird aus frischer Ziegenmilch mit vollem Fettgehalt hergestellt und einer thermischen Behandlung unterzogen, bevor die speziellen Gärungs-Mikroorganismen (*Lactobacillus bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus*) eingespritzt werden.

Das auf diese Weise erhaltene Joghurt wird auf + 4° C abgekühlt und bei dieser Temperatur bis zur Lieferung aufbewahrt.

Bei den gelieferten Produkten wird folgendes garantiert:

- für das Joghurt aus Kuhmilch die Verwendung von frischer Kuhmilch mit vollem Fettgehalt unter Ausschluss von jeglichem Milchpulver oder Milchpulverzusatz;
- für das Joghurt aus Ziegenmilch die Verwendung von frischer Ziegenmilch mit vollem Fettgehalt unter Ausschluss von jeglichem Milchpulver oder Milchpulverzusatz;
- die erforderliche Hygiene und Bekömmlichkeit;
- der Mindestfettgehalt von 3% auf das gesamte Produkt für das Joghurt aus Kuhvollmilch und für das Joghurt aus Ziegenvollmilch;

La ricotta nostrana fornita sarà prodotta dal siero di latte di vacca. Avrà un contenuto secco del 30% (con tolleranza del 10%).

La ricotta fornita dovrà presentare le seguenti caratteristiche fisiche:

- esterno: superficie bianca,
- interno: pasta di colore bianco compatta,
- odore: latteo,
- sapore: latteo dolce.

Sarà lavorata e confezionata in rispetto alle disposizioni generali di carattere igienico, con particolare riferimento alle caratteristiche batteriologiche.

L'aggiudicatario dovrà essere in grado di fornire a richiesta le analisi chimiche e batteriologiche.

## YOGURT

Gli yogurt forniti saranno prodotti, confezionati e consegnati in adempimento alle vigenti disposizioni di legge.

Gli yogurt di latte di vacca saranno prodotti dal latte fresco sottoposto a trattamento termico prima di essere inoculato con i microorganismi specifici di fermentazione (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*).

Gli yogurt di latte di capra saranno prodotti dal latte fresco intero di capra sottoposto a trattamento termico prima di essere inoculato con i microorganismi specifici di fermentazione (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*).

Gli yogurt così ottenuti saranno raffreddati a + 4° C e mantenuti a questa temperatura fino al momento della consegna.

Nei prodotti che verranno forniti saranno garantite le seguenti caratteristiche:

- per lo yogurt di latte di vacca l'impiego di latte fresco con esclusione di qualsiasi aggiunta di latte in polvere oppure di latte ricostituito con latte in polvere;
- per lo yogurt di latte di capra l' impiego di latte di capra fresco intero con esclusione di qualsiasi aggiunta di latte in polvere oppure di latte ricostituito con latte in polvere;
- la rispondenza ai requisiti di igienicità e salubrità;
- il contenuto di materia grassa non inferiore al 3% riferito al totale del prodotto per gli yogurt ottenuti



- der maximale Fettgehalt von 1 % auf das gesamte Produkt für das Joghurt aus fettarmer Milch;
- das Vorhandensein von erheblichen Mengen der speziellen Joghurt-Bakterien in lebendem und aktivem Zustand bis zu dem auf den Bechern angegebenen Haltbarkeitstermin;
- das vollständige Fehlen von Verdickungs-, Gelier- und Stabilisierungsmitteln, mit Ausnahme jener, die vom Gesetz für die Fruchtojoghurtproduktion erlaubt sind.

Dem Naturjoghurt darf keine Art von Zucker beigefügt sein (diese Angabe muss auch auf der technischen Beschreibung ersichtlich sein).

Das Früchtejoghurt wird mit Naturjoghurt aus Vollmilch oder teilentrahmter Milch mit allen oben angeführten Eigenschaften, unter Zusatz von frischem Obst ohne Zusatz von Zucker.

Das Joghurt verschiedener Geschmacksrichtungen wird mit Naturjoghurt aus Vollmilch oder teilentrahmter Milch mit allen oben angeführten Eigenschaften, unter Zusatz von frischem, eingefrorenem oder eingemachtem Obst oder aus Fruchtmasse, wie Marmelade, Säfte, Fruchtbrei mit eventuellem Zuckerzusatz, natürlichen Aromastoffen, aber absolut ohne künstliche Farbstoffe und Konservierungsmittel hergestellt.

Die Joghurte müssen glutenfrei sein.

Alle gelieferten Joghurtsorten müssen kurz vor Übergabe hergestellt und in perfektem Haltbarkeitszustand sein; sie müssen cremig und nicht dünnflüssig sein. Das Joghurt aus Kuhmilch wird in Behältern zu 5 kg oder in Bechern zu 125 g netto geliefert, während das Ziegenmilchjoghurt in Bechern zu 125 g bis 150 g netto geliefert wird.

Die Becher sind luftdicht abgeschlossen, undurchsichtig, undurchlässig und gesetzesmäßig beschriftet.

Das Joghurt aus Kuhmilch soll als Naturjoghurt und zusätzlich in mindestens 10 Geschmacksrichtungen (Vanille, Banane, Birne, Kaffee, Aprikose usw.) zur Verfügung stehen, davon mindestens 5 ohne Fruchtstücke.

Das Ziegenmilchjoghurt soll als Naturjoghurt und in mindestens zwei verschiedenen Geschmacksrichtungen zur Verfügung stehen.

da latte intero di vacca e per gli yogurt ottenuti da latte intero di capra;

- il contenuto di materia grassa non superiore al 1 % riferito al totale del prodotto per gli yogurt ottenuti da latte magro;
- la presenza in quantità elevata degli specifici fermenti in forma viva e vitale fino alla data di validità riportata sul contenitore;
- l'assenza assoluta di addensanti, gelificanti e stabilizzanti ad eccezione di quelli consentiti per legge nella produzione degli yogurt alla frutta.

Allo yogurt naturale non dovrà essere aggiunto nessun tipo di zucchero (tale indicazione dovrà risultare anche dalla scheda tecnica).

Gli yogurt alla frutta saranno prodotti con yogurt naturale di latte intero o scremato avente tutte le caratteristiche sopra indicate ed addizionato di frutta fresca senza aggiunta di zuccheri.

Gli yogurt ai gusti vari saranno prodotti con yogurt naturale da latte intero o magro avente tutte le caratteristiche sopra indicate ed addizionato di frutta fresca, surgelata od in conserva oppure di preparazioni a base di frutta quali marmellata, succhi, polpa di frutta, senza aggiunta di zucchero, sostanze aromatiche naturali, ma assolutamente senza alcun conservante e colorante artificiale.

Gli yogurt dovranno essere inoltre privi di glutine.

Tutti gli yogurt che verranno forniti saranno di recentissima produzione e si presenteranno in perfetto stato di conservazione, saranno cremosi e non liquidi. Gli yogurt di latte di vacca saranno consegnati in contenitori da 5 kg o vasetti da 125 g di prodotto netto, mentre gli yogurt di latte di capra saranno consegnati in contenitori ciascuno da gr. 125 a gr. 150 di prodotto netto.

I contenitori saranno ermeticamente chiusi, opachi ed impermeabili e muniti delle indicazioni richiesti dalla vigente normativa relativa all'etichettatura.

Gli yogurt alla frutta/gusti vari saranno disponibili in almeno 10 diverse varietà di gusto, (vaniglia, banana, pera, caffè, albicocca, ecc.) di cui almeno 5 senza pezzi interi di frutta.

Lo yogurt di latte di capra sarà disponibile al naturale e almeno in due gusti diversi.

I diversi gusti dovranno essere specificati anche nelle schede tecniche.



Die verschiedenen Geschmacksrichtungen werden auch in der technischen Beschreibung aufgelistet.

## KÄSE

### QUALITATIVE EIGENSCHAFTEN

Der gesamte gelieferte Käse muss aus pasteurisierter Kuhmilch, erster Qualität und in perfektem Konservierungszustand sein. Er darf nicht durch Zusatz von Fetten oder anderen Fremdstoffen verfälscht sein. Er darf weder innen noch außen mit schädlichen Farbstoffen künstlich gefärbt sein. Die Formen oder die Packungen müssen ganz, unversehrt und nicht zerquetscht oder durchlöchert sein.

Die Masse muss homogen sein und darf generell keine Risse aufweisen. Der gelieferte Käse darf sich nicht durch übermäßiges oder rasches Reifen, bzw. durch schlechtes Aufbewahren in einem Verwesungsprozess befinden. Er muss den zum Verzehr geeigneten richtigen Reifegrad aufweisen.

Alle Käsesorten werden aus pasteurisierte Milch erzeugt (wenn die Reifephase kürzer als 60 Tage ist), die von Tieren stammt, die ausschließlich gentechnikfreie Futtermittel, die ebenso mit gentechnikfreie Zusätzen produziert werden, zugeführt worden sind.

Der gesamte gelieferte Käse wird laut geltenden gesetzlichen Bestimmungen hergestellt, verpackt und geliefert.

Er hält die von der EU-Verordnung Nr. 2073/2005 vorgeschriebenen mikrobiologischen Anforderungen ein und stimmt mit den produktspezifischen Eigenschaften, die im gegenwärtigen Dokument beschrieben sind, völlig überein.

Falls die Notwendigkeit besteht, können nicht nur ganze Käseformen, sondern auch Teile einer Käseform (z.B. Viertel oder Hälften) bestellt werden, die vakuumverpackt geliefert werden müssen.

Die Verpackungen tragen die Aufschrift der entsprechenden Marke und sind mit den Informationen, die die gesetzlich geltenden Bestimmungen betreffend die Etikettierung vorsehen, versehen.

Auf den Verpackungen der Produkte muss das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden.

Der gelieferte Käse weist bei der Zustellung eine Haltbarkeit von zirka 2 bis 3 Wochen bei frischem Käse und mindestens 2 Monaten bei gelagertem Käse auf.

### ASIAGO KÄSE g.U. aus Vollmilch "PRESSATO"

Halbgekochter Fettkäse; ausschließlich aus Kuhmilch,, von ein bis zwei Melkungen, mit natürlicher oder durch

## FORMAGGIO

### CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Tutti i formaggi forniti saranno di latte di vacca pastorizzato, di I. qualità ed in perfetto stato di conservazione. Non saranno sofisticati con l'aggiunta di grassi od altre sostanze estranee. Non saranno colorati artificialmente né all'interno, né all'esterno con coloranti nocivi. Le forme o confezioni saranno consegnate intere ed intatte e non schiacciate o bucate.

La pasta si presenterà omogenea e generalmente senza fessurazioni. I formaggi forniti non avranno alcun processo di putrefazione dovuto all'eccessiva e rapida maturazione od a cattiva conservazione. Avranno la giusta maturazione per ogni tipologia di formaggio per essere immessi al consumo.

**Tutti i formaggi saranno a base di latte pastorizzato (se di stagionatura inferiore ai 60 giorni) e proveniente da animali foraggiati esclusivamente con alimenti per animali e additivi per detti alimenti, geneticamente non modificati.**

Tutti i formaggi forniti saranno prodotti, confezionati e consegnati in adempimento alle vigenti disposizioni di legge.

Rispetteranno le condizioni microbiologiche previste dal regolamento CE n. 2073/2005 e risponderanno pienamente alle caratteristiche precisate per ogni prodotto nel presente documento.

Se necessario si potranno richiedere non esclusivamente forme intere, ma anche pezzi di formaggio (per esempio un quarto o metà forma), che dovranno essere confezionati sottovuoto.

Le confezioni recheranno la scritta del marchio e relative indicazioni previste dalla legislazione vigente in materia di etichettatura.

Sulle confezioni dovrà essere indicato il termine minimo di conservazione.

I formaggi forniti all'atto della consegna recheranno un periodo di conservazione di: circa due/tre settimane per i formaggi freschi e almeno 2 mesi per i formaggi stagionati.

### ASIAGO PRESSATO DOP da latte intero

ormaggio grasso a pasta semi-cotta; prodotto esclusivamente con latte di vacca di una o due



Zusatz von Kulturen verursachter Säure; Reifegrad von 30 Tagen ab Herstellung, Mindestfettgehalt auf Trockenmasse 44%; ganze zylinderförmige Formen, flache Ober- und Unterseite, Randfläche gerade, Gewicht von ung. 13 kg mit dünner, elastischer Rinde; weißer oder leicht gelber Teig mit ausgeprägter Lochung und mildem, angenehmen Geschmack; entsprechende Kennzeichnung auf Randfläche.

### **CACIOTTA KÄSE**

Halbfester Schnittkäse, aus Kuhmilch mit vollem Fettgehalt hergestellt; Fettgehalt in Trockenmasse nicht unter 50%; weißer, geschlossener und homogener, aber schnittfester Teig. Der Käse wird frisch, also in einem Reifegrad von wenigen Tagen, frei von fremden Gerüchen oder Verfärbungen, in Rundformen mit einem Gewicht von 500-800 Gr. geliefert und er wird ausschließlich nationaler Herstellung sein. Die Laibe werden einzeln verpackt werden.

### **CRESCENZA WEICKHÄSE**

Weichkäse, ungekochter Teig; ausschließlich aus Kuhmilch mit vollem Fettgehalt hergestellt, mit natürlicher oder durch Zusatz von Kulturen verursachter Säure; Reifung bei niedriger Temperatur von 7-9 Tagen und Fettgehalt in Trockenmasse nicht unter 50%.

Weißer, weicher aber schnittfester, geschmeidiger, homogener, geschlossener und kompakter Teig, ohne Löcher und Rinde; frischer Geschmack, mild, leicht aromatisch, auf der Zunge zergehend.

Der gesamte gelieferte Crescenza-Käse wird einzeln in Portionen zu 100 Gr. (einheitliche Stückgröße) verpackt sein, mit einer zulässigen Abweichung im Gewicht von höchstens +/-10%. Die Packungen werden unversehrt und der Käse nicht zerquetscht sein; die Verpackung lässt sich mühelos öffnen.

### **EDAMER**

Fetter, halbfester Schnittkäse, ausschließlich aus Kuhmilch mit vollem Fettgehalt hergestellt; Reifegrad von mindestens 5 Wochen und Mindestfettgehalt in Trockenmasse 40%; Mindesttrockenmasse von 53%; geschmeidiger, elfenbeinfarbiger bis leicht gelber Teig, schwach glänzend, mit vereinzelter Lochung und von mildem, angenehmen, nicht säuerlichen Geschmack; er wird in rechteckigen Laiben zu 2-3 kg "cryovac-verpackt" geliefert werden.

### **EMMENTALER**

Fetter, halbfester Schnittkäse, ausschließlich aus Kuhmilch mit vollem Fettgehalt hergestellt; Mindestfettgehalt in Trockenmasse 45%; der Teig ist elastisch, leicht gelb, der Geschmack süßlich; die klassische Lochung ist in der ganzen Form verteilt; er wird in rechteckigen Laiben zu 2-3 kg "cryovac-verpackt" geliefert werden.

mungiture, ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti; maturazione di 30 giorni dalla produzione e con contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca del 44%; forme intere cilindriche con facce piane a scalzo diritto del peso di circa kg 13 con crosta sottile ed elastica; pasta di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura marcata e di sapore delicato e gradevole; recante apposita marchiatura nello scalzo.

### **CACIOTTA**

Formaggio a pasta semi-dura prodotto con latte intero di vacca; contenuto di materia grassa riferita alla sostanza secca non inf. al 50%; pasta bianca, unita ed omogenea, ma resistente al taglio. Le caciotte saranno fornite fresche, ossia di maturazione di pochi giorni, esenti da odori e colorazioni anomali, in forma rotonda del peso di gr. 500-800 e saranno esclusivamente di produzione nazionale. I pani saranno confezionati singolarmente.

### **CRESCENZA**

Formaggio molle a pasta cruda; prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti; maturazione a bassa temperatura di 7-9 giorni e con contenuto di materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.

Pasta di colore bianco, molle ma sostenuta, unita e compatta al taglio, butirrosa, omogenea priva di occhio e senza crosta; di sapore fresco, debolmente saporosa e dolce, fondente in bocca.

Tutta la crescenza fornita sarà confezionata singolarmente in porzioni da gr. 100 (pezzatura uniforme) con tolleranza massima sul peso del 10% in più o in meno. Le confezioni saranno intatte, facilmente apribili e la crescenza non schiacciata.

### **EDAMER**

Formaggio grasso a pasta semi-dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero; avrà la maturazione di almeno cinque settimane ed il contenuto minimo in grasso sulla sostanza secca del 40% e contenuto minimo di sostanza secca del 53%; pasta elastica di colore bianco avorio o giallo paglierino, leggermente lucida con rada occhiatura e il sapore dolce gradevole, non acidulo; sarà fornito in pani cubici da kg 2 - 3 in confezione cryovac.

### **EMMENTAL**

Formaggio grasso a pasta semi-dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero; il contenuto minimo in grasso sulla sostanza secca del 45%; la pasta è elastica, di colore paglierino, di sapore dolce; la classica occhiatura è distribuita in tutta la forma; sarà fornito in pani cubici da kg 2 - 3 in confezione cryovac.

**FETA**

Käse aus pasteurisierter Schaf- und Ziegenmilch, weiß mit kleinen unregelmäßigen Löchern, ohne Rinde.

**FIOCCO**

Weicher körniger Frischkäse.

**FONTAL**

Käse nationaler Herstellung; fetter, halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit vollem Fettgehalt, schwache Lochung, Reifegrad von mindestens 45 Tagen; Fettgehalt in Trockenmasse nicht geringer als 45%; ganze zylindrische Formen mit flacher Ober- und Unterseite, Gewicht von ungefähr 13 kg, grifffeste und dünne Rinde; elastischer Teig, leicht gelb, mit typisch mildem und angenehmen Geschmack.

**ECKKÄSE**

Frischer, streichfähiger Käse aus Kuhmilch hergestellt. Er entspricht allen gesetzlichen Vorschriften, welche für die Herstellung und Verpackung dieser Käseart vorgesehen sind.

Er wird in einer Verpackung zu 200 gr, welche 8 Einzelstücke in Dreiecksform zu je 25 g und Vierecksform zu 50/60 g enthält, geliefert.

**BERGKÄSE VOM TYP PUSTERTAL**

Würziger Hart- oder Halbhartkäse mit keiner oder geringer Lochung. Er ist aus vollfetter Kuhmilch hergestellt. Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt mindestens 45%. Er wird in geviertelten oder halben Laibformen vakuumverpackt geliefert.

**MAGERKÄSE**

Halbfester Schnittkäse, hergestellt aus Kuhmilch. Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt höchstens 20%. Er wird in rechteckigen oder runden Laiben geliefert.

**HALBFETTKÄSE**

Halbfester Schnittkäse, hergestellt aus Kuhmilch. Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt höchstens 35%. Er wird in rechteckigen oder runden Laiben geliefert.

**STREICHKÄSE VOM TYP PHILADELPHIA**

Friskäse ohne Konservierungsstoffe.

**KÄSESCHEIBEN TIPO SOTTILETTA****FETA**

Formaggio prodotto con latte fresco di pecora e capra pastorizzato, di colore bianco con piccoli fori irregolari, senza buccia e senza crosta esterna.

**FIOCCO**

Formaggio fresco e morbido che si presenta sotto forma di piccole palline bianche.

**FONTAL**

Formaggio di produzione nazionale; formaggio grasso a pasta semi-dura, prodotto con latte intero di vacca a leggera occhiatura con maturazione minima di 45 giorni; contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inf. al 45%; forme intere cilindriche o con facce piane del peso di circa 13 kg, con crosta compatta e sottile; pasta elastica di colore leggermente paglierino e sapore dolce caratteristico e gradevole.

**FORMAGGINI PORZIONATI**

Formaggio fresco spalmabile prodotto con latte di vacca. Sarà conforme a quanto previsto dalla legge relativamente alla produzione e al confezionamento di questo tipo di formaggio.

Sarà fornito in confezioni da 200 gr da 8 porzioni triangolari da 25 gr cad. e quadrangolari da 50 g-60 g.

**FORMAGGIO DI MONTAGNA TIPO VAL PUSTERIA**

Formaggio saporito duro o semiduro senza o con pochi fori. Viene prodotto con latte di vacca intero. Il contenuto di grasso sulla sostanza secca sarà minimo del 45%. Sarà fornito in quarti di forma o metà forma confezionati sottovuoto.

**FORMAGGIO MAGRO**

Formaggio a pasta semidura, prodotto con latte di vacca. Il contenuto di grasso sulla sostanza secca sarà al inferiore al 20%. Sarà fornito in pani cubici o rotondi.

**FORMAGGIO SEMIGRASSO**

Formaggio a pasta semidura, prodotto con latte di vacca. Il contenuto di grasso sulla sostanza secca sarà al massimo del 35%. Sarà fornito in pani cubici o rotondi.

**FORMAGGIO SPALMABILE TIPO PHILADELPHIA**

Formaggio fesco senza conservanti.

**FORMAGGIO TIPO SOTTILETTA**



Schmelzkäsescheiben ohne Konservierungsstoffe und ohne Polyphosphate.

### KÄSE VOM TYP TILSITER

Halbfester Schnittkäse, hergestellt aus vollfetter Kuhmilch. Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt ungefähr 45 %. Er wird in rechteckigen oder runden Laiben geliefert.

### GORGONZOLA KÄSE g.U.

Weichkäse, fett, ungekochter Teig, ausschließlich aus Kuhmilch mit vollem Fettgehalt, mit Kalblab geronnen, hergestellt; Lagerung: 2-3 Monate; zylinderförmige Form in Schutzfolie, flache Ober- und Unterseite, Randfläche hoch und gerade, Gewicht von ung. 10 kg mit rauer und rötlicher Rinde; weißer oder gelber Teig wegen Schimmelbildung gesprenkelt, mit leicht pikantem, charakteristischem Geschmack; Fettgehalt der Trockenmasse mindestens 48%.

### GRAUKÄSE

Käsespezialität aus dem Tiroler- Südtiroler Raum, hergestellt aus magerer Kuhmilch. Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt 0 bis 2%. Der Käseteig ist weißlichgelb und er ist speckig und trocken. Der Käse darf nicht in einem fortgeschrittenem Reifungsgrad geliefert werden, er muss also noch frisch und nicht zu würzig sein.

Er wird in Laibform zu ca. 1 kg, einzeln verpackt geliefert.

### GRANO PADANO g.U.

Die Tiere, deren Milch zur Herstellung dieser Produkte verwendet wird, dürfen nur mit gentechnikfreien Futtermitteln, 100% pflanzlichen Ursprungs, ohne Zusatzstoffe gefüttert worden sein.

Der gelieferte Käse muss den Bestimmungen des "Grana Padano" entsprechen und folgende Merkmale aufweisen:

- A) Farbe der Käsemasse: weiss oder strohgelb
- B) Aroma und Geschmack der Käsemasse: wohlriechend und delikat
- X) Struktur der Käsemasse: feinkörnig
- Δ) Lochung: kaum sichtbar
- E) Fett in der Trockensubstanz: mind. 32%

**Produktionszone:** das Gebiet der Provinzen von Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantua an der

Formaggio fuso che viene confezionato in forme quadrate e molto sottili. Senza conservanti o polifosfati.

### FORMAGGIO DI TIPO TILSITER

Formaggio a pasta semidura prodotto con latte di vacca intero. Il contenuto di grasso sulla sostanza secca sarà del 45% ca. Sarà fornito in pani cubici o rotondi.

### GORGONZOLA DOP

Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte intero di vacca con caglio di vitello; stagionatura di 2-3 mesi; forma cilindrica a scalzo alto e diritto con facce piane, del peso di circa 10 kg con crosta ruvida e rossiccia, rivestita con foglio protettivo; pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe, sapore leggermente piccante, caratteristico; grasso sulla sostanza secca minimo 48%.

### GRAUKÄSE ("formaggio grigio")

Specialità casearia dell'area tirolese-sudtirolese a base di latte vaccino magro. Il contenuto di grasso sulla sostanza secca sarà tra lo 0 e il 2%. La pasta sarà bianca tendente al giallo, untuosa e secca. Il formaggio non dovrà essere fornito a maturazione inoltrata, ma dovrà essere fresco e non eccessivamente saporito.

Sarà a forma di pagnotta da circa 1 kg, confezionata e fornita singolarmente.

### GRANA PADANO DOP

Il bestiame, il cui latte viene utilizzato per la preparazione di questi prodotti, deve essere stato alimentato esclusivamente con mangimi non geneticamente modificati, di origine vegetale e senza additivi.

Il formaggio fornito dovrà essere conforme alle norme relative al Grana Padano e sarà ottenuto con le seguenti caratteristiche:

- f) colore della pasta: bianco o paglierino
- g) aroma e sapore della pasta: fragrante e delicato
- h) struttura della pasta: finemente granulosa
- i) occhiatura: appena visibile
- j) grasso sulla sostanza secca: minimo 32%

**zona di produzione:** territorio delle provincie di Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova a sinistra



linken Seite des Po, Mailand, Pavia, Sondrio, Varese, Trient, Padua, Rovigo, Treviso, Venedig, Verona, Vicenza, Bologna an der rechten Seite des Reno, Ferrara, Forlì, Piacenza, Ravenna und Rimini.

Zutaten: Kuhmilch, Lab, Salz. Es darf weiters Lysozym aus Ei enthalten sein.

Reifezeit: die Mindestreifezeit beträgt 9 Monate. Der gelieferte Grana Padano soll einen Reifegrad zwischen 9 und 12 Monaten aufweisen.

Auf dem technischen Datenblatt ist neben Produktbezeichnung, Hersteller und Marke des Produktes auch die Reifezeit anzugeben. Außerdem sind die Zutaten, der prozentuelle Anteil an Fett, die Nährstoffzusammensetzung und das Mindesthaltbarkeitsdatum (nicht weniger als 30 Tage ab Lieferung) anzugeben.

### **Geriebener Grana Padano g.U.**

Er muss in seiner ursprünglichen Form, d.h. ohne dass er getrocknet wurde, in geriebener Form abgepackt sein. Er muss in luftdicht abgeschlossenen Behältern wie Blechdosen, Tetrapak, Plastikbeuteln oder ähnlichen, für Lebensmittel geeigneten Behältern, zu 5 g und zu 1 kg abgepackt sein. Als Konservierungsmittel darf ausschließlich Lysozym verwendet werden.

Jede einzelne Verpackung muss Informationen über die Art des Käse und das Verfallsdatum aufweisen und des Weiteren allen geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

Die Einzelportionen zu 5 g müssen sich leicht von Hand öffnen lassen.

### **Grana Padano g.u. in Einzelportionen**

Die einzelne Käseportion zu 70 g (+/-10 g) muss so geschnitten sein, dass sie höchstens auf einer Seite Käserinde aufweist und einzeln verpackt sein.

### **ITALICO TYP BELPAESE**

Käse aus weichem Teig, mit Kuhmilch und ausgewählten Milchsäurebakterien hergestellt, ursprünglich aus der Lombardei stammend. Die Käserinde ist dünn, glatt, elastisch, die Farbe ist hellgelb mit rosa Schattierungen; der Käseteig ist kompakt, gleichmäßig, die Farbe weiß-zartgelb.

### **MASCARPONE**

Produkt, dass aus Rahm durch Zugabe von Zitronensäure, Weinssäure oder Zitronensaft gewonnen wird. Es ist cremig, weich, dickflüssig, sahnig und homogen, die Farbe ist schneeweiß bis buttergelb. Der Geschmack ist mild, süß und butterartig mit einem leicht

del Po, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì, Piacenza, Ravenna e Rimini.

Ingredienti: latte vaccino, caglio e sale. Può contenere lisozima da uovo.

Stagionatura: il periodo minimo di stagionatura è di 9 mesi. Il grana padano fornito dovrà avere un grado di stagionatura tra i 9 e i 12 mesi.

Nella scheda tecnica devono essere indicati la descrizione del prodotto, il produttore e la marca del prodotto nonché il periodo di stagionatura. Devono inoltre risultare gli ingredienti, la percentuale di grasso, la composizione nutrizionale e il termine minimo di conservazione (che non deve essere inferiore a 30 giorni dalla data di consegna).

### **Grana Padano DOP grattugiato**

Dovrà essere grattugiato al naturale senza essere stato essiccato e dovrà essere confezionato in contenitori sottovuoto, come barattoli metallici, Tetrapak, sacchetti in plastica o confezioni simili, idonee alla conservazione di alimentari, in confezioni da 5 gr e 1 kg Può essere utilizzato unicamente il conservante lisozima.

Ciascuna confezione dovrà riportare informazioni sulla tipologia di formaggio e la data di scadenza e inoltre essere conforme a tutte le vigenti disposizioni di legge.

Le singole buste da 5 gr dovranno essere facilmente apribili a mano.

### **Grana Padano DOP in porzione monodose**

Le porzioni monodose da 70 gr (+/- 10 gr) dovranno essere tagliate in modo tale da presentare tracce di crosta solo su un lato e confezionate singolarmente.

### **ITALICO TIPO BELPAESE**

Formaggio a pasta morbida prodotto con latte vaccino e fermenti selezionati originario della Lombardia. La crosta è sottile, liscia, elastica di colore giallo pallido con gradazioni rosate; la pasta è compatta, omogenea, di colore bianco-giallo tenue. La forma

### **MASCARPONE**

Prodotto ottenuto da crema di latte addizionata a acido citrico, tartarico o succo di limone. Si presenta come una crema morbida, densa, mantecata e omogenea con un colore che va dal bianco neve al giallo paglierino. Il sapore è delicato, dolce e burroso con retrogusto che



sahnigen Nachgeschmack. Fettanteil 44-47%.  
Verpackung zu 250 und 500 gr.

### **MONTASIO g.U.**

Fetter Hartkäse, gekochter Teig, ausschließlich aus Kuhmilch hergestellt; Reifegrad von zwei, höchstens drei Monaten; Mindestfettgehalt in der Trockenmasse 40%; natürlich gelblich gefärbter, kompakter Teig, mit leichter Lochung, charakteristischem, milder oder leicht pikantem Geschmack.

Der Montasio-Käse wird in Stücken zu etwa 6-8 kg mit dünner, gleichmäßiger und elastischer Rinde geliefert.

### **MOZZARELLA KÄSE**

Weicher Schichtkäse aus Kuhmilch, Fettgehalt in Trockenmasse nicht unter 44%. Produkt ausschließlich frisch, in kugelförmigen Formen mit einem Gewicht von 100 g bzw. 125 g geliefert (Toleranz weniger max. 5%); die Portionen sind einzeln mit der dazugehörigen Flüssigkeit "cryovac" luftdichtverpackt.

### **MOZZARELLA STANGE**

Weichkäse aus Fadenteig, hergestellt aus vollfetter Kuhmilch, mit einem Fettgehalt in der Trockenmasse von ungefähr 45%. Das Produkt wird absolut frisch geliefert werden.

Die Mozzarella in Stangen wird in Zylinderform mit einem Gewicht von je 1000 g geliefert. Sie wird einzeln vakuumverpackt sein.

Die Verpackungen tragen die Aufschrift „Mozzarella“ sowie die entsprechende Marke.

### **MOZZARELLA KIRSCHFORMAT**

Weicher Schichtkäse aus Kuhmilch, Fettgehalt in Trockenmasse nicht unter 44%. Produkt ausschließlich frisch, in kugelförmiger Kirschgröße mit der dazugehörigen Flüssigkeit "cryovac" luftdichtverpackt.

### **PARMIGIANO REGGIANO g.U.**

Hartkäse aus Kuhmilch, hergestellt gemäß der Produktspezifikation des 29.08.2011 des Konsortium für Parmigiano Reggiano. Der gelieferte Käse sollte vorzugsweise einen Reifegrad von mindestens 18 Monaten aufweisen.

### **SCHAFSKÄSE GELAGERT**

### **PROVOLONE MILD**

ricorda leggermente il sapore della panna. Percentuale di grassi 44-47%. Confezione da 250 e 500 g.

### **MONTASIO DOP**

Formaggio grasso a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca; stagionatura di due mesi - massimo tre; contenuto minimo in grasso sulla sostanza secca del 40%; pasta compatta, con leggera occhiatura, di colore naturale leggermente paglierino, sapore caratteristico, dolce o poco piccante.

Il Montasio sarà fornito in forme del peso di 6-8 kg, con crosta sottile, regolare ed elastica.

### **MOZZARELLA**

Formaggio molle a pasta filata di latte di vacca con contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 44%. Prodotto che sarà fornito assolutamente fresco, in forme sferoidali del peso di gr. 100 cad. ovvero gr. 125 cad. (tolleranza in meno max. 5%) confezionate singolarmente ermeticamente in "cryovac" contenenti anche il liquido di governo.

### **MOZZARELLA, FILONE**

Formaggio molle a pasta filata prodotto con latte di vacca intero con contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca del 45% ca. Il prodotto verrà fornito assolutamente fresco.

La mozzarella in filone sarà fornita in forma cilindrica dal peso di gr. 1000 ciascuna. Sarà confezionata singolarmente sottovuoto.

Le confezioni recheranno la scritta "mozzarella" nonché lo stesso marchio.

### **MOZZARELLINE**

Formaggio molle a pasta filata di latte di vacca con contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 44%. Prodotto che sarà fornito assolutamente fresco, a forma di bocconcini confezionati ermeticamente in "cryovac" contenenti anche il liquido di governo.

### **PARMIGIANO REGGIANO DOP**

Formaggio a pasta dura di latte vaccino prodotto secondo il disciplinare di produzione del 29.08.2011 del Consorzio del Parmigiano Reggiano. Preferibilmente di stagionatura non inferiore a 18 mesi.

### **PECORINO STAGIONATO**

### **PROVOLONE DOLCE**





Halbharter Käse aus Fadenteig, hergestellt aus vollfetter Kuhmilch, mit Kalblab geronnen. Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt ungefähr 44%.

### **TALEGGIO g.U.**

Viereckiger Käse aus weichem Käseteig. Die Käserinde ist dünn, weich, zartrosa. Der Käseteig zerfließt leicht an der Käserinde und ist im Laibinneren kompakt. Der Geschmack ist mild und buttrig beim frischen Käse und sehr aromatisch beim reifen Käse.

### **ALGUNDER BAUERNKÄSE HALBFETT**

Halbfettkäse, kurz oder mittel gereift, halbfest und hergestellt aus Südtiroler Kuhmilch. Er weist eine reine, ziemlich harte, helle strohgelbe Rinde auf; der Teig ist weich, elfenbeinweiß, mit gleichmäßig verteilter Lochung.

### **ASCHBACHER MAGERKÄSE**

Magerer Schnittkäse mit einem weichen Teig, aber keiner dünnflüssigen Struktur, hergestellt aus fettarmer und Vollmilch von Südtiroler Kühen. Süßer, leicht herber Geschmack.

### **HOCHPUSTERTALER**

Hartkäse aus Südtiroler Kuhmilch; kleine runde Lochung. Aromatischer, kräftiger, würziger Geschmack. Ca. 3monatige Reifung.

### **TOBLACHER STANGENKÄSE**

Halbfester Schnittkäse aus Südtiroler Kuhmilch, ca. 6monatige Reifung. Kleine runde Lochung, leicht zergehender, aber schnittfester Teig.

### **SÜDTIROLER ALPKÄSE**

Halbfester Käse aus Südtiroler Kuhmilch, ca. 6monatige Reifung, vollmundig und schmackhaft, mit linsenförmiger Lochung.

### **STILFSER DOP**

Der Stilfserkäse g.U. muss die vom Schutzkonsortium (ma non sono sicuro, forse rimane „consorzio di tutela“?) genehmigten Produktionsvorschriften einhalten. Die Rinde muss eine typische Färbung von gelb-orange bis orange-braun aufweisen. Der Teig mit einer kompakten Struktur und einer nachgebenden, elastischen

Formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero con caglio di vitello. Il contenuto di grasso sulla sostanza secca sarà del 44% ca.

### **TALEGGIO DOP**

Formaggio a pasta morbida di forma quadrata. La crosta è sottile, morbida, di colore rosato. La pasta è fondente nel sottocrosta e friabile al centro. Il sapore è dolce e burroso nel prodotto fresco e molto aromatico nel prodotto stagionato.

### **FORMAGGIO CONTADINO SEMIGRASSO DI LAGUNDO**

Formaggio semigrasso, di breve o media stagionatura, a pasta semidura prodotto con latte vaccino proveniente dall'Alto Adige. Si presenta con crosta pulita, abbastanza dura, di colore giallo paglierino chiaro; pasta morbida, di colore bianco-avorio, con occhiatura distribuita in modo regolare

### **FORMAGGIO MAGRO "ASCHBACH"**

Formaggio magro da taglio a pasta morbida, ma di struttura non fluida, prodotto con latte magro e intero vaccino proveniente dall'Alto Adige. Dal gusto dolce, leggermente aspro.

### **ALTA PUSTERIA**

Formaggio a pasta dura prodotto con latte vaccino proveniente dall'Alto Adige; occhiatura piccola e rotonda. Sapore aromatico, pieno, speziato. Stagionatura ca 3 mesi.

### **ORIGINALE DOBBIACO**

Formaggio da taglio a pasta semidura prodotto con latte vaccino proveniente dall'Alto Adige, stagionatura di ca 6 settimane. Occhiatura piccola e rotonda, presenta la pasta, leggermente fondente, ma compatta al taglio.

### **MALGA ALTO ADIGE**

Formaggio semiduro prodotto con latte vaccino proveniente dall'Alto Adige, stagionatura di circa 6 mesi, corposo e saporito, con occhiatura a forma di lente.

### **STELVIO DOP**

Lo Stelvio DOP deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La crosta deve presentare la tipica colorazione variante dal giallo arancio all'arancio marrone. La pasta, a struttura compatta e di consistenza cedevole ed elastica, presenta colorazione tra giallo chiaro e paglierino, con



Konsistenz weist eine hellgelbe bis strohgelbe Färbung mit unregelmäßiger kleiner bis mittlerer Lochung auf. Reifung: mindestens 60 Tage. Der Käse muss von höchster Qualität, bekömmlich und in perfektem Zustand sein. Die Form oder Verpackung wird vollständig und intakt geliefert, nicht zerquetscht (attento all italiano= bucata non bacata) oder durchlöchert.

occhiatura irregolare di piccola e media grandezza. Stagionatura: min. 60 giorni. Il formaggio dovrà essere di I qualità, sano ed in perfetto stato di conservazione. La forma o confezione sarà consegnata intera ed intatta, non schiacciata o bacata.

## PRODUKTE OHNE LAKTOSE

Laktosegehalt von unter 0,1 g für 100 g oder ml und Verweis auf dem Etikett mit der genauen Bezeichnung von „weniger Laktose als“ (Restgehalt von Laktose). Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

### UHT-Milch laktosefrei

Typologien: Vollmilch, fettarm

### Pasteurisierte Frischmilch ohne Laktose

Sorte: Vollmilch

### Laktosefreien Joghurt

Geschmacksrichtungen: Naturjoghurt, Vollmilch mit Früchten (mindestens 2 Aromen)

### Laktosefreie Käse

Typologien: Mozzarella, Quark, Frischkäse, Schnittkäse (mindestens 3 Typen)

### Laktosefreie Margarine

Typologien: pflanzlich, pflanzlich für Blätterteig, pflanzlich für Gebäck, pflanzlich leicht.

## BIOPRODUKTE

Die als „biologisch“ eingestuften Milchprodukte müssen muss den Anforderungen der Verordnung EG Nr. 824/2007 und folgende Änderungen und Ergänzungen genügen.

Das gelieferte Produkt muss garantiert >95% biologisch sein und als solches gekennzeichnet und gemäß EU-Kontrollsiegel und -zeichen (Verordnung EG Nr. 331/2000) bescheinigt sein, wobei die Namen der Körperschaften, welche die Qualität als „>95% biologisch“ bescheinigen, angegeben werden müssen.

## FRISCHE EIER

## PRODOTTI SENZA LATTOSIO

contenuto di lattosio inferiore a 0,1 g per 100 g o ml e sulle cui etichette andrà aggiunta la dicitura „meno di“ (riportante la soglia residua di lattosio).

Prodotti, confezionati ed etichettati secondo normativa di legge.

### Latte UHT senza lattosio

Tipologie: intero, parzialmente scremato

### Latte fresco pastorizzato senza lattosio

Tipologie: intero

### Yogurt senza lattosio

Tipologie: intero naturale, intero alla frutta (minimo 2 gusti)

### Formaggio senza lattosio

Tipologia: mozzarella, ricotta, stracchino, formaggio da taglio (almeno 3 tipi)

### Margarina senza lattosio

tipologia: vegetale, vegetale per sfoglia, vegetale per pasta frolla, vegetale a basso .

## PRODOTTI BIOLOGICI

I prodotti LATTIERO CASEARI classificati come „biologici“, dovranno rispettare le caratteristiche di cui al regolamento CEE n. 834/2007 e successive modifiche e integrazioni.

Il prodotto fornito dovrà essere garantito biologico >95% e identificato e certificato come tale nel rispetto e ai sensi del marchio e logo di controllo CEE (Reg. CEE nr. 331/2000) indicando i nomi degli enti certificatori della qualità di „prodotto biologico > 95 %“.

## UOVA FRESCHE



Die gelieferten Eier entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 2295/2003, n. 1234/2007, Nr. 589/2008, Nr. 889/2008 und Nr. 1069/2011, dem Ministerialdekret 11. November 2009 und dem Art. 37 des Gesetzes 07.07.2009.

Sie müssen von Hühnern aus nationalen Zuchtbetrieben stammen, in die Qualitätsklasse "A" fallen, also frisch sein (max. 1 Woche) und in die Gewichtsklasse "L" fallen, also ein Gewicht zwischen 63-73 g haben; sie dürfen keinem Konservierungsverfahren unterzogen worden sein; die Schale muss intakt, ohne Sprünge, gereinigt (durch ein vom Gesetz genehmigtes Verfahren) und unpoliert sein, außerdem darf sie beim Kochen nicht leicht zerbrechen; die Luftkammer hat verschwommene Konturen und ihre Höhe übertrifft nicht 6 mm; beim Schütteln gibt es kein Geräusch (Glucksen) von sich.

Das Eiweiß, hell, klar, transparent und fast farblos, ist bei der Öffnung außen dünnflüssig und innen zähflüssig. Das Eigelb ist bei der Öffnung intakt, intensiv-gelb gefärbt, mit einer dickflüssigen Struktur, nicht glatt; die Vitellinmembran ist homogen. Beim Durchleuchten ist das Eigelb nur als Schatten ohne deutliche Umrisslinie sichtbar und beim Drehen bleibt es nahezu in zentraler Lage.

Eiweiß und Eigelb müssen frei von Fremdkörpern jeglicher Art sein, und dürfen keine Blutflecken aufweisen; sie dürfen weder fremde oder unangenehme Gerüche ausströmen, noch einen untypischen Geschmack (wie z.B. nach Heu) haben

Die Eier werden in großen Verpackungen, die 180/360 Stück beinhalten, geliefert.

Die Verpackungen, mit den Innenbestandteilen, sind neu oder neuwertig, schlagfest, trocken und sauber, müssen aus geeigneten Materialien, welche die Eier vor Fremdgerüchen und Qualitätsveränderungen schützen, hergestellt worden sein.

Die Verpackungen werden mit einem Band oder einem Etikett versehen sein, sodass sie nach dem Öffnen unbrauchbar sind. Auf diesen Kartonen müssen alle laut den geltenden, gesetzlichen Bestimmungen geforderten Angaben (Qualitätsklasse, Gewichtsklasse, Anzahl der verpackten Eier, Datum oder Kalenderwoche der Verpackung usw.) aufgedruckt sein.

Die gelieferten Eier werden von der letzten Einsammlung und von der letzten Abpackung stammen; letzteres muss durch das an der Verpackung angebrachte Datum, welches in die Woche der Übergabe fällt, garantiert werden.

Auf alle Fälle muss die unveränderte Güte der gelieferten Eier für mindestens 3 Wochen ab Übergabe garantiert werden, Vorkommnisse höherer Gewalt ausgenommen.

Le uova fornite risponderanno ai requisiti dei regolamenti CE n. 2295/2003, n. 1234/2007, n. 589/2008, n. 889/2008 e n. 1069/2011, del DM 11 dicembre 2009 e dell'art. 37 della legge 07.07.2009.

Le uova di gallina sono di produzione nazionale, della categoria di qualità "A", cioè fresche (max. una settimana) e della categoria "L-grandi" di peso gr. 63/73 e 1 o 2 come tipologia di allevamento; non avranno subito alcun processo di conservazione; il guscio si presenterà scuro, intatto, senza incrinature, pulito (con procedimento consentito dalla legge), non lucido ed alla cottura non si romperà facilmente; la camera d'aria avrà un contorno indeciso che non supererà l'altezza di mm 6; allo scuotimento il contenuto non manifesterà alcuna oscillazione.

L'albume, chiaro, limpido, trasparente e quasi incolore, all'apertura si presenterà fluido nella parte esterna, globoso in quella interna.

Il tuorlo sarà all'apertura intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa e non appiattito; la membrana (tunica vitellina) risulterà di conformazione omogenea. Alla speratura il tuorlo sarà visibile solamente come ombratura, senza contorno apparente e rimarrà in posizione pressoché centrale nei movimenti di rotazione.

Albume e tuorlo saranno esenti da corpi estranei di qualsiasi natura, non recheranno macchie di sangue, non emaneranno odori estranei o comunque sgradevoli, né avranno sapori particolari come di paglia, di stantio o altro.

Le uova verranno consegnate in grandi imballaggi contenenti 180/360 pezzi cadauno.

Gli imballaggi, compresi gli elementi interni, nuovi o come nuovi, resistenti agli urti, asciutti e puliti saranno fabbricati di materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

Gli imballaggi saranno muniti di fascetta o di dispositivo di etichettatura in modo tale da renderli inutilizzabili all'apertura dell'imballaggio. Questi recheranno impresse a stampa di colore nero tutte le indicazioni richieste dalle vigenti disposizioni di legge (la categoria di qualità delle uova, la categoria di peso, il numero delle uova imballate, la data oppure il numero indicante la settimana dell'imballaggio ecc.).

Le uova fornite saranno dell'ultima raccolta e del confezionamento più recente, garantiti dalla data riportata sull'imballaggio, la quale risulterà della stessa settimana in cui avverrà la consegna.

Le uova fornite saranno comunque garantite da tutte le alterazioni non derivanti da forza maggiore per almeno tre settimane dal termine di consegna.

**Pasteurisiertes Eigelb und pasteurisiertes Eiweiß**

Das flüssige Eigelb und das flüssige Eiweiß müssen homogenisiert, pasteurisiert, gekühlt und laut den geltenden gesetzlichen Bestimmungen hergestellt worden sein.

Sie müssen frei von Fremdkörpern jeglicher Art sein. Sie dürfen weder fremde noch unangenehme Gerüche ausströmen, noch einen untypischen Geschmack haben.

Das pasteurisierte flüssige Eigelb und das pasteurisierte flüssige Eiweiß müssen in für Lebensmittel geeigneten Verpackungen zu einem Liter geliefert werden.

Die Verpackungen müssen eine Mindesthaltbarkeitsdauer von mindestens 21 Tagen ab Datum der Übergabe aufweisen.

**Tuorlo pastorizzato e albume pastorizzato**

Il tuorlo liquido e l'albume liquido devono essere omogeneizzati, pastorizzati, refrigerati e prodotti secondo le vigenti normative.

Devono essere esenti da corpi estranei di qualsiasi tipo. Devono essere privi di odori estranei e sgradevoli, né dovranno avere un sapore insolito.

Il tuorlo liquido pastorizzato e l'albume liquido pastorizzato dovranno essere confezionati in contenitori da 1 litro adatti all'uso alimentare.

Gli imballaggi dovranno indicare una scadenza di almeno 21 giorni dalla data di consegna.



## Tiefkühlprodukte Prodotti surgelati

### LOS 3

#### GNOCCHI UND TEIGWAREN

Die speziellen tiefgefrorenen Teigwaren werden gemäß den gesetzlichen Bestimmungen hergestellt und stammen aus einem EWG zugelassenen Betrieb.

Die gelieferten tiefgefrorenen Produkte müssen die folgenden Eigenschaften aufweisen:

- die Herstellungsverfahren und die Rohstoffen müssen die von den gesetzlichen Bestimmungen vorgesehenen Voraussetzungen betreffend das Tiefgefrierverfahren erfüllen: Verarbeitung, Verpackung, Aufbewahrung und Transport müssen so erfolgen, dass das Produkt konstant unter der Maximaltemperatur von -18°C bleibt.
- Mikrobiologische Grenzwerte: gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen
- Verpackung: das Verpackungsverfahren muss die Einhaltung der hygienischen Vorgaben und einen passenden Schutz von externen Faktoren gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen garantieren. Die für die Verpackung verwendeten Stoffe müssen den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für die Migration von Substanzen und die Materialzusammensetzung entsprechen.

Das Produkt muss im Geruch, der Farbe und dem Geschmack den verwendeten Rohstoffen entsprechen und frei von Schimmel und Insekten sein. Nach dem Kochen muss der Teig bissfest und elastisch sein; die Füllung ist schmackhaft, im Aroma ausgewogen und weist kein Nebengeschmäck auf.

Es ist weder Natriumglutamat noch andere Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe sowie andere Zusatzstoffe zugelassen.

Die Füllung darf nicht weniger als 28% auf dem Gesamten ausmachen.

#### Typologien:

**Gnocchi di patate**

**Pasta all'uovo precotta**

**Pasta all'uovo precotta, verde**

**Pasta sfoglia**

**"Tirtlan" con ripieno di spinaci**

**"Tirtlan" con ripieno di crauti**

**Tortellini ripieni alla carne**

### LOTTO 3

#### GNOCCHI E PASTA

Le paste speciali surgelate devono essere prodotte in conformità alla legislazione vigente in materia e provenire da laboratori autorizzati CEE.

I prodotti surgelati consegnati devono avere le seguenti caratteristiche:

- le modalità di produzione e le materie prime devono avere i requisiti previsti dalle disposizioni legislative in materia di surgelamento: lavorazione, confezionamento, conservazione e trasporto devono essere tali da assicurare il mantenimento del prodotto ad una temperatura costante minore o pari a -18°C.
- Limiti microbiologici: conformi alla legislazione vigente
- Imballaggio: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e una adeguata protezione dagli agenti esterni conformemente alla legislazione vigente in materia. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono risultare conformi alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali.

Il prodotto deve essere uniforme con odore, colore e sapore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti. Dopo la cottura la pasta deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere saporito, aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti.

Non sono ammessi glutammato monosodico o altri esaltatori di sapidità, conservanti o altri tipi di additivi. La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 28% sul totale del prodotto.

#### Tipologie:

**Kartoffelgnocchi**

**vorgekochte Eierteigpasta**

**vorgekochte Eierteigpasta, grün**

**Blätterteig**

**Tirtlen Spinat**

**Tirtlen Kraut**

**Tortellini mit Fleischfüllung**

**Mezzelune di patate con ripieno di ricotta e spinaci****Mezzelune con ripieno di funghi****Mezzelune con ripieno di broccoli****"Schupfnudel"****Gnocchetti di spinaci "Spätzle"****Gnocchetti all'uovo bianchi "Spätzle"****Tortelloni di patate ripieni di ricotta e spinaci****GEMÜSE**

Das gesamte gelieferte, tiefgekühlte Gemüse muss gemäß geltenden gesetzlichen Bestimmungen, verarbeitet, verpackt, aufbewahrt, transportiert und übergeben werden.

Es wird aus gesundem und in gutem hygienischen Zustand erhaltenes Rohgemüse - geeignet zur Tiefkühlung - zubereitet und muss als Fertigprodukt den Bestimmungen der allgemeinen und speziellen geltenden Vorschriften entsprechen, sowie erster Qualität sein.

Der darin verbliebene Rest an Schädlingsbekämpfungsmitteln darf nicht höher sein, als in den geltenden Bestimmungen vorgesehen ist.

Die Produkte dürfen nicht aus gentechnisch modifiziertem Anbau stammen.

Das frische Gemüse muss während des richtigen Reifegrades geerntet und - in kürzester Zeit, nach Entnahme jedes nicht dazugehörigen Materials - gewaschen, gebrüht und schockgefrostet werden (innerhalb von 4 Stunden auf -40°C); danach muss es - nach vorheriger Auswahl - in eigens dazu angefertigten und geeigneten Zellen bei einer Temperatur von -18° C oder weniger aufbewahrt werden. Diese Temperatur muss ständig, bis zum Zeitpunkt der Übergabe, beibehalten werden. Somit wird das Gemüse keinen Temperaturschwankungen ausgesetzt; die einzelnen Stücke dürfen nicht zusammengefroren sein und die Packungen dürfen weder äußerlich noch in ihrem Inneren Eiskristalle aufweisen.

Das tiefgekühlte Gemüse muss in Säckchen verpackt und luftdicht verschlossen werden. Material und Verschluss der einzelnen Säckchen sind geeignet, um die Aufbewahrung und den Transport unter folgenden Bedingungen zu garantieren:

**Kartoffelteigtaschen mit Ricotta-Spinat-Füllung****Pilzteigtaschen****Brokkoliteigtaschen****Schupfnudeln****Spinatspätzle****Eierspätzle****Kartoffel-Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung****VERDURE**

Tutte le verdure surgelate che verranno fornite saranno lavorate, confezionate, conservate, trasportate e consegnate in adempimento alle vigenti disposizioni di legge.

Saranno prodotte da materie prime sane ed in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle vigenti norme generali e speciali e risulti di prima qualità.

Il loro contenuto di residui di antiparassitari non sarà superiore ai limiti previsti dalle vigenti disposizioni.

I prodotti non dovranno provenire da coltivazioni geneticamente modificate.

Le verdure fresche saranno raccolte al giusto grado di maturazione e sottoposte - nel più breve tempo possibile - dopo l'asportazione di qualsiasi materiale estraneo, al lavaggio, alla scottatura, al congelamento rapido (entro 4 ore a -40°C); conservate poi, previo selezionamento, in apposite ed adeguate celle alla temperatura di - 18°C od inferiore, temperatura che i prodotti manterranno ininterrottamente fino all'atto della consegna. Non dovranno quindi subire sbalzi termici; i singoli pezzi di verdura non risulteranno ammassati in blocchi e le confezioni all'esterno e all'interno non presenteranno ghiaccio.

Le verdure surgelate saranno confezionate in sacchetti chiusi ermeticamente. Le singole confezioni saranno di materiale e chiusura idonei ad assicurare durante la conservazione ed il trasporto le seguenti condizioni:



- a) Schutz der organoleptischen Eigenheiten und der qualitativen Eigenschaften des Produktes
- b) Schutz des Produktes vor bakterieller oder andersartiger Verunreinigung
- c) Vermeidung – soweit als möglich - von Dehydratation und Gasdurchlässigkeit
- d) keine Abgabe von fremdartigen Stoffen an das enthaltene Produkt

Auf den Säckchen müssen - gut sichtbar, klar leserlich und unauslöschbar, alle von den geltenden Vorschriften festgelegten Angaben aufscheinen.

Das tiefgekühlte Gemüse muss in neuen Kartons übergeben werden, auf denen wiederum die Art von Gemüse, die Marke, das Verfallsdatum und das Maß des Produktes aufscheinen.

Das gesamte gelieferte tiefgekühlte Gemüse muss eine Haltbarkeitsdauer von mindestens einem Jahr ab Lieferung aufweisen.

### Weiße Spargeln

Produkt aus frischem, sauberem, kompaktem gleichmäßig gereiftem weißem Spargel. Die Stücke müssen gleichförmig lang und dick sein.

- Einstufung: I. Qualität, Kategorie „A“.

Abweichungen:

- nicht pflanzliche Fremdkörper: keine;
- pflanzliche Fremdkörper: keine;
- gefleckte Spargel (unregelmäßige Farbe wetter- oder schädlingsbedingt): max 8%.

### Weiße Spargelspitzen IQF

Produkt aus frischem, sauberem, kompaktem gleichmäßig gereiftem weißem Spargel.

- Einstufung: I. Qualität, Kategorie „A“.

Abweichungen:

- nicht pflanzliche Fremdkörper: keine;
- pflanzliche Fremdkörper: keine;
- gefleckte Spargel (unregelmäßige Farbe wetter- oder schädlingsbedingt): max 8%.

### Grüner Spargel

Produkt aus frischem, sauberem, kompaktem gleichmäßig gereiftem grünem Spargel. Die Stücke müssen gleichförmig lang und dick sein.

- Einstufung: I. Qualität, Kategorie "A".

- a) proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto
- b) proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche e di altro genere
- c) impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas
- d) non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Le confezioni recheranno in modo ben visibile, chiaramente leggibile ed indelebile tutte le indicazioni precisate dalle norme vigenti.

Le verdure surgelate verranno consegnate in cartoni nuovi recanti anch'essi la specie della verdura, il marchio, la data di scadenza ed il calibro.

Tutte le verdure surgelate che verranno fornite presenteranno un termine di conservazione di almeno un anno a partire dalla data di fornitura.

### Asparagi bianchi

Prodotto ricavato da asparagi bianchi freschi, puliti, compatti, uniformemente maturi. I singoli pezzi dovranno essere di lunghezza e diametro omogenei.

- Classificazione: qualità I, categoria "A".

Tolleranze:

- corpi estranei non vegetali: assenti;
- corpi estranei vegetali: assenti;
- unità macchiate (macchie di colore anomalo per agenti atmosferici e/o parassitari): max. 8%.

### Asparagi bianchi punte IQF

Prodotto ricavato da asparagi bianchi freschi, puliti, compatti, uniformemente maturi.

- Classificazione: qualità I, categoria "A".

Tolleranze:

- corpi estranei non vegetali: assenti;
- corpi estranei vegetali: assenti;
- unità macchiate (macchie di colore anomalo per agenti atmosferici e/o parassitari): max. 8%.

### Asparagi verdi

Prodotto ricavato da asparagi verdi freschi, puliti, compatti, uniformemente maturi. I singoli pezzi dovranno essere di lunghezza e diametro omogenei.

- Classificazione: qualità I, categoria "A".

**Abweichungen:**

- nicht pflanzliche Fremdkörper: keine;
- pflanzliche Fremdkörper: keine;
- gefleckte Spargel (unregelmäßige Farbe wetter- oder schädlingsbedingt): max 8%.

**Grüner Spargelspitzen IQF**

Produkt aus frischem, sauberem, kompaktem gleichmäßig gereiftem grünem Spargel. Die Stücke müssen gleichförmig lang und dick sein.

- Einstufung: I. Qualität, Kategorie "A".

**Abweichungen:**

- nicht pflanzliche Fremdkörper: keine;
- pflanzliche Fremdkörper: keine;
- gefleckte Spargel (unregelmäßige Farbe wetter- oder schädlingsbedingt): max 8%.

**Mangold in Blättern**

Produkt aus frischen, ganzen, gesunden, Mangoldblättern, die nach dem Waschen, Brühen und Abkühlen, tiefgekühlt werden.

- Einstufung: I. Qualität, Kategorie "A";
- Aussehen: ganze Blätter;
- Farbe: natürlich dunkelgrün;
- Beschaffenheit: weich und nicht faserig;
- Geschmack: charakteristisch für die Art von Gemüse, ohne fremdartigen Geschmack;

**Abweichungen:**

- nicht pflanzliche Fremdkörper: keine;
- pflanzliche Fremdkörper: keine;
- gelbe oder braune Blätter: max. 3%;
- Reste von Wurzeln: max. 1%;
- Stengelteile länger als 15 cm: max. 10%;
- verbliebener Wassergehalt: max 12%.

Der verbliebene Wassergehalt wird folgendermaßen bestimmt: eine Packung Mangold - zusammen mit dem Säckchen - lässt man nach natürlichem Auftauen 15 Minuten lang auf dem Sieb abtropfeln und entfernt beides, ohne das Mangold zu pressen. Anschließend wird das Säckchen zusammen mit dem Mangold gewogen. Das abgetropfelte Wasser darf nicht mehr als 12% betragen.

**Brokkoliröschen IQF****Tolleranze:**

- corpi estranei non vegetali: assenti;
- corpi estranei vegetali: assenti;
- unità macchiate (macchie di colore anomalo per agenti atmosferici e/o parassitari): max. 8%.

**Asparagi verdi punte IQF**

Prodotto ricavato da asparagi verdi freschi, puliti, compatti, uniformemente maturi. I singoli pezzi dovranno essere di lunghezza e diametro omogenei.

- Classificazione: qualità I, categoria "A".

**Tolleranze:**

- corpi estranei non vegetali: assenti;
- corpi estranei vegetali: assenti;
- unità macchiate (macchie di colore anomalo per agenti atmosferici e/o parassitari): max. 8%.

**Biete in foglie**

Prodotto ottenuto dalle foglie delle biete-coste fresche, intere, pulite, le quali dopo essere state lavate, scottate e raffreddate, sono state surgelate.

- classificazione: qualità I, categoria "A";
- aspetto: foglie intere;
- colore: verde scuro naturale;
- consistenza: tenera e non fibrosa;
- sapore: caratteristico della specie, privo di sapore estraneo;

**Tolleranze:**

- corpi estranei non vegetali: assenti;
- corpi estranei vegetali: assenti;
- foglie gialle o brune: max. 3%;
- resti di radici: max. 1%;
- parti di gambi di lunghezza superiore ai cm 15: max. 10%;
- acqua trattenuta: max. 12%.

Determinazione dell'acqua trattenuta: la determinazione dell'acqua trattenuta avviene su una confezione di biete-coste dopo il congelamento naturale, facendole sgocciolare per 15' dal setaccio, rimuovendole ma senza pressarle. Anche la confezione va fatta sgocciolare. Si pesa quindi la confezione vuota, assieme alle biete-coste. L'acqua sgocciolata non deve superare il 12%.

**Broccoli in rosette IQF**





Produkt aus frischem, sauberem, dichtem, gleichmäßig gereiftem Spargelkohl; ohne Strunk in Röschen geteilt, welche - nach dem Waschen, Schneiden, Kalibrieren, Brühen und dem Abkühlen einzeln tiefgekühlt werden.

Die Röschen sind praktisch ohne Blätter und ohne Stängel, außerdem gleichförmig in der Größe (20-40mm).

- Einstufung: I. Qualität, Kategorie "A";
- Farbe: dunkelgrün, gleichmäßig;
- Beschaffenheit: die Röschen sind regelmäßig und weich, frei von faserigen und weichen Teilen;
- Geschmack: charakteristisch und vollkommen frei von fremdem Geruch oder Geschmack;

#### Abweichungen:

- Röschen mit Fehlern: fleckige, oxydierte, zerbrochene, mechanisch oder durch Insekten beschädigte Röschen,
- Röschen in überreifer Blüte, gelb oder verfärbt,
- Röschen mit offener Blüte oder lockerer Struktur:

Abweichungen max 10%

- Fremdkörper: keine
- pflanzliche Fremdkörper: keine

### Artischockenherzen

Artischockenherzen (*Cynara cardunculus*), nach Aussehen und Gewicht sortiert, gewaschen, gesäubert und in gesalzenem und leicht säurehaltigem Wasser abgebrüht.

### Karotten in Scheiben

Produkt aus frischen, sauberen Wurzeln von Karotten, die nach dem Waschen, der Entfernung des Wurzelhalses, dem Schälen, dem in Scheiben schneiden, Brühen und Abkühlen tiefgekühlt werden.

- Einstufung: I. Qualität, Kategorie "A";
- Mass: 20 - 35 mm Durchmesser;
- Dicke der Scheibe: 6 - 8 mm; Toleranz 20%;
- Beschaffenheit: das aufgetaute und gekochte Produkt wird gleichmäßig vollsaftig, nicht holzig oder faserig sein;
- Farbe: leuchtend orange;
- Geschmack: typisch für die Art von Gemüse, süß.

Prodotto ricavato da broccoli freschi, puliti, compatti, uniformemente maturati, detorsolati e divisi in infiorescenze, le quali dopo essere state lavate, tagliate, calibrate, scottate e raffreddate, sono state surgelate singolarmente.

Sono praticamente senza foglie e senza gambo e di grandezza omogenea (20-40mm).

- classificazione: qualità I, categoria "A";
- colore: verde scuro uniforme;
- consistenza: le infiorescenze hanno consistenza regolare e tenera, sono libere da parti fibrose e molli;
- sapore: caratteristico e completamente libero da odori e sapori estranei;

#### Tolleranze:

- rose difettose: macchiate, rotte, ossidate, danneggiate meccanicamente o abrase da insetti,
- rose con infiorescenze gialle o scolorite,
- rose con fiore aperto e non compatto:

massima tolleranza 10%

- materiale estraneo: assente
- materiale vegetale estraneo: assente

### Carciofi cuori interi

Cuori di carciofo (*Cynara cardunculus*) selezionati per aspetto e grammatura, lavati, puliti e trattati termicamente in acqua acidulata e salata.

### Carote a rondelle

Prodotto ricavato da radici di carote fresche, pulite, le quali dopo essere state lavate, scollettate, pelate, tagliate a rondelle, scottate e raffreddate, sono state surgelate.

- classificazione: qualità I, categoria "A";
- calibro: diametro mm. 20 - 35;
- spessore: mm 6 - 8; tolleranza 20%;
- consistenza: il prodotto scongelato e cotto risulta omogeneamente carnoso, non legnoso o fibroso;
- colore: arancio brillante;
- sapore: caratteristico della specie, dolce.

**Abweichungen:**

- Fremdkörper: keine;
- pflanzliche Fremdkörper: keine;
- Scheiben mit Dicke außer Maß: max. 10%;
- Scheiben mit Durchmesser außer Maß: max. 10%;
- fehlerhafte Scheiben (mechanisch oder von Insekten zerbrochene Stücke): max. 10%;
- gefleckte Scheiben (dunkle Flecken oxydations- oder schädlingsbedingt): max. 10%;
- Wurzelhals (Scheiben bestehend aus der oberen Seite der Karotten zum Blattansatz): max. 5%.

**Frühkarotten**

Produkt aus frischen und gesunden Frühkarotten, die zweckmäßig ausgesucht, gewaschen, geschält, aufgeschnitten, blanchiert, abgekühlt und einzeln tiefgekühlt werden.

- Einstufung: I. Qualität, Kategorie "A";
- Beschaffenheit: das aufgetaute und gekochte Produkt wird gleichmäßig vollsaftig, nicht holzig oder faserig sein;
- Farbe: leuchtend orange;
- Geschmack: typisch für die Art von Gemüse, süß

**Abweichungen:**

- Fremdkörper: keine;
- pflanzliche Fremdkörper: keine;
- Wurzelhals (Scheiben bestehend aus der oberen Seite der Karotten zum Blattansatz): max. 5%.

**Blumenkohl in Röschen IQF**

Produkt aus frischem, sauberem, dichtem, gleichmäßig gereiftem Blumenkohl; ohne Strunk, in Röschen geteilt, welche nach dem Waschen, Brühen und Abkühlen einzeln tiefgekühlt werden.

Die einzelnen Röschen müssen von gleichmäßiger Größe sein.

- Einstufung: I. Qualität, Kategorie "A";
- Farbe: leicht cremefarben, ohne veilchenblaue Röschen und ohne intensivgrüne Stängel;
- Beschaffenheit: Die Röschen haben eine regelmäßige und weiche Konsistenz, frei von faserigen und weichen Teilen;
- Geschmack: charakteristisch und vollkommen frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

**Tolleranze:**

- corpi estranei: assenti;
- materiale vegetale estraneo: assente;
- unità fuori spessore: max 10%;
- unità fuori diametro: max. 10%;
- unità danneggiate (da azioni meccaniche e/o da insetti): max. 10%;
- unità macchiate (macchie di colore anomalo per eventi ossidanti e/o crittogamici o parassitari): max. 10%;
- colletti (rondelle costituite dalla parte radicale superiore dell'attacco fogliare): max. 5%.

**Carote novelle**

Prodotto che si ottiene da carote novelle sane e fresche, opportunamente selezionate lavate, pelate, tagliate, sbollentate, raffreddate e individualmente congelate.

- classificazione: qualità I, categoria "A";
- consistenza: il prodotto scongelato e cotto risulta omogeneamente carnoso, non legnoso o fibroso;
- colore: arancio brillante;
- sapore: caratteristico della specie, dolce.

**Tolleranze:**

- corpi estranei: assenti;
- materiale vegetale estraneo: assente;
- colletti (rondelle costituite dalla parte radicale superiore dell'attacco fogliare): max. 5%.

**Cavolfiori in rosette IQF**

Prodotto ricavato da cavolfiori freschi, puliti, compatti, uniformemente maturati; detorsolati e divisi in infiorescenze, le quali dopo essere state lavate, scottate e raffreddate, sono state surgelate singolarmente.

I singoli pezzi dovranno essere di grandezza omogenea.

- Classificazione: qualità I, categoria "A";
- colore: leggermente crema; senza cavolfiori violacei e senza gambi color verde intenso;
- consistenza: le infiorescenze hanno consistenza regolare e tenera, sono libere da parti fibrose e molli;
- sapore: caratteristico e completamente libero da odori e sapori estranei.

**Abweichungen:**

- geschädigte Rosen: Blumenkohlrosen, die dunkle Flecken oder Schattierungen aufweisen, die sie von der typischen Farbe der Gesamtmasse unterscheiden, und mechanisch oder durch Insekten beschädigte Rosen,
- überreife Rosen: Blumenkohl mit offener, verblühter Oberfläche, mit Flaum oder körnig, also Rosen mit offener oder lockerer Struktur,
- Röschen mit langem Stiel, der länger ist, als der Durchmesser der Röschen,
- Röschen außer Maß: unter 10 mm und über 60 mm:

Abweichungen max 10%

- faule, glasige, beschädigte oder von Schimmel befallene Rosen: keine
- Fremdkörper: keine
- pflanzliche Fremdkörper: keine

**Rosenkohl**

Produkt aus gesundem, sauberem Rosenkohl, frei von Krankheiten und Schäden, die durch Insekten, sowie von verwelkten, dünnen und trockenen Blättern, als auch von innerer Braunfärbung verursacht worden sind. Die einzelnen Röschen müssen von gleichmäßiger Größe sein (Durchmesser 22-30mm).

- Einstufung: I. Qualität, Kategorie "A";
- Aussehen: dichte und geschlossene Blätter, ohne Stängel;
- Beschaffenheit: weich;
- Farbe: typisches, nicht mattes Grün;
- Geschmack: charakteristisch und auf jeden Fall wohlriechend, nicht abgestanden und frei von Frischfutter-Geruch.

**Tolleranze:**

- rose difettose: rose di cavolfiori presentanti macchie o ombre comunque di scuro differenziato dal colore tipico della massa e rose di cavolfiori meccanicamente danneggiate o abrase da insetti,
- rose passate di maturazione: cavolfiori con superficie aperta, sfiorita con peluria o granulosa, cioè rosette con struttura aperta o allentata,
- rose con gambo lungo: sono rose con gambo di lunghezza superiore al diametro dell'infiorescenza,
- rose fuori calibro: con diametro inferiore ai 10 mm, e superiore ai 60 mm:

massima tolleranza 10%

- rose marcie, di aspetto vitreo o danneggiate da muffa: assenti
- materiale estraneo: assente
- materiale vegetale estraneo: assente

**Cavolini di Bruxelles**

Prodotto ottenuto da cavolini di Bruxelles sani, puliti, esenti da malattie e danni derivanti da insetti o infestazioni ed esenti da foglie avvizzite, aride e secche ed esenti da imbrunimento interno. I singoli pezzi dovranno essere di grandezza omogenea (diametro 22-30mm).

- classificazione: qualità I , categoria "A";
- presentazione: foglie serrate e compatte, senza gambo;
- consistenza: tenera;
- colore: verde tipico, non spento;
- sapore: caratteristico e comunque fragrante, non di stantio e di frescume.

**Abweichungen:**

- fleckiger Kohl, von Insekten befallen, mit durchlöchernten Blättern oder durch andere natürliche Einflüsse hervorgerufen, bzw. innere dunkle Flecken,
- leicht mechanisch beschädigter, gequetschter Rosenkohl,
- schlecht geformter Kohl mit rosenförmig aufgeblasenen Blättern und solcher, bei welchem sich die Blätter an der Spitze nicht berühren,
- gelber Kohl: solcher, der mehr als 50% vergilbte Oberfläche aufweist,

Abweichungen max 5 %

- Fremdkörper: keine
- pflanzliche Fremdkörper: keine
- lose Blätter: keine

**Kartoffelkroketten lang**

Produkt aus Kartoffeln (min. 90%), in Sonnenblumenöl vor-frittiert. Typischer Kartoffelgeschmack mit leichter Muskatnote. Außen knusprig und innen gleichmäßig weich.

**Kartoffelkroketten rund mit Mandelsplittern überzogen**

Produkt aus Kartoffeln (min. 90%), mit Mandelsplittern überzogen, in Sonnenblumenöl vor-frittiert. Typischer Kartoffelgeschmack mit leichter Mandelnote. Außen knusprig und innen gleichmäßig weich.

**Grüne Bohnen, superfein**

Produkt aus frischen, weichen und abgespitzten Hülsen; mit rechtem Reifegrad, so dass die Hülsen keine sichtliche Zellulosebildung im Inneren und keine leichte Gelbfärbung an der Verbindungslinie der Hülse aufweisen.

- Einstufung: I. Qualität, Kategorie "A";
- Beschaffenheit: fest, vollsaftig und fleischig, aber nicht faserig oder weich mit Samen in fortgeschrittenem Wachstum;
- Farbe: gleichmäßig glänzendes Grün;
- Geschmack: typisch für frische Bohnen mit natürlichem Geruch, charakteristisch für das Produkt;

**Tolleranze:**

- cavolini macchiati, attaccati da insetti, con foglie bucate o altre azioni naturali e quelli con macchie interne scure,
- cavolini leggermente meccanicamente danneggiati, schiacciati,
- cavolini malformati con foglie soffiate a forma di rosa e dove le foglie stesse non si incontrano sulla cima del cavolino,
- cavolini gialli che presentano più del 50% della superficie ingiallita,

massima tolleranza 5%

- materiale estraneo: assente
- materiale vegetale estraneo: assente
- foglie libere: assenti

**Crochette di patate oblunge**

Prodotto realizzato con patate (min. 90%) prefritte in olio di semi di girasole. Sapore pieno di patata con un tocco di noce moscata. La struttura è leggermente compatta all'assaggio, con un interno uniformemente morbido.

**Crochette di patate tonde ricoperte di scaglie di mandorle**

Prodotto realizzato con patate (min. 90%), ricoperte con scaglie di mandorle, prefritte in olio di semi di girasole. Sapore pieno di patata con un tocco di noce mandorla. La struttura è leggermente compatta all'assaggio, con un interno uniformemente morbido.

**Fagiolini verdi interi finissimi**

Prodotto ottenuto da baccelli freschi, teneri e spuntati; giunti alla giusta maturazione, tale da non presentare conformazione di cellulosa evidente nella sede del seme e leggero ingiallimento nel punto di congiunzione del baccello.

- classificazione: qualità I, categoria A";
- consistenza: ferma, succosa e carnosa, ma non fibrosa né molle con i semi in fase di sviluppo precoce;
- colore: verde brillante, uniforme;
- sapore: tipico del fagiolino fresco con odore naturale, caratteristico del prodotto;

**Abweichungen:**

- pflanzliche Fremdkörper,
- gefleckte Bohnen (durch Insekten, Krankheiten oder andere Ursachen),
- oxydierte Bohnen,
- Stengelteile,
- überreife Bohnen, mit Faden, holzig, mit übergroßem Samen,
- nicht abgespitzte Bohnen, schlecht geformt, aufgebrochen mit losem Samen, fehlerhaft (runzelig, verfärbt):

Abweichungen max 7%

- nicht pflanzliche Fremdkörper: keine.

**Tolleranze:**

- materiali estranei vegetali,
- fagiolini macchiati (da insetti, malattie od altre cause),
- fagiolini ossidati,
- pezzetti di peduncolo,
- fagiolini passati di maturazione, con filo, legnosi, con seme rilevante,
- fagiolini non spuntati, deformi, rotti con seme scoperto, difettosi (avvizziti, scoloriti) totale:

massima tolleranza 7%

- corpi estranei non vegetali: assenti.

**Fenchel in Viertel**

Produkt aus dem Herz des Fenchels befreit von den äußeren Schichten, der nach dem Waschen, Vierteln, Brühen und Abkühlen tiefgekühlt wird.

- Einstufung: I. Qualität, Kategorie oder Grad "A";
- Gewicht des Viertels: 40 - 80 Gr.;
- Beschaffenheit: die Viertel sind regelmäßig und weich, nicht faserig;
- Farbe: weiß;
- Geschmack: charakteristisch für die Art von Gemüse, süß;

**Abweichungen:**

- nicht pflanzliche Fremdkörper: keine;
- pflanzliche Fremdkörper: keine;
- Viertel mit grünen Blättern: max. 10%;
- gefleckte Viertel (unregelmäßige Farbe wetter- oder schädlingsbedingt): max 8%;
- einzelne Blätter: max. 10%.

**Fenchel in Spalten**

Produkt aus dem Herz des Fenchels befreit von den äußeren Schichten, der nach dem Waschen, in Spalten Schneiden, Brühen und Abkühlen tiefgekühlt wird.

- Einstufung: I. Qualität, Kategorie oder Grad "A";
- Beschaffenheit: die Spalten sind regelmäßig und weich, nicht faserig;
- Farbe: weiß;
- Geschmack: charakteristisch für die Art von Gemüse, süß;

**Finocchi a quarti**

Prodotto ricavato dal grumolo del finocchio liberato dalle guaine esterne, il quale dopo essere stato lavato, tagliato in quarti, scottato e raffreddato, viene surgelato.

- classificazione: qualità I, categoria "A";
- peso del quarto: gr. 40 - 80;
- consistenza: i quarti hanno consistenza regolare, tenera e non fibrosa;
- colore: bianco;
- sapore: caratteristico della specie, dolce;

**Tolleranze:**

- corpi estranei non vegetali: assenti
- corpi estranei vegetali: assenti
- unità con foglie verdi: max 10%
- unità macchiate (macchie di colore anomalo per agenti atmosferici e/o parassitari): max. 8%;
- foglie libere: max. 10%.

**Finocchi a spicchi**

Prodotto ricavato dal grumolo del finocchio liberato dalle guaine esterne, il quale dopo essere stato lavato, tagliato a spicchi, scottato e raffreddato, viene surgelato.

- classificazione: qualità I, categoria "A";
- consistenza: gli spicchi hanno consistenza regolare, tenera e non fibrosa;
- colore: bianco;
- sapore: caratteristico della specie, dolce;

**Abweichungen:**

- nicht pflanzliche Fremdkörper: keine;
- pflanzliche Fremdkörper: keine;
- Viertel mit grünen Blättern: max. 10%;
- gefleckte Spalten (unregelmäßige Farbe wetter- oder schädlingsbedingt): max 8%;
- einzelne Blätter: max. 10%.

**"Rösti" aus grob geraspelten Kartoffeln****Champignonpilze, geschnitten**

Scheiben von frischen und gesunden Champignons, ohne Stielende, sorgfältig gewaschen, geschnitten und einzeln tiefgefroren. Farbe von creme bis braun; typischer und frischer Geruch und Geschmack, ohne Fremdgeruch; feste, nicht verwelkte Konsistenz.

**Steinpilze, geschnitten**

Scheiben von frischen und gesunden Steinpilzen, ohne Stielende, sorgfältig gewaschen, geschnitten und einzeln tiefgefroren. Farbe von creme bis braun; typischer und frischer Geruch und Geschmack, ohne Fremdgeruch; feste, nicht verwelkte Konsistenz.

**Gemischtes Gemüse für Suppe**

Produkt aus verschiedenen Gemüsearten, zweckmäßig ausgesucht, verarbeitet und einzeln tiefgekühlt, danach vermisch und abgepackt.

Nach dem Kochen wird sich die Mischung als gleichmäßig gekocht, ohne ersichtliche Zerbröckelung erweisen; und der Gesamtgeschmack wird angenehm sein, wobei keine der Gemüsearten geschmackmäßig hervorsticht.

Es wird aus gesundem Gemüse von guter Qualität, und nicht von Abfällen der einzelnen Gemüsearten zubereitet.

Es ist frei von nicht pflanzlichen Fremdkörpern und besteht ausschließlich aus den Gemüsearten, die auf der Packung angeführt sind.

Es setzt sich aus mindestens 10 verschiedenen Gemüsearten zusammen.

**Kartoffel-Würfel**

Produkt aus frischen, gesunden, zur Tiefkühlung geeigneten, gelbfleischigen Kartoffeln, die zweckmäßig ausgesucht, gewaschen, geschält, gewürfelt (20x20x12 mm), blanchiert, abgekühlt und einzeln tiefgekühlt werden.

**Tolleranze:**

- corpi estranei non vegetali: assenti
- corpi estranei vegetali: assenti
- unità con foglie verdi: max 10%
- unità macchiate (macchie di colore anomalo per agenti atmosferici e/o parassitari): max. 8%;
- foglie libere: max. 10%.

**Fritelle di patate "Rösti"****Funghi Champignons tagliati**

Prodotto ottenuto da funghi sani e freschi a cui è stato tolto la base del gambo. Vengono lavati, tagliati a rondelle e congelati individualmente. Colore da crema a marrone; odore e sapore tipico del prodotto, fresco, senza odori estranei; consistenza soda, non flaccida.

**Funghi Porcini, tagliati**

Prodotto ottenuto da funghi sani e freschi a cui è stato tolto la base del gambo. Vengono lavati, tagliati a rondelle e congelati individualmente. Colore da crema a marrone; odore e sapore tipico del prodotto, fresco, senza odori estranei; consistenza soda, non flaccida.

**Verdure per minestrone**

Prodotto ottenuto da varie verdure opportunamente selezionate, lavorate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate insieme.

Dopo la cottura la miscela si presenterà omogeneamente cotta, senza disgregazioni evidenti ed il sapore sarà gradevole nel suo complesso senza che risalti in modo particolare il gusto di uno dei componenti.

È confezionato con verdure sane e di buona qualità e non con gli scarti delle singole verdure.

È esente da corpi estranei non vegetali e da materiale vegetale estraneo, ossia non dichiarato sulla confezione.

È composta da almeno dieci varietà di verdure.

**Patate a cubetti**

Prodotto ottenuto da patate a pasta gialla e paglierina di varietà idonea alla surgelazione, sane e fresche, opportunamente selezionate, lavate, pelate, tagliate a cubetti (20x20x12 mm), sbollentate, raffreddate e individualmente congelate.

**Abweichungen:**

- gefleckte Würfel,
- schlecht geschälte Würfel,
- Würfel mit grünen Streifen

Abweichungen max 10%

- nicht pflanzliche Fremdkörper: keine
- pflanzliche Fremdkörper: keine

**Kartoffelscheiben**

Produkt aus frischen, gesunden, zur Tiefkühlung geeigneten, gelbfleischigen Kartoffeln, die zweckmäßig ausgesucht, gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten und in Sonnenblumenöl vorfrittiert werden. Typischer Kartoffelgeschmack. Außen leicht knusprig, innen gleichmäßig und bissfest.

**Kartoffelspalten**

Die Spalten werden ausgehend von Kartoffeln mit gelbem Teig zubereitet. Sie werden abgewaschen, geschält und in Spalten geschnitten (Kaliber 40-48 mm). Die Spalten werden blanchiert, um die natürliche Farbe und den organoleptischen Ausgleich zu garantieren. Nach dem Trockenverfahren werden sie im Maiskeimöl vor-frittiert.

**Prinzess-Kartoffeln**

Produkt aus Kartoffeln und Kartoffelflocken, in Sonnenblumenöl vor-frittiert. Typischer Kartoffelgeschmack mit leichter Muskatnote. Außen knusprig und innen gleichmäßig weich.

**Vorfrittierte Kartoffel-Sticks**

Kartoffel 9/9 regular, in Sonnenblumenöl vor-frittiert. Typischer Kartoffelgeschmack, ohne unangenehme Gerüche. Die Pommes sind außen knusprig und innen gleichmäßig weich.

**Extrafine Erbsen**

Produkt aus frischen, zur Tiefkühlung geeigneten Erbsen, alle von derselben Art.

- Einstufung: I. Qualität, Kategorie A;
- Farbe: gleichmäßig glänzendes Tiefgrün;
- Beschaffenheit: homogen und weich sowohl im Innern als auch in der Hülle;
- Geschmack: leicht süß, ohne Stärkegeschmack, ohne Nachgeschmack von Gärung oder wegen anderer Ursachen;

**Tolleranze:**

- unità macchiate,
- unità mal pelate
- unità con striature verdi:

massima tolleranza 10%

- corpi estranei non vegetali: assenti
- materiali vegetali estranei: assenti

**Patate a fette**

Prodotto ottenuto da patate a pasta gialla e paglierina di varietà idonea alla surgelazione, sane e fresche, opportunamente selezionate, lavate, pelate, tagliate a fette e prefritte in olio di semi di girasole. Sapore pieno di patate. Consistenza leggermente croccante all'assaggio, all'interno uniforme e soda.

**Patate a spicchio**

Gli spicchi sono preparati a partire da patate con polpa di tipo giallastra. Sono lavate, sbucciate e affettate in 8 spicchi (calibro 40-48 mm). Questi vengono scottati per qualche minuto, al fine di garantire loro un colore naturale e la loro stabilità organolettica. Dopo un processo di asciugatura, gli spicchi vengono prefritti in olio di semi di girasole.

**Patate duchessa**

Prodotto realizzato con patate e fiocchi di patate prefritte in olio di semi di girasole. Sapore pieno di patata con un tocco di noce moscata. La struttura è leggermente compatta all'assaggio, con un interno uniformemente morbido.

**Patate prefritte stick**

Patate 9/9 regular prefritte in olio di semi di girasole. Sapore pieno di patata, senza la presenza di altri sapori. La struttura è leggermente compatta all'assaggio, con un interno uniformemente morbido.

**Piselli extra fini**

Prodotto ottenuto da piselli freschi delle varietà specifiche per la congelazione, appartenenti alla stessa varietà.

- classificazione: qualità I., categoria "AA" o "A" ;
- colore: verde intenso, brillante, uniforme;
- consistenza: omogenea e tenera sia nella parte centrale che nella buccia;
- sapore: leggermente dolce, non amidaceo, senza retrogusto derivato da prodotto fermentato ed altre cause;

**Abweichungen:**

- Früchte außer Maß,
- fehlerhafte, verfärbte Erbsenkörner, Erbsenstücke:

Abweichungen max 10%

- nicht pflanzliche Fremdkörper: keine
- pflanzliche Fremdkörper: keine

**Petersilie gehackt**

Gehackte Petersilienblätter

- Farbe: sattes, glänzendes, gleichmäßiges Grün;
- Beschaffenheit: zart, nicht faserig oder holzig;
- Geschmack: typisch, ohne fremden Nachgeschmack.

**Abweichungen:**

- gelbe Blätter,
- Stängel

massima tolleranza 5%

- nicht pflanzliche Fremdkörper: keine
- pflanzliche Fremdkörper: keine
- Schimmel: keiner.

**Schwarzwurzeln**

Produkt aus frischen und gesunden Schwarzwurzeln, die zweckmäßig ausgesucht, gewaschen, geschält, aufgeschnitten, blanchiert, abgekühlt und einzeln tiefgekühlt werden.

- Farbe: gleichmäßig cremig weiß;
- Durchmesser: +/- 6-14 mm
- Länge: +/- 52 mm
- Beschaffenheit: fleischig, non fibrosa o legnosa;
- Geschmack: typisch, ohne fremden Nachgeschmack.

**Abweichungen:**

- nicht pflanzliche Fremdkörper: keine
- pflanzliche Fremdkörper: keine

**Selleriknolle, Würfel 10x10 mm**

Produkt aus frischer und gesunder Sellerieknolle, die zweckmäßig ausgesucht, gewaschen, geschält, gewürfelt, blanchiert und einzeln tiefgekühlt wird.

- Einstufung: I. Qualität, Kategorie A;
  - Farbe: cremig weiß;
  - Beschaffenheit: fleischig;
- Geschmack: charakteristisch für das Produkt, ohne fremdartigen Geschmack.

**Tolleranze:**

- grani fuori calibro,
- grani difettosi, scoloriti, frammenti di pisello:

massima tolleranza 10%

- corpi estranei non vegetali: assenti
- materiali vegetali estranei: assenti

**Prezzemolo tritato**

Foglie di prezzemolo triate.

- colore: verde intenso, brillante, uniforme;
- consistenza: tenera, non fibrosa o legnosa;
- sapore: tipico, senza retrogusti estranei.

**Tolleranze:**

- unità gialle,
- gambi

massima tolleranza 5%

- corpi estranei non vegetali: assenti
- materiali vegetali estranei: assenti
- unità ammuffite: assenti.

**Radici da scorzonera**

Prodotto che si ottiene da radici di scorzonera sane e fresche, opportunamente selezionate lavate, pelate, tagliate, sbollentate, raffreddate e individualmente congelate.

- colore uniforme bianco crema
- diametro: +/- 6-14 mm
- taglio: +/- 52 mm
- consistenza: carnosa, non fibrosa o legnosa;
- sapore: tipico, senza retrogusti estranei.

**Tolleranze:**

- corpi estranei non vegetali: assenti
- materiali vegetali estranei: assenti

**Sedano rapa a cubetti 10x10 mm**

Prodotto ottenuto da sedano rapa opportunamente selezionato, lavato, pelato, tagliato a cubetti, sbollentato e congelato singolarmente.

- classificazione: qualità I, categoria "A";
- colore: bianco crema;
- consistenza: carnosa;
- sapore: caratteristico del prodotto, privo di sapore estraneo.



**Abweichungen:**

- Insekten: keine
- Erde, Sand: keine
- andere nichtpflanzliche Fremdkörper: keine

**Spinat in Blättern**

Produkt aus frischen, ganzen, gesunden, fleischigen Spinatblättern mit einem nur sehr geringem Anteil an dünnen, weichen Stängeln derselben Pflanze, tiefgefroren in kleinen Würfeln

- Einstufung: I. Qualität, Kategorie A;
- Farbe: gleichmäßig glänzendes Grün, charakteristisch für diese Gemüseart;
- Beschaffenheit: fleischig;
- Geschmack: charakteristisch für das Produkt, ohne fremdartigen Geschmack.

**Abweichungen:**

- gelbliche und beschädigte Blätter,
- rote Stängelbasis,
- Stängel länger als 3 cm. bis zum Blattansatz:

Abweichungen max 6%

- Insekten: keine
- Erde, Sand: keine
- andere nichtpflanzliche Fremdkörper: keine
- Wurzeln: keine

Der verbliebene Wassergehalt wird folgendermaßen bestimmt: eine Packung Spinat – zusammen mit dem Säckchen – lässt man nach natürlichem Auftauen 15 Minuten lang auf dem Sieb abtropfen und entfernt beides, ohne den Spinat zu pressen. Anschließend wird das Säckchen zusammen mit dem Spinat gewogen. Das abgetropfte Wasser darf nicht mehr als 12% betragen.

**Gemüse für Oliviersalat IQF**

Produkt aus frischen und gesunden Karotten, Erbsen und Kartoffeln, die zweckmäßig ausgesucht, verarbeitet, blanchiert und abgekühlt, einzeln tiefgekühlt und vermischt werden.

**Mischgemüse (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli), IQF**

Produkt aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli, zweckmäßig ausgesucht, verarbeitet und einzeln tiefgekühlt, danach vermischt und abgepackt.

Nach dem Kochen wird sich die Mischung als gleichmäßig gekocht, ohne ersichtliche Zerbröckelung erweisen.

**Tolleranze:**

- insetti: assenti
- terra, sabbia: assente
- altri corpi estranei non vegetali: assenti

**Spinaci in foglie**

Prodotto ottenuto dalle foglie di spinacio fresche, intere, sane, pulite, carnose e con una parte molto piccola di gambi sottili e teneri della stessa pianta. Surgelato inoltre in cubetti piccoli.

- classificazione: qualità I, categoria "A";
- colore: verde brillante ed uniforme, caratteristico della varietà;
- consistenza: carnosa;
- sapore: caratteristico del prodotto, privo di sapore estraneo.

**Tolleranze:**

- foglie gialle e danneggiate,
- base del picciolo arrossata,
- gambi di lunghezza superiore ai 3 cm dall'attacco della foglia:

massima tolleranza 6%

- insetti: assenti
- terra, sabbia: assente
- altri corpi estranei non vegetali: assenti
- radici: assenti

Determinazione dell'acqua trattenuta: la determinazione dell'acqua trattenuta avviene su una confezione di spinaci dopo il congelamento naturale, facendoli sgocciolare per 15 minuti dal setaccio, rimuovendoli, ma senza pressarli. Anche la confezione va fatta sgocciolare. Si pesa quindi la confezione vuota, assieme agli spinaci. L' acqua sgocciolata non deve superare il 12%.

**Verdure per insalata russa IQF**

Tale misto si ottiene da carote, piselli e patate freschi e sani. Sono lavati separatamente con cura, eventualmente tagliati, sbollentati e raffreddati, individualmente congelati e miscelati.

**Verdure tricolore (carote, cavolfiore, broccoli), IQF**

Prodotto ottenuto da varie carote, cavolfiori e broccoli opportunamente selezionati, lavorati e surgelati singolarmente, poi miscelati e confezionati insieme.

Dopo la cottura la miscela si presenterà omogeneamente cotta, senza disgregazioni evidenti.



Es wird aus gesundem Gemüse von guter Qualität, und nicht von Abfällen der einzelnen Gemüsearten zubereitet.

Es ist frei von nicht pflanzlichen Fremdkörpern und besteht ausschließlich aus den Gemüsearten, die auf der Packung angeführt sind.

### **Zucchini-scheiben IQF**

Produkt aus frischen, gesunden, schimmelfreien Früchten mit wenig gereiftem Samen.

- Einstufung: I. Qualität; Kategorie "A";
- Mass: 20 - 40 mm Durchmesser;
- Dicke der Scheibe: 6 - 8 mm; Toleranz 20%;
- Beschaffenheit: das aufgetaute und gekochte Produkt wird gleichmäßig weich und ohne sichtbare Zerbröckelung; tiefgekühlt ist der Samen unscheinbar;
- Farbe: die Schale aus glänzendem Grün, das Innere hell und ohne sichtbare Veränderungen;
- Geschmack: typisch für die Frucht, ohne Nachgeschmack.

Abweichungen:

- Fremdkörper: keine;
- pflanzliche Fremdkörper: keine;
- Scheiben mit Dicke außer Maß: max. 10%;
- Scheiben mit Durchmesser außer Maß: max. 10%;
- zerbröckelte Stücke, Endteile: max 10%

### **OBST**

Produkt, das von gesunden, für die Verarbeitung geeigneten Früchten gewonnen wird und vor der IQF-Tiefkühlung gewaschen, ausgesucht und getrocknet werden.

Die Verarbeitung muss gemäß den gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

Die tiefgefrorenen Früchte müssen ganz und im Beutel dürfen keine zerbröckelte Früchte vorhanden sein. Jedenfalls darf der Bruch nicht mehr als 5% des Produktes ausmachen.

Abweichungen:

- Pestizidrückstände: innerhalb der gesetzlich vorgesehenen Toleranzen;
- frei von Schäden durch Schädlinge
- frei von Mängel/Fehler.

### **Typologien**

**Himbeeren**

**Schwarzbeeren**

**Erdbeeren**

**Waldfrüchte**

È confezionato con verdure sane e di buona qualità e non con gli scarti delle singole verdure.

È esente da corpi estranei non vegetali e da materiale vegetale estraneo, ossia non dichiarato sulla confezione.

### **Zucchini a rondelle IQF**

Prodotto con materia fresca, sana, esente da muffa ed a seme poco sviluppato.

- classificazione: qualità I, categoria "A";
- calibro: diametro mm. 20 - 40;
- spessore: mm 6 - 8; tolleranza 20%;
- consistenza: il prodotto scongelato e cotto risulta omogeneamente tenero e senza disaggregazioni evidenti, da congelato non segna in modo evidente il seme;
- colore: la buccia verde brillante, l'interno chiaro senza variazioni evidenti;
- sapore: tipico del frutto, senza retrogusto.

Tolleranze:

- corpi estranei: assenti;
- materiale vegetale estraneo: assente;
- unità fuori spessore: max. 10%;
- unità fuori diametro: max. 10%;
- pezzi rotti, punte: max. 10%.

### **FRUTTA**

Prodotto ottenuto a partire da frutti sani, idonei alla lavorazione, lavati, selezionati ed asciugati prima della surgelazione IQF.

La lavorazione deve avvenire nel rispetto delle normative vigenti.

I frutti surgelati devono essere integri e nel sacchetto non devono presentarsi briciole; la rottura comunque non deve superare il 5% del prodotto.

Tolleranze:

- residui antiparassitari: entro i limiti delle tolleranze di legge;
- attacchi parassitari: assenti;
- difetti/alterazioni: assenti

### **Tipologie**

**Lamponi**

**Mirtilli**

**Fragole**

**Frutti di bosco**

**Kastanien, geschält****EIS**

Das gelieferte Eis wird durch Härtung unter Kälteeinwirkung einer Mischung aus Zucker und anderen Rohstoffen wie Sahne, Milch und deren Produkte (frisch, konserviert, konzentriert oder gezuckert), Butter oder pflanzlichen Fetten, Eier oder nur Eigelben (verbessern die Gefrierwirkung), Einfachzucker (Laktose, Fruktose, Glukose und Dextrose) Stärke und Stärkemehle, ungezuckerter Kakao oder Schokolade, Vanille hergestellt.

Das gelieferte Eis muss eine Haltbarkeitsdauer von mindestens einem halben Jahr ab Lieferung aufweisen.

**Geschmacksorten: Vanille, Kakao, Schokolade, Zitrone, Erdbeere**

**Wassereis**

Das gelieferte Wassereis muss aus gefrorenem Sirup oder Extrakten mit einer Trockenmasse von 15% hergestellt sein.

Es wird jenen Produkten der Vorzug gegeben, welche keine künstlichen Farbstoffe enthalten.

Das Wassereis soll in verschiedenen Geschmacksrichtungen angeboten werden. Bevorzugt werden Angebote ohne die Geschmacksrichtung Minze.

Das gelieferte Wassereis muss eine Haltbarkeitsdauer von mindestens einem halben Jahr ab Lieferung aufweisen.

**BIOPRODUKTE**

Die als "biologisch" eingestufteten Tiefkühlprodukte müssen den Anforderungen der Verordnung EG Nr. 824/2007 und folgende Änderungen und Ergänzungen genügen.

Das gelieferte Produkt muss garantiert >95% biologisch sein und als solches gekennzeichnet und gemäß EU-Kontrollsiegel und -zeichen (Verordnung EG Nr. 331/2000) bescheinigt sein, wobei die Namen der Körperschaften, welche die Qualität als „>95% biologisch“ bescheinigen, angegeben werden müssen.

**VERMERK**

Auf den technischen Beschreibungen muss, zusätzlich zu den allgemeinen Eigenschaften (Zutaten, usw.), auch die Marke des Produktes und für das Gemüse, wo vorgeschrieben, deren Maß, leserlich aufscheinen.

**TIEFGEKÜHLTER FISCH****Castagne, pelate****GELATO**

Il gelato fornito sarà ottenuto dalla solidificazione a freddo di una miscela fatta di zucchero e altre materie prime, come panna, latte e suoi derivati (freschi, conservati, concentrati o zuccherati), burro o grassi vegetali, uova o solo tuorli d'uovo, glucidi semplici (lattosio, fruttosio, glucosio e destrosio), amidi e fecola, cacao amaro o cioccolato, vaniglia, frutta secondo normativa vigente.

Il gelato fornito dovrà avere un termine di conservazione di almeno mezzo anno a partire dalla data di fornitura.

**Gusti: vaniglia, cacao, cioccolato, limone, fragola.**

**Ghiaccioli**

I ghiaccioli forniti saranno prodotti da sciroppo di frutta o di estratti congelati, aventi un residuo secco pari al 15%.

Viene data preferenza a prodotti non contenenti coloranti artificiali.

Dovranno essere forniti ghiaccioli di diversi gusti. Viene data preferenza alle offerte che escludono il gusto menta.

I ghiaccioli che verranno forniti presenteranno un termine di conservazione di almeno mezzo anno a partire dalla data di fornitura.

**PRODOTTI BIOLOGICI**

I prodotti surgelati classificati come "biologici", dovranno rispettare le caratteristiche di cui al regolamento CEE n. 834/2007 e successive modifiche e integrazioni.

Il prodotto fornito dovrà essere garantito biologico >95% e identificato e certificato come tale nel rispetto e ai sensi del marchio e logo di controllo CEE (Reg. CEE nr. 331/2000) indicando i nomi degli enti certificatori della qualità di "prodotto biologico > 95 %".

**NOTA**

Sulle schede tecniche dovrà essere riportato, in modo leggibile, oltre alle caratteristiche generali (ingredienti, ecc.) anche la marca del prodotto e per le verdure, se necessario, il calibro di quest'ultime.

**PESCE SURGELATO**



Der gelieferte, tiefgekühlte Fisch muss gemäß geltenden gesetzlichen Bestimmungen gezüchtet (falls er einer Zucht entstammt), gefischt, verarbeitet, verpackt, aufbewahrt, transportiert und übergeben werden.

Die Temperatur von -18°C oder weniger muss ständig, bis zum Zeitpunkt der Übergabe, beibehalten werden. Somit wird der Fisch keinen Temperaturschwankungen ausgesetzt; die einzelnen Stücke dürfen nicht zusammengefroren sein.

Der Fisch muss frei von Fremdkörpern, inneren Organen, Blutkrusten und dunklen Flecken sein.

Auf der Verpackung müssen gut sichtbar, klar leserlich und nicht löschbar, alle von den geltenden Vorschriften festgelegten Angaben aufscheinen.

Auf den technischen Beschreibungen muss, zusätzlich zu den allgemeinen Eigenschaften, auch die Marke des Produktes und wo vom speziellen Leistungsverzeichnis vorgeschrieben, dessen Maß, leserlich aufscheinen.

Bei der Bewertung der Proben werden die Produkte vorgezogen, die kein Salz, keine Konservierungsstoffe, Farbstoffe oder Stabilisatoren enthalten.

Der gesamte gelieferte tiefgekühlte Fisch muss eine Haltbarkeitsdatum von mindestens einem Jahr ab Lieferung aufweisen.

**Die Eisschicht der einzelnen Filets muss zwischen 10% und 20% des Gesamtgewichts betragen. Sie darf 20% des Gesamtgewichts keinesfalls überschreiten.**

#### **SCHOLLENFILET**

Das gelieferte Filet wird von der mit „Pleuronectes platessa“ bezeichneten Fischart aus der Zone FAO 27, IGF, ausgenommen, weiß, gereinigt, ohne Kopf, Schwanz, Flossen und Gräte, Glasur max 10%, Stückgröße 140 bis 200 g.

#### **SCHWERTFISCH**

Die gelieferten Scheiben werden von der mit „Xiphias gladius“ bezeichneten Fischart aus der Zone FAO IGF abstammen, Stückgröße 160–200 g.

#### **SEEBARSCH-FILET**

Seebarschfilets (*Dicentrarchus labrax*) von FAO; IQF, ausgenommen, ohne Flossen und Fischgräte, mit Haut, ohne Schwanz, in Filets geschnitten, Glasur max 20%, Stückgröße 80 bis 120 g.

Il pesce surgelato che verrà fornito sarà allevato (se deriva da allevamento), pescato, lavorato, confezionato, conservato, trasportato e consegnato in adempimento alle vigenti disposizioni di legge.

La temperatura di - 18°C od inferiore deve essere mantenuta ininterrottamente fino all'atto della consegna. Non dovrà quindi subire sbalzi termici; i singoli pezzi di pesce non risulteranno ammassati in blocchi.

Il pesce dovrà essere esente da materie estranee, organi interni, grumi di sangue e membrane scure.

Le confezioni recheranno in modo ben visibile, chiaramente leggibile ed indelebile tutte le indicazioni precisate dalle norme vigenti.

Sulle schede tecniche dovrà essere riportato, in modo leggibile, oltre alle caratteristiche generali anche la marca del prodotto e dove richiesto dal capitolato speciale, il suo calibro.

Nella valutazione dei campioni si prediligerà il prodotto che non contiene sale, conservanti, coloranti o stabilizzanti.

Tutto il pesce surgelato che verrà fornito presenterà un termine di conservazione di almeno un anno a partire dalla data di fornitura.

**La glassatura di ciascun filetto dovrà essere contenuta tra il 10% e il 20% del peso totale. Non dovrà in nessun modo superare il 20% del peso totale.**

#### **FILETTO DI PLATESSA**

Il filetto fornito sarà proveniente dalla specie di pesce di denominazione "pleuronectes platessa", provenienza zona FAO 27, IQF, eviscerato, bianco, pulito, senza testa, coda, pinne e spine, max glassatura 10%, pezzatura 140-200 gr.

#### **PESCE SPADA**

I tranci forniti saranno provenienti dalla specie di pesce di denominazione "xiphias gladius", provenienza zona FAO IQF, pezzatura 160–200 gr.

#### **SPIGOLA A FILETTI**

Spigola a filetti (*dicentrarchus labrax*) proveniente FAO; IQF, eviscerato, senza pinne e spine, con pelle, senza coda, taglio a filetto, max glassatura 20% , 80-120 gr.

**PANGASIUS-FILET**

Filets von Pangasius, Herkunft Vietnam, IQF, ausgenommen, ohne Flossen und Fischgräten, ohne Haut, ohne Schwanz, in Filets geschnitten, Glasur max 20%, Stückgröße 125 bis 175 g.

**KABELJAUFILET**

Kabeljaufilet von der Fischart „Gadus morhua“, IQF, ausgenommen, ohne Flossen und Fischgräten, ohne Haut, ohne Schwanz, in Filets geschnitten, Glasur max 10%, Stückgröße 200-300 g.

**FISCHSTÄBCHEN VOM KABELJAU**

Panierte Fischstäbchen vom Kabeljau, Mindestgehalt an Dorsch 65%, Glasur max 10%, Stückgröße ca. 30 g.

**LACHSFILET**

Das gelieferte Filet wird von der mit „Oncorhynchus mykiss“ bezeichneten Fischart abstammen, aus der Zone FAO 67, IGF, gereinigt, ausgenommen, ohne Kopf, Schwanz, Flossen, Gräte und ohne Wirbelsäule, mit Haut auf einer Seite und rosiger gleichmäßiger Fleischfarbe, in Filets geschnitten, Glasur max 20%, Stückgröße 140 bis 200 g.

**HEILBUTFILET**

Das gelieferte Filet wird von der mit „Reinhardtius hipoglossoides“ bezeichneten Fischart abstammen, aus der Zone FAO 21, IGF, ausgenommen, ohne Flossen und Fischgräten, ohne Haut, ohne Schwanz, in Filets geschnitten, Glasur max 10%, Stückgröße 400-700 g.

**KRABBen**

Farbe: weiß/rosa.

Verarbeitung: geschält, gereinigt.

Geruch: charakteristisch ohne fremde Duftnoten.

Aussehen: charakteristisch, gleichmäßige Größe der einzelnen Krabben, ohne größere Eiskristalle; ohne Krabbenbrösel, ohne augenscheinliche Defekte.

Geschmack: charakteristisch, leicht salzig.

**WEICHTIERE****FILETTI DI PANGASIO**

Filetti di pangasio, provenienza Vietnam, IQF, eviscerato, senza pinne né spine, senza pelle, scodato, taglio a filetto, max glassatura 20%, 125-175 g.

**FILETTO DI MERLUZZO**

Filetto di merluzzo dalla specie di pesce di denominazione „gadus morhua“, IQF, eviscerato, senza pinne né spine, senza pelle, scodato, taglio a filetto, max glassatura 10%, pezzatura 200-300 gr.

**BASTONCINI DI MERLUZZO**

Bastoncini di pesce di merluzzo impanati, percentuale di merluzzo min. 65%, max glassatura 10%, pezzatura ca. 30 gr.

**FILETTO DI SALMONE**

Il filetto fornito sarà proveniente dalla specie di pesce di denominazione „Oncorhynchus mykiss“, provenienza zona FAO 67, IQF, pulito, eviscerato, senza testa, coda, pinne e spine e senza colonna vertebrale, con pelle da un lato e colorazione muscolare rosata uniforme, taglio a filetto, max glassatura 20%, pezzatura 140-200 gr.

**FILETTO DI IPPOGLOSSO**

Il filetto fornito sarà proveniente dalla specie di denominazione „Reinhardtius hipoglossoides“, provenienza zona FAO 21, IQF, eviscerato, senza pinne né spine, senza pelle, scodato, taglio a filetto, max glassatura 10%, pezzatura 400-700 gr.

**GAMBERI**

Colore: bianco/rosa.

Lavorazione: sgusciati, puliti.

Odore: caratteristico, senza note estranee.

Aspetto: caratteristico, grandezza regolare dei gamberi singoli, assenza di grandi cristalli di ghiaccio; assenza di sbriciolature di gamberi, Assenza di difetti evidenti.

Gusto: caratteristico, leggermente salato.

**MOLLUSCHI**



Die gefrorene Weichtiere müssen in gutem Zustand sein, die organoleptischen Eigenschaften und das Aussehen muss der gleichen Art in frischem Zustand gleichen.

Die Temperatur im Kern des Produkts darf nicht mehr als -18° C betragen.

Die Glasur sollte immer vorhanden sein und muss eine gleichmäßige und kontinuierliche Schicht bilden.

Die Haut muss die typischen Farben der Arten entsprechen; sie muss auf die darunter liegende Gewebe straff aufliegen und gut darauf haften; sie muss intakt und frei von Rissen sein.

Die Form muss der Art entsprechen.

Die Weichtiere müssen:

- einen frischen Geruch haben;
- eine klare und helle Farbe aufweisen;
- eine straffe Fleischkonsistenz haben.

### **TINTENFISCH**

Tintenfisch gesäubert (*Sepiella japonica*), ausgenommen, ohne Haut, Knochen und Augen, 20/40 Stk pro kg, Glasur max 20%.

### **TINTENFISCH IN STREIFEN**

Tintenfisch (*Sepia officinalis*) gesäubert und in Streifen geschnitten, aus der Zonen Fao 27/34, Glasur max 20%.

**VENUSMUSCHEL OHNE MUSCHELN** (TAPES DECUSSATA SEMIDECUSSATA), IQF

### **MEERESFRÜCHTESALAT**

Gemischte Meeresfrüchtesalat ohne Surimi (Muscheln, Kalamare, Muscheln, Garnelen oder Garnelenschwänzen), IQF, Glasur max 15%.

### **OKTOPUS**

Krake (*Octopus vulgaris*), gesäubert, IQF, aus der Zone FAO 34, Stückgröße T7 500-800 g, Glasur max 5%.

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

I molluschi devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza delle carni soda.

### **SEPPIE**

Seppa pulita (*Sepiella japonica*), privata di viscere, pelle, osso e occhi, 20/40 pz al kg, max glassatura 20%.

### **FETTUCCINE DI SEPIA**

Seppia (*Sepia officinalis*) pulita e tagliata a fettuccine, provenienza FAO 27/34, max glassatura 20%.

**VONGOLE SGUSCIATE** (TAPES DECUSSATA - SEMIDECUSSATA), IQF

### **INSALATA DI MARE**

Insalata di mare mista senza surimi (cozze, calamari, vongole, code di gamberi o gamberetti), IQF, max glassatura 15%.

### **POLPO**

Polpo (*Octopus vulgaris*), pulito, IQF, provenienza FAO 34, pezzatura T7 500-800 gr, max glassatura 5%.

**Frisches Obst und Gemüse**  
**Frutta e verdura fresca****LOS 4****LOTTO 4****QUALITATIVE EIGENSCHAFTEN**  
**konventionelle Produkte**

Das im Falle des Zuschlags zu liefernde Obst und Gemüse **wird**, mit Ausnahme der Äpfel und Birnen zum Kochen, **als erste Handelsklasse eingestuft**, also von guter Qualität sein. Es wird bei Übergabe im handelsgebräuchlichen Sinne frei von Fehlern, sauber und gereinigt sein und die folgenden allgemeingültigen qualitativen Eigenschaften besitzen:

**genetisch nicht verändert worden sein (KEINE GVO);**

Entwicklung und physiologischer Reifegrad, geeignet für den sofortigen Verbrauch. Keinesfalls werden Produkte, die auf künstlichem Wege zur Reifung gebracht oder technischen Behandlungen zur Veränderung von Farbe oder Beschaffenheit, unterzogen wurden, geliefert werden;

die in den **geltenden gesetzlichen Bestimmungen** dieses Bereichs vorgesehenen Höchstmengen von Rückständen an Schädlingsbekämpfungsmitteln nicht überschreiten;

das Vorhandensein der typischen organoleptische Eigenheiten der angeforderten Arten aufweisen;

sie werden weder von tierischen- bzw. pflanzlichen Schmarotzern angegriffen sein; sie werden gesund und widerstandsfähig sein, d.h. keine Fehler (Entstellungen und nicht vernarbte Wunden) aufweisen, die auf die natürliche Beschaffenheit einwirken könnten. Es wird keine sichtbaren Spuren von Verwelkung, sowie keine auf Frost zurückzuführende Schäden oder Entstellungen haben;

das Obst und Gemüse wird sauber, ganz, ohne Fremdkörper, Fremdgeruch und -Geschmack sein; sein Feuchtigkeitsgehalt wird nicht künstlich erhöht sein, noch wird es Kondenswasser aufweisen, welches sich aufgrund eines plötzlichen Temperaturwechsels bildet;

es wird gleichartig und gleichförmig sein.

Außer den obgenannten Eigenschaften werden die Produkte ihre artspeziellen Eigenheiten aufweisen.

**CARATTERISTICHE QUALITATIVE**  
**prodotti convenzionali**

I prodotti ortofrutticoli, consegnati nel caso di aggiudicazione **saranno classificati**, ad eccezione delle mele e delle pere da destinare alla cottura, **di prima categoria**, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avranno le seguenti caratteristiche qualitative generali:

**non modificati geneticamente (NO OGM)**

raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo. In ogni caso non saranno forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorirne la colorazione e la conservazione;

il loro contenuto di residui di antiparassitari non supererà i limiti previsti **dalla vigente normativa di settore**;

presenteranno le peculiari caratteristiche organolettiche delle specie richieste;

non saranno attaccati da parassiti animali e vegetali; saranno sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale consistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate; non porteranno tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;

saranno puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei; non presenteranno aumento artificiale di umidità, né trasuderanno acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;

saranno omogenei ed uniformi.

Oltre alle caratteristiche sopra elencate, i prodotti possederanno i requisiti particolari di ogni singola specie.



**Das Gemüse** wird keine Quetschungen infolge zu dichten Abpackens erlitten haben.

Das Gemüse muss aus der letzten Ernte stammen; das Blattgemüse darf weder überhitzt worden sein, noch Bleichungen aufweisen; und, je nach Art und Kulturvarietät, keine Teile oder ganzen Stücke besitzen, welche nicht direkt verwendet werden können bzw. nicht unbedingt notwendig sind für die gängige Konservierung des abgeschnittenen Gemüserumpfes (Abfall nicht über 30% - für den Kohlrabi nicht über 45% - für die Kartoffeln und die Rauke nicht über 35%)

**Der Salat**, jeglicher Art, wird in einer einzigen Schicht in den Behältern (Flachkisten, Kisten, Steigen) geliefert werden.

Die zu liefernden Kartoffeln werden außerdem folgende Eigenschaften aufweisen:

- sie werden ganz sein und keine Keime tragen;
- sie werden einen einheitlichen Durchmesser und ein Knollengewicht unter ca. 240 Gr. haben;
- sie werden den im Moment der Anfrage auf dem Markt verfügbaren besten Sorten oder Auslesen angehören.

**Die Äpfel zum Kochen werden der Güteklasse II, Typ „Golden Delicious“ angehören.**

Sie werden, auf jedem Fall:  
von guter Qualität sein  
Fruchtfleisch frei von Mängeln haben.

**Zulässige Fehler:** Fehler hinsichtlich Form, Wuchs und Färbung, die den Früchten nicht ihre charakteristischen Merkmale nehmen; leichte Stippe und leichte Glasigkeit; kleine Schorfflecken (insgesamt max. 1 Qcm); leichte Druckstellen (keine Quetschung); oberflächliche und verheilte bzw. vernarbte Spuren von Insektenschäden; Spuren von Russtau; leichte oberflächliche und völlig vernarbte Hagelschäden; Früchte werden nicht von Sonnen- und Sprühmittelbrand oder von Scheuerstellen gekennzeichnet sein.

**Das Kernobst (Apfel und Birne), Steinobst (Pfirsich, Aprikose, Pflaume, Kirsche) und die Bananen** dürfen kein gespaltenes und/oder gegorenes Fruchtfleisch im Anfangs- oder Entwicklungsstadium besitzen; Die Stückgröße der Frucht (Durchmesser und Gewicht) wird den Angaben des zugestellten Auftrags entsprechen.

**Pfirsiche und Nektarinen:** das Gewicht der einzelnen Steinfrucht kann innerhalb eines Minimums von 160 gr und einem Maximum von 200 gr. variieren.

**Gli ortaggi** non saranno deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

Gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta, quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore e, a seconda della specie e culture varie, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso (scarto non superiore al 30% - per il cavolo rapa non superiore al 45% - per le patate e la rucola non superiore al 35%).

**L'insalata**, di ogni specie, sarà disposta nell'imballaggio solo ad uno strato.

Per quanto riguarda la fornitura delle **patate**, queste avranno le seguenti caratteristiche, oltre a quelle già descritte per gli altri prodotti:

- saranno integre e non germogliate;
- avranno la calibratura uniforme di diametro e peso non superiore a circa gr. 240 per tubero;
- saranno delle migliori varietà o selezioni disponibili sul mercato al momento della richiesta.

**Le mele da destinare a cottura saranno di II categoria del tipo "Golden delicious".**

Esse comunque:  
saranno di buona qualità  
la polpa non presenterà alcun difetto.

**Difetti ammessi:** difetti di forma, di sviluppo e di colorazione che non privano i frutti delle loro caratteristiche fondamentali; leggera butteratura e leggera vitrescenza; piccole macchie di ticchiolatura (max. 1 cmq); leggere ammaccature (ma senza danni da schiacciamento); tracce superficiali e leggere comunque cicatrizzate di danni causati da insetti; danni da grandine superficiali e totalmente cicatrizzati; segni di fumaggine. I frutti non presenteranno segni evidenti di bruciature né dal sole né da trattamenti antiparassitari, né segni di sfregamento.

**La frutta a granella (mela e pera), a drupa (pesca, albicocca, susina, ciliegia) e le banane** non dovranno presentare polpa ammezzita e/o fermentata in processi incipienti o d'evoluzione;

La pezzatura (calibro e peso) della frutta sarà conforme a quanto verrà precisato all'atto del conferimento dell'ordine.

**Pesche e Nectarine :** il peso della singola drupa potrà variare da un minimo di gr. 160 ad un massimo di gr. 200.





**Zwetschgen oder Pflaumen:** je nach Sorte müssen die Pflaumen gänzlich mit einer Reifeschicht bedeckt sein. Der Stängel kann beschädigt sein oder fehlen, vorausgesetzt, es ergeben sich dadurch keine möglichen Veränderungen der Frucht. Das Gewicht der einzelnen Frucht muss so sein, dass mit maximal 4 Steinfrüchten ein Gesamtgewicht entsteht, welches zwischen dem Minimum von 150 Gr. und dem Maximum von 180 gr. (Gewicht der Portionen) liegt

**Aprikosen:** Das Gewicht der einzelnen Frucht muss so sein, dass mit 3/4 Früchten ein Gesamtgewicht entsteht, welches zwischen dem Minimum von 150 gr. und dem Maximum von 180 gr. (Gewicht der Portionen) liegt.

**Äpfel und Birnen:** müssen einen Stängel tragen, welcher auch beschädigt sein kann. Mängel an der Schale sind erlaubt, wenn diese das allgemeine Äußere und die Aufbewahrung nicht beeinträchtigen, vorausgesetzt, dass die gesamte Oberfläche des beschädigten Teils nicht den Quadratzentimeter überschreitet. Die Birnen dürfen nicht körnig sein.

#### **Südtiroler Apfel g.g.A.:**

Das Produkt muss gemäß den Angaben laut Produktionsbedingungen der geschützten geografischen Angabe „Mela Alto Adige“ oder „Südtiroler Apfel“ angebaut werden.

**Äpfel und Birnen für Kompott:** müssen 2. Wahl sein (auf dem Lieferschein und auf der Kiste zu vermerken), es ist aber nicht notwendig, dass sie dem vorgeschriebenen Gewicht für Äpfel und Birnen I. Qualität entsprechen; außerdem können sie reifer, müssen aber noch in gutem Zustand sein (siehe allgemeine Merkmale für Obst).

**Trauben:** Die Trauben dürfen keine sichtbaren Spuren von Schimmelpilzen, Düngemitteln und Schädlingsbekämpfungsmitteln aufweisen und keine ausgetrockneten Beeren tragen. Die Traubenbeeren müssen fest am Traubenkamm sitzen, gleichmäßig verteilt und mit einer Reifeschicht bedeckt sein.

#### **Zitrusfrüchte**

Die Zitrusfrüchte dürfen keine unnatürlichen Färbungen besitzen und nicht ausgetrocknet sein, sie dürfen nicht weich oder runzelig sein. Die Schale darf nicht außergewöhnlich dick und rau, weder aufgebläht noch losgelöst vom Fruchtkörper, noch verformt sein. Sie dürfen keine Spuren von Düngemitteln, sowie von Schädlingsbekämpfungsmitteln aufweisen.

**Susine o prugne:** dovranno essere interamente ricoperte di pruina, secondo la varietà. Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Il peso del singolo frutto dovrà essere tale che con massimo 4 drupe si ottenga un peso che può variare da un minimo di gr. 150 ad un massimo di gr. 180 (peso di porzionatura).

**Albicocche:** Il peso del singolo frutto dovrà essere tale che con massimo 3/4 frutti si ottenga un peso che può variare da un minimo di gr. 150 ad un massimo di gr. 180 (peso di porzionatura).

**Mele e pere:** dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, purché la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Le pere non dovranno essere grumose.

#### **Mele Alto Adige IGP:**

la coltivazione del prodotto dovrà seguire le indicazioni riportate nel disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta „Mela Alto Adige“ o „Südtiroler Apfel“ IGP.

**Mele e pere da cottura:** dovranno essere di II. Scelta (da indicare sulla bolla di consegna e sulla cassa), cioè non sarà necessario che rispettino la grammatura richiesta per le mele e pere di I. qualità; potranno essere più mature ma sempre in buono stato (vedi caratteristiche generali frutta).

**Uva:** i grappoli dovranno essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al grappolo e ricoperti della loro pruina.

#### **Agrumi**

Gli agrumi dovranno essere esenti da colorazione anormale e da inizio di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.



Das Gewicht der Orangen (pro einzelner Frucht) kann zwischen dem Minimum von 160 gr. und dem Maximum von 210 Gr. variieren.

Das Gewicht der Mandarinen und der Clementinen (Mandarangen) muss so sein, dass mit 3 maximal 4 Stücken ein Gesamtgewicht entsteht, welches zwischen einem Minimum von 160 gr. und einem Maximum von 210 gr. (Gewicht der Portionen) liegt.

**Kaki:** außer den qualitativen, allgemeinen Mindesteigenschaften ist es vorgeschrieben, dass der Stängel bei dem Röschen abgeschnitten sein muss.

Die Früchte müssen beim Antasten nachgeben, nicht unangenehm schmecken, eine gleichmäßige Farbe aufweisen und ausreichend fest sein. Das Gewicht der einzelnen Frucht kann zwischen einem Minimum von 150 gr. und einem Maximum von 200 gr. variieren.

**Kirschen:** Größe: Minimum von 15 mm für frühreife Sorten.

Größe: Minimum von 17 mm für übrige Sorten

**Erdbeeren:** Größe: Minimum von 25 mm für Sorten mit großen Früchten.

Größe: Minimum von 15 mm für Sorten mit kleinen Früchten.

Die Früchte müssen:

- ganz sein, ohne Druckstellen;
- mit einem Kelch und einem kurzen grünen, nicht ausgetrockneten Stengel (mit Ausnahme der Walderdbeeren) ausgestattet sein;
- gesund sein;
- frei von Spuren von Insekten- oder Krankheitsschäden sein;
- sauber sein; insbesondere keine Unreinheiten oder sichtbare Spuren von Schädlingsbekämpfungsmitteln aufweisen;
- frisch, nicht gewaschen sein;
- frei von anormaler externer Feuchtigkeit;
- frei vom fremden Geruch oder Geschmack.

**Kiwi:** Die Größe der einzelnen Frucht muss so sein, dass mit 2 Früchten ein Gesamtgewicht entsteht, welches zwischen einem Minimum von 150 gr. und dem Maximum von 220 gr. variiert.

Die Früchte müssen eine intakte Schale aufweisen und die Schnittstelle muss sauber sein.

Das Fruchtfleisch hat die geeignete Konsistenz, ist wohlriechend, schmackhaft und frei von Schäden durch Schädlinge.

Il peso delle arance per singolo frutto potrà variare da un minimo di gr. 160 ad un massimo di gr. 210.

Il peso dei mandarini e delle clementine (mandaranci) dovrà essere tale che con 3 massimo 4 pezzi si ottenga un peso che può variare da un minimo di gr. 160 ad un massimo di gr. 210 (peso di porzionatura).

**Cachi:** oltre alle caratteristiche qualitative minime generali è prescritto che il peduncolo sia tagliato a livello della rosetta.

I frutti devono essere cedevoli al tatto, non sgradevoli al palato, di uniforme colore e sufficientemente consistenti. Il peso del singolo frutto potrà variare fra un minimo di gr. 150 ad un massimo di gr. 200.

**Ciliegie:** Calibro: minimo mm 15 per varietà precoci.

Calibro: minimo mm 17 per altre varietà

**Fragole:** Calibro: minimo mm 25 per varietà a frutto grosso.

Calibro: minimo mm 15 per varietà a frutto piccolo.

I frutti devono essere:

- interi, senza ammaccature;
- provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco);
- sani;
- esenti da attacchi di insetti e da tracce di malattie;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari;
- freschi, non lavati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore o sapore estranei.

**Actinidie Kiwi:** il calibro del singolo frutto dovrà essere tale che con 2 frutti si raggiunga un peso che potrà variare tra un minimo di gr. 150 ed un massimo di gr. 220.

I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato.

La polpa deve esser di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti.



**Banane:** Die Früchte haben eine typische Form, mit ganzem Stielende, die gelbe Schale ist intakt und ohne Druckstellen.

Das Fruchtfleisch, kernig und saftig, darf weder schwarz verfärbt noch von kryptogamen noch tierischen Parasiten befallen sein.

Der Geschmack der Frucht ist angenehm und nicht xx, klares Anzeichen von Unreife.

Das Durchschnittsgewicht liegt zwischen 145 und 175 gr; der Umfang des Fruchtkörpers zwischen 40 – 50 mm.

**Wassermelone:** Die Früchte müssen eine intakte Schale, ohne Risse, aufweisen. Das Fruchtfleisch hat die geeignete Konsistenz, ist wohlriechend, schmackhaft und frei von Parasitenschäden.

**Honigmelone:** Die Früchte müssen eine intakte Schale, ohne Risse, aufweisen. Das Fruchtfleisch hat die geeignete Konsistenz, ist wohlriechend, schmackhaft und frei von Parasitenschäden.

**Ananas:** Die Früchte müssen ganz und gesund, d.h. frei von Druckstellen, Schäden oder Entstellungen und Parasitenbefall; die Farbe ist vorwiegend orange, die Konsistenz ist nicht hart sondern beim Antasten leicht nachgebend; der Geruch ist jener einer reifen Frucht; frei von Kälteschäden, die infolge der Lagerung bei niederen Temperaturen (weniger als 0°C) entstehen.

**Das Gewicht der einzelnen Früchte, mit Ausnahme derjenigen auf II. Qualität, muss immer innerhalb des festgelegten Gewichtsbereiches liegen.**

#### **Wurzel-, Knollen- und Zwiebelgemüse**

**Karotten:** müssen glatt, ganz, fest, d.h. ohne irgendwelchen Anzeichen einer Erweichung, weder holzfasrig noch am unteren Ende gegabelt sein; der Durchmesser am dicksten Abschnitt der Karotte muss mindestens 25 mm betragen. Das Kraut muss nahe am oberen Wurzelende abgeschnitten oder entfernt worden sein, ohne dass die Wurzel selber eingeschnitten wurde. Die Mindestlänge muß 15 cm betragen.

**Kartoffeln:** müssen eine einheitliche Gestalt mit einem Maximalgewicht von 250 gr je Knolle besitzen. Die Knollen müssen nach Qualität und Gewicht ausgewählt sein. Die Kartoffeln dürfen keine Spuren eines epikarpalen Grüns (Solanin) und, keine Sprossen im Anfangs- oder Entwicklungsstadium aufweisen, sie dürfen keine anhaftenden Erdkrusten haben, keine Abschürfungen, keine braune Flecken im Fruchtfleisch, kein ausgehöhltes Inneres und kein weiches Fruchtfleisch besitzen.

**Zwiebeln:** Der Stiel muss gewunden sein und eine Schnittlänge bis zu 4 cm besitzen. Die Zwiebelknollen dürfen nicht gekeimt sein und dürfen kein Haarbüschel an den Wurzeln tragen.

**Banane:** I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature.

La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

Il peso medio è compreso tra 145 – 175 gr.; il calibro tra 40 – 50 mm.

**Anguria:** I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti

**Melone:** I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti.

**Ananas:** I frutti devono essere interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria; di colore prevalentemente arancione, di consistenza non dura ma lievemente cedevole al tatto e con odore caratteristico di frutto maturo; esenti da ogni danno causato da freddo conseguente all'esposizione dei frutti a bassa temperatura (inferiore a 0°C).

**Le grammature della frutta, ad eccezione di quelle di II. qualità, devono essere sempre rispettate.**

#### **Radici, tuberi e bulbi**

**Carote:** dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, nè legnose o biforcute. Il diametro minimo, rilevato nella sezione massima, è fissato in mm 25. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici. La lunghezza minima dovrà essere di 15 cm.

**Patate:** dovranno essere di morfologia uniforme con un peso massimo di circa gr. 250. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura. Non dovranno presentare tracce di verde epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.

**Cipolle:** lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a cm.4. I bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale.



### **Stengel-, Spross- und Blattgemüse**

**Fenchel:** die Innenteile müssen fest sein, keine Blütenansätze und an der äußeren Schicht keine sichtbaren Sprossen aufweisen. Die Wurzeln müssen am Ansatz des Gemüsestängels mit einem sauberen Schnitt entfernt worden sein.

Die Länge der zentralen Blatttrippen darf 10 cm nicht überschreiten. Die äußere Hülle muss geschlossen, fleischig, zart und weiß sein. Es werden vernarbte Verletzungen und leichte Quetschungen zugelassen, falls diese das Gesamtbild der Frucht nicht beeinträchtigen. Der Umfang des Fruchtkörpers muss zwischen 60 und 80 mm liegen. Süßdolden sind von der Lieferung ausgeschlossen.

**Wirsing- und Weißkohl:** müssen ein Gewicht von mindestens 300 gr. haben; der Weißkohl muss gut geschlossen sein.

Der Kohl muss folgende Merkmale aufweisen:

- der Strunk muss kurz unter dem Blattansatz abgeschnitten sein;
- der Schnitt muss glatt sein und die Blattlagen nicht beeinträchtigen;
- sortentypisch fest und gut geschlossen;
- frei von Frostschäden.

**Spinat:** darf keinen Blütenstengel aufweisen. Bei den Spinatbüscheln muss der Teil, welcher die Wurzeln trägt, unmittelbar unter der äußeren Blattkrone abgeschnitten sein, für den Blattspinat darf der Blattstengel 10 cm nicht überschreiten. Der Spinat darf keine sichtbaren Spuren von Düngungs- und Schädlingsbekämpfungsmitteln aufweisen.

**Kopfsalat, gekräuselte Endivien und Eskariol:** die Büschel dürfen nicht kurz vor der Blüte und offen sein; der Stamm muss in Übereinstimmung mit der äußeren Blattkrone geschnitten sein. Der Kopfsalat muss ein einziges, gut geformtes Innenstück aufweisen.

**Radicchio:** die Wurzel muss mit einem sauberen Schnitt entfernt worden sein, ihre Länge darf 4 cm nicht überschreiten und keine Nebenwurzeln aufweisen. Die Salatbüschel müssen gut gewachsen und fest sein.

### **Blumengemüse**

**Blumenkohl:** muss einen kräftigen Blütenstand mit einem geschlossenen, weißen oder elfenbeinweißen Fruchtkörper besitzen und keine von Nagern verursachte Schäden aufweisen. Der Durchmesser des Blumenkohls muss mindestens 14 cm betragen.

### **Fusti, germogli e foglie**

**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 cm. 10. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro richiesto dovrà essere di diametro tra 60 e 80 mm. Saranno escluse dalla fornitura le finocchiette.

**Cavoli verza e cappucci:** dovranno essere di peso non inferiore a gr. 300 e i cappucci dovranno presentarsi ben serrati.

I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche:

- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie;
- il taglio deve essere netto e non comprendente alcuna parte della pianta;
- devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà;
- devono essere esenti da danni causati da gelo.

**Spinaci:** dovranno essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice dovrà essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non dovrà superare i cm 10. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

**Lattughe, indivie ricce e scarole:** i cespi non dovranno essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà essere un solo grumolo ben formato.

**Radicchio:** i cespi dovranno essere sufficientemente sgrondati, nel caso che siano stati lavati; la radice dovrà essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm. 4 e dovrà essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre dovranno essere ben sviluppati e consistenti.

### **Ortaggi - Fiori**

**Cavolfiori:** dovranno avere le infiorescenze resistenti di grana serrata, bianco o bianco avorio, esenti da danni da roditori; il diametro delle stesche non dovrà essere inferiore a cm. 14.



**Artischocken:** die inneren Deckblätter müssen gut verschlossen sein und die Gefäßbündel am unteren Teil dürfen keine Verholzungen im Anfangsstadium aufweisen.

### **Grün - Frucht - und Samengemüse**

**Tomaten:** müssen ein kräftiges Fruchtfleisch aufweisen und können leichte Einbeulungen besitzen. Es werden aber jene Früchte ausgeschlossen, welche frisch aufgesprungen und vernarbt sind, am Stängelansatz unnatürlich verhärtet sind und eine gut erkennbare unnatürliche Farbe aufweisen.

Kaliber Flaschentomaten 40-47 mm.

Kaliber runde Tomaten 47-57 mm.

**Zucchini:** müssen ein festes Fruchtfleisch und wenige Samen aufweisen. Das einzelne Gewicht darf 400 gr. nicht überschreiten.

**Auberginen:** die Beeren müssen genügend ausgereift sein (ohne eine übertriebene Samenentwicklung) und ein faserfreies Fruchtfleisch haben, fest sein, Kelch und Stängel, welcher leicht beschädigt sein darf, aufweisen und keine Verbrennungen durch die Sonne haben.

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser oder nach dem Gewicht bestimmt: wird die Größe nach dem Durchmesser bestimmt, beträgt die Mindestgröße 40 mm für die lange Aubergine und 70 mm für die runde Aubergine.

**Paprikaschoten:** sie müssen ein Gewicht zwischen 150 gr und 300 gr besitzen und folgende Merkmale aufweisen:

- fest
- Form, Entwicklung und Farbe sind sortentypisch unter Berücksichtigung des Reifegrads
- mit Stengel ausgestattet, der leichte Mängel aufweisen oder abgeschnitten sein kann, insofern der Kelch ganz ist;
- frei von Flecken.

**Gurken:** sie müssen ein Gewicht zwischen 150 gr und 300 gr besitzen mit folgenden Merkmalen:

- ausreichend fest;
- Form, Entwicklung und Farbe sind sortentypisch.

**Grüne Bohnen:** Die Hülsen müssen zart, ohne Fäden und gut verschlossen sein, sie dürfen keine sichtbaren Rückstände von Dünge- und Schädlingsbekämpfungsmitteln aufweisen.

**Spargeln:** Die Stangen müssen gerade, prall (sie dürfen sich nicht biegen, sondern brechen leicht) und ganz, glänzend und frei von Druckstellen; die Stangen sind nichtverholzt und die Spargeln jedes Bündels haben die gleiche Länge. Der Spargelkopf muss außerdem fest geschlossen und hart sein.

Erste Qualität: Durchmesser min. 10 mm.

**Carciofi:** le bratte centrali dovranno essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non dovranno presentare inizio di lignificazione.

### **Ortaggi - frutti e semi**

**Pomodori:** dovranno avere la polpa resistente e potranno presentare leggere ammaccature. Saranno però esclusi i frutti con le screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormale.

Calibro pomodoro oblungo 40-47 mm.

Calibro pomodoro tondo 47-57 mm.

**Zucchine:** dovranno avere polpa compatta e pochi semi. Il peso non dovrà essere superiore a gr. 400.

**Melanzane:** le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o del peso: nel caso di calibrazione in funzione del diametro il diametro minimo è di 40 mm per le melanzane lunghe e di 70mm per le globose.

**Peperoni:** dovranno avere un peso variabile da gr. 150 a 300 e le seguenti caratteristiche:

- consistenti;
- di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione;
- muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro;
- esenti da macchie.

**Cetrioli:** dovranno avere un peso variabile da gr. 180 a 250 e le seguenti caratteristiche:

- A) sufficientemente turgidi;
- B) di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.

**Fagiolini:** i bacelli dovranno essere teneri, senza filo e ben chiusi; saranno tollerati semi poco sviluppati e teneri. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

**Asparago** i germogli devono presentarsi dritti, sodi (non si devono piegare ma spezzare) ed integri, di colore brillante e privi di ammaccature; il gambo deve risultare poco legnoso e gli asparagi che compongono il mazzo devono avere la stessa lunghezza. Inoltre la punta deve essere ben compatta, unita e dura.

Prima qualità : calibro minimo 10 mm.



**Kräuterpflanzen (Basilikum, Petersilie, Rosmarin, Dill, Schnittlauch, Lorbeer usw.):** Sie müssen aus nicht verschmutzten Zonen kommen. Wenn sie gezüchtet sind, dann müssen sie italienischer Herkunft, in perfekten Zustand und nicht übermäßig zerkleinert sein, sofern sie nicht ausdrücklich zerkleinert bestellt wurden. Sie müssen außerdem sauber und frei von Insekten, kryptogamen Parasiten und Fremdkörpern sein. Die Kräuterpflanzen, die als Zutaten in der Lebensmittelzubereitung verwendet werden, sind gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen verpackt sein.

Das gesamte Obst und Gemüse wird in Flachkisten, Kisten, Steigen oder Paletten aus Plastik mit Produkten gleicher Sorte und Qualität in geordneten Schichten, von homogener Größe und gegebenenfalls desselben Durchmessers, übergeben.

Davon werden **höchstens 5%** in Anzahl oder Gewicht abweichen, d.h. nicht in die Handelsklasse "I", sondern in die unmittelbar niedrigere Handelsklasse fallen.

**Die Behälter** müssen den geltenden Bestimmungen betreffend der Behälter für frische Lebensmittel entsprechen.

Weiters werden sie stabil und fachgerecht gebaut sein, so dass ein perfektes Aufbewahren der enthaltenen Produkte bis zum Zeitpunkt des Verbrauchs gewährleistet ist; sie werden außerdem gereinigt und trocken sein und den hygienischen Erfordernissen entsprechen.

**Auf jeden Fall ist der Lieferant verpflichtet, das Leergut auf eigene Kosten zurückzunehmen.**

Die verwendeten Einlagen aus Papier und anderem Material werden neu und unschädlich in Bezug auf Ernährung sein, mit eventuellem Aufdruck an der Außenseite, also keineswegs in direktem Kontakt mit dem Produkt stehen.

**Außerdem, wird die Ware mit Handelsdokumenten begleitet sein, mit der Angabe der Sorte, der Art, des eventuellen Durchmessers, des Produktionsortes und des Gewichtes.**

**Piante aromatiche (basilico, prezzemolo, rosmarino, aneto, erba cipollina, alloro ecc.):** Devono provenire da zone non inquinate. Se coltivate devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo. Le piante aromatiche utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dalla legge vigente.

Tutta la frutta e verdura sarà consegnata in colli o bancali di plastica contenenti prodotti della stessa varietà e qualità; a strati ordinati, di grandezza omogenea e se esiste per essi la calibratura, dello stesso calibro.

Sarà ammessa una **tolleranza del 5%** in numero o peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria "I", ma conformi a quelli della categoria inferiore.

**Gli imballaggi** saranno regolamentati dalle norme vigenti per quanto attiene l'imballaggio di prodotti alimentari freschi.

Inoltre saranno costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare, fino al momento del consumo, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti; saranno inoltre puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

**È obbligatorio per il fornitore ritirare gli imballaggi a proprie spese.**

Le carte ed altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio saranno nuovi ed innocui per l'alimentazione, con le eventuali diciture stampate sulla parte esterna, non a diretto contatto con il prodotto.

**La merce inoltre sarà accompagnata da documentazione commerciale indicante tipo, varietà, eventuale calibratura, provenienza, peso.**

#### **QUALITATIVE EIGENSCHAFTEN** **biologischer Produkte**

Das als „biologisch“ eingestufte Obst und Gemüse muss den Anforderungen der Verordnung EG Nr. 824/2007 und folgende Änderungen und Ergänzungen genügen.

#### **CARATTERISTICHE QUALITATIVE** **prodotti biologici**

I prodotti ortofrutticoli classificati come „biologici“ dovranno rispettare le caratteristiche di cui al regolamento CE n. 824/2007 e successive modifiche e integrazioni.



Das gelieferte Produkt muss garantiert >95% biologisch sein und als solches gekennzeichnet und gemäß EU-Kontrollsiegel und -zeichen (Verordnung EG Nr. 331/2000) bescheinigt sein, wobei die Namen der Körperschaften, welche die Qualität als „>95% biologisch“ bescheinigen, angegeben werden müssen.

Il prodotto fornito dovrà essere garantito biologico >95% e identificato e certificato come tale nel rispetto e ai sensi del marchio e logo di controllo CEE (Reg. CEE nr. 331/2000) indicando i nomi degli enti certificatori della qualità di “prodotto biologico > 95 %”.

**Verschiedene Nahrungsmittel**  
**Generi vari****LOS 5****LOTTO 5****SUPPENGEWÜRZE****Tierische Suppenwürze auf der Basis von Glutamat**

Mit folgender Zusammensetzung:  
Mononatriumglutamat max 21 %  
Fleischextrakte mindestens 3-5 %

Die Suppenwürze und Fertigwürze, sei es jene in Würfelform, wie andere, müssen exklusiv aus vom Sanitätsministerium genehmigten Rohstoffen bestehen (Gesetz 13.3.1958 Nr. 296, Gesetz 6.10.1950 Nr. 836, D.P.R. 30.5.1953 Nr. 567).

Die Suppenwürze muss aus einer leicht bröckeligen Paste bestehen, die den typischen Geruch und Geschmack entspricht, die Farbe ist dunkel braun und jene Suppenwürze, die aus Fleischextrakt bestehen; aufgelöst in kochendem Wasser muss eine flüssige klare Lösung oder eine leicht trübe entstehen und keine Krümel zurückbleiben.

**Braune Grundsauce pastös, typ Wiberg****Vegetarische Suppengewürze auf der Basis von Glutamat ohne Laktose und ohne Gluten**

Mononatriumglutamat max 21 %

**Körnige vegetarische Kraftbrühe.** Sie darf keine Geschmacksverstärker (z.B. Mononatriumglutamat) und keine Hefe enthalten, weiters muss sie laktosefrei und glutenfrei sein.

**Braune Paste****TEIGWAREN UND REIS****Qualitative Eigenschaften:**

Auf den technischen Beschreibungen müssen, gut leserlich, alle im speziellen Leistungsverzeichnis angeforderten Merkmale angegeben werden, vor allem das Gewicht der einzelnen Packungen, die Dicke der Spaghetti bzw. die Art der Nudelformen bzw. die Art des Reises.

Die gelieferten Produkte müssen den geltenden gesetzlichen Vorschriften bezüglich der Herstellung und dem Verkauf von Getreideprodukten bezüglich der Etikettierung entsprechen.

**PREPARATI PER BRODO****Preparato per brodo di carne a base di glutammato**

Con seguente composizione:  
glutammato monosodico max 21%  
estratte di carne minimo 3-5 %

I preparati per brodo o condimento, sia nella forma di cubi o sotto altra forma, devono essere prodotti esclusivamente con materie prime autorizzate dal Ministero della Sanita (Legge 13.03.1958 n. 296, Legge 06.10.1950 n. 836, D.P.R. 30.05.1953 n. 567).

I preparati per brodo devono essere costituiti da una pasta lievemente crestosa, di odore e sapore caratteristico, di colore bruno scuro per i preparati per brodo a base di estratto di carne; disciolti in acqua bollente debbono dare soluzione liquida o soltanto leggermente torbida e non devono lasciare grumi.

**Fondo bruno pastoso tipo Wiberg****Preparato per brodo vegetale a base di glutammato privo di lattosio e glutine**

glutammato monosodico max 21%

**Concentrato di brodo vegetale granulare.** Non deve contenere esaltatori di sapidità (p.es. glutammato monosodico) né lieviti e inoltre non deve contenere né lattosio né glutine.

**Fondo bruno pastoso****PASTA E RISO****Caratteristiche qualitative:**

Le schede tecniche dovranno riportare in modo leggibile le caratteristiche richieste nel capitolato speciale. Nello specifico dovrà essere segnalato il peso delle singole confezioni, il numero degli spaghetti e il tipo di formato della pasta o il tipo di riso.

I prodotti forniti dovranno corrispondere ai requisiti precisati dalle norme vigenti relative alla produzione e al commercio dei cereali e sfarinati e all'etichettatura.





## Nudeln aus Hartweizen

Die gelieferten Nudeln stammen aus frischer und gleichmäßiger Verarbeitung; sie werden ausschließlich aus reinem Hartweizengrieß Typ 0, **genetisch nicht verändert (KEINE GVO)**, hergestellt; körniges, kantiges Produkt, erhalten durch das Mahlen und konsequente Sieben des Hartweizens, frei von fremden Substanzen und Unreinheiten, gewonnen. Bei der Übergabe werden die Nudeln getrocknet und bestens erhalten sein; sie werden keinen abgestandenen oder schimmeligen Geruch, sowie keinen sauren, pikanten oder unangenehmen Geschmack haben.

Bei der Herstellung der Nudeln werden weder Chemikalien verwendet, noch organische oder anorganische Substanzen beigefügt.

Die Nudeln werden weder zerbrochen, verändert und verfälscht, noch verdorben und auf keine Weise von Tier- oder Pflanzenschmarotzern befallen sein. Beim Verschieben wird weder Pulver noch Mehl davon abfallen.

Sie werden in Form und Farbe einheitlich, kochbeständig und druckfest sein, und wie Glas zerbrechen.

Beim Kochen zerbröckeln und zerfallen sie nicht; sie werden nicht klebrig sein und das Wasser nicht trüben. Sie bleiben hingegen fest, elastisch, haben einen guten Geruch und sind weiß, blass gelb oder leicht grau.

Bei „Nudeln für Nudelgerichte“ muss die Möglichkeit gegeben sein, aus 11 verschiedenen Nudelformen auswählen zu können. Zusätzlich dazu muss das Nudelformat „Spaghetti“ angeboten werden.

Bei „Nudeln für Suppeneinlagen“ muss die Möglichkeit gegeben sein, aus 4 verschiedenen Nudelformen auswählen zu können. Davon muss auch die Nudelform „Sterne“ zur Verfügung stehen.

Die Verpackung der gelieferten Nudeln wird widerstandsfähig sein, um die Unversehrtheit des Produktes zu garantieren. Sie besteht aus durchsichtigem, neutralen Material. Die Packungen sind original, fest verschlossen und tragen alle Daten gemäß den geltenden Bestimmungen.

Auf den Packungen muss eine Mindesthaltbarkeitsdauer von mindestens einem Jahr ab Datum der Übergabe aufscheinen.

## Vollkornnudeln aus Hartweizen

## Pasta di semola di grano duro

La pasta fornita sarà di recente ed omogenea lavorazione, prodotta esclusivamente con pura semola di grano duro tipo 0, **non modificata geneticamente (NO OGM)**; prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburrattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

La pasta sarà consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione; non avrà odori di stantio o di muffa, né sapore di acido, piccante o altrimenti sgradevole.

La pasta fornita sarà prodotta priva di qualsiasi trattamento con agenti chimici e priva di qualsiasi aggiunta di sostanze organiche od inorganiche.

Non si presenterà frantumata, alterata, adulterata né avariata. Non sarà infestata in modo assoluto da parassiti animali o vegetali. Ove fosse rimossa, non lascerà cadere polvere o farina.

Sarà di aspetto uniforme in forma e colore, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

Alla cottura non si spaccherà né si disferà, né diventerà collosa, non intorbidirà l'acqua. Risulterà invece tenace, elastica con buon odore e di colore bianco giallognolo o grigio chiaro.

La pasta per "piatti asciutti" fornita dovrà essere di 11 formati diversi. In più deve essere disponibile il formato "spaghetti".

La pasta per "minestra" fornita dovrà essere di 4 formati diversi, dei quali anche il formato "stelle" deve essere disponibile.

Sarà consegnata in imballaggi resistenti, tali da garantire l'integrità del prodotto.

L'involucro sarà di materiale trasparente e di colore neutro; le confezioni saranno originali, munite del sigillo e recheranno tutti i dati richiesti ai sensi delle norme vigenti.

I termini minimi di conservazione, indicati sulle singole confezioni, dovranno risultare di almeno un anno dalla data di consegna.

## Pasta di semola di grano duro integrale



Die gelieferten Nudeln stammen aus frischer und gleichmäßiger Verarbeitung; sie werden ausschließlich aus reinem Hartweizengrieß Typ 0, **genetisch nicht verändert (KEINE GVO)**, hergestellt, gemäß D.P.R. 9. Februar 2001, Nr. 187, Art 6.

### Eierteignudeln

Die Eierteigwaren dürfen ausschließlich mit nicht **genetisch nicht verändertem (KEINE GVO)** Grieß hergestellt werden, gemäß den Vorgaben des D.P.R. vom 09.02.2001 Nr. 187 und späteren Änderungen und Ergänzungen.

Der Geruch, Geschmack und die Farbe müssen den typischen Rohprodukten entsprechen, frei von Schimmel und Insekten sein.

Zu Zugabe von Zusatzstoffen ist nicht erlaubt.

Die Verpackung muss den Erfordernissen der ordnungsgemäßen Hygiene genügen; die für die Verpackung verwendeten Substanzen müssen dem D.P.R. 23.08.1982 Nr. 777 und späteren Änderungen und Ergänzungen und den M.D. in Anwendung, soweit anwendbar und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 und späteren Änderungen und Ergänzungen, entsprechen. Die Etikettierung muss der gesetzlichen Norm entsprechen.

Bei „Eierteigwaren für Suppeneinlagen“ muss die Möglichkeit gegeben sein, aus 8 verschiedenen Nudelformen auswählen zu können.

Auf den Packungen muss eine Mindesthaltbarkeitsdauer von mindestens einem Jahr ab Datum der Übergabe aufscheinen.

### Reis

Der gelieferte Reis wird **genetisch nicht verändert sein (KEINE GVO)**, weder mit chemischen oder physikalischen Wirkstoffen behandelt, mit Ausnahme für das „Parboiled“ Verfahren, noch wird ihm irgendeine andere Substanz beigefügt worden sein, welche die natürliche Farbe oder die natürliche Beschaffenheit verändern könnte (Gesetz 18.03.1958 Nr. 325, und späteren Änderungen und Ergänzungen).

Der gelieferte Reis wird der angeforderten Art entsprechen und nicht mit Reis anderer Zugehörigkeitsgruppen oder Art vermischt werden.

### Angeforderte Arten:

Fein Ribe  
Halbfein Vialone nano  
Sehr fein Arborio und Carnaroli  
Parboiled  
Vollkornreis Ribe  
Basmati

La pasta fornita sarà di recente ed omogenea lavorazione, prodotta esclusivamente con pura semola di grano duro tipo 0, **non modificato geneticamente (NO OGM)**, prodotta secondo disciplinare di produzione specifico D.P.R. 9 febbraio 2001 n 187 art 6.

### Pasta all'uovo

La pasta con l'impiego di uova prodotta esclusivamente con semola **non modificata geneticamente (NO OGM)**, dovrà corrispondere a quanto indicato dal D.P.R. del 09.02.2001 n. 187 e successive modifiche ed integrazioni.

Dovrà presentare odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti. Non è ammesso l'uso di additivi.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal Regolamento CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura corrisponde le norme di legge vigenti.

La pasta all' uovo per minestre fornita dovrà essere di 8 formati diversi.

I termini minimi di conservazione, indicati sulle singole confezioni, dovranno risultare di almeno un anno dalla data di consegna.

### Riso

Il riso fornito sarà **non modificato geneticamente (NO OGM)**, non sarà trattato né con agenti chimici né fisici, ad eccezione per il trattamento per il “parboiled”, né con l'aggiunta alcuna di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o alterarne la composizione naturale (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

Il riso sarà quello della varietà richiesta e non miscelato con riso di altro gruppo di appartenenza o varietà.

### Tipologie richieste:

Fino Ribe  
Semifino Vialone nano  
Superfino Arborio e Carnaroli  
Parboiled  
Riso integrale Ribe  
Basmati



Der Reis wird nicht beschädigt und nicht verdorben sein und keinen schimmeligen oder anderen, als den ihm eigenen, leichten Geruch haben.

Der gesamte gelieferte Reis wird sich aus ganzen, gesunden und nicht von Schmarotzern befallenen Reiskörnern zusammensetzen, keine Fremdkörper enthalten und keinerlei Unreinheiten verschiedener Natur aufweisen; er wird nicht - über die gesetzlich erlaubten Toleranzgrenzen hinaus - Körner mit abgebrochener Spitze, rote, mit Gips behandelte, dunkel verfärbte, fleckige, bernsteinfarbene, gelbe oder zerbrochene Körner enthalten (Max. 12 % zerbrochene Körner).

Der Reis wird für mindestens 15-20 Minuten kochfest sein, ohne dass sich die Form der Körner dabei übermäßig verändert.

Die Verpackung muss den Erfordernissen der ordnungsgemäßen Hygiene genügen; die für die Verpackung verwendeten Substanzen müssen dem D.P.R. 23.08.1982 Nr. 777 und späteren Änderungen und Ergänzungen und den M.D. in Anwendung, soweit anwendbar und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 und späteren Änderungen und Ergänzungen, entsprechen. Die Etikettierung muss der gesetzlichen Norm entsprechen.

Auf den Packungen muss eine Mindesthaltbarkeitsdauer von mindestens 1 Jahr ab Datum der Übergabe aufscheinen.

### **Cous Cous**

#### **Pizzoccheri**

Teigwarenart, aus Buchweizen- und Weizenmehl.

#### **Paniermehl**

Das Produkt muss aus dem Schleifvorgang von Brot aus trockene Mehl Typ „00“ hergestellt werden, und in jedem Fall aus dem Backvorgang eines Teigs mit Weizenmehl Typ „00“, Wasser, natürliche Hefe, mit Eigenschaften gemäß Gesetz Nr. 580/67. Die angeforderte Verpackung muss die Originalverpackung mit der Marke des Herstellers sein und den Bestimmungen laut ges.D. 01.27.1992 Nr. 109 und späteren Änderungen und Ergänzungen.

### **PFLANZLICHE KONSERVEN**

Il riso non sarà né avariato, né alterato e non avrà odore di muffa, né altro odore diverso da quello leggero che gli è proprio.

Sarà fornito in grani interi e sani, non infestati da parassiti, non conterrà corpi estranei od impurità di natura varia e non conterrà oltre ai limiti di tolleranza stabiliti per legge, grani spuntati, grani rossi, grani gessati, grani vaiolati, grani macchiati, grani ambrati, grani gialli, grani rotti (percentuale di rottura non superiore al 12%).

Resisterà alla cottura per non meno di 15-20 minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva variazione di forma.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal Regolamento CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura corrisponde le norme di legge vigenti.

I termini minimi di conservazione, indicati sulle singole confezioni, dovranno risultare di almeno un anno dalla data di consegna.

### **Cous Cous**

#### **Pizzoccheri**

Pasta ricavata da un impasto di farina di grano saraceno e di farina di frumento.

#### **Pane grattugiato**

Il prodotto richiesto dovrà provenire dalla macinazione di pane confezionato con farina 00 secco, e comunque proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinato di frumento 00, acqua, lievito naturale, con caratteristiche corrispondenti alle norme dettate nella Legge n. 580/67. La confezione richiesta è quella originale con marchio del produttore e conforme a quanto previsto nel D.L. 27.01.1992 n. 109 e s.m.i..

### **CONSERVE VEGETALI**



Die Konserven müssen intakt und ganze sein, ohne Anzeichen von Erweichung und Kontamination der Oberfläche. Die Produkte, die in Konserven gehalten werden, müssen noch aus dem Herstellungsjahr stammen und von ausgezeichnete Qualität sein, die Behälter müssen recycelt werden können und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sein. Die Kapseln der Glasbehälter müssen luftdicht sein.

Die Verarbeitung und Konservierung muss fachmännisch erfolgen, nach modernen Methoden und in Übereinstimmung mit den geltenden Rechtsvorschriften über die Hygiene von Konserven (Gesetz 10.03.1969 Nr. 96 und D.P.R. Nr. 428/1975 für die Herstellung von geschälte Tomaten und Tomatenkonzentrat).

Die Pflanzen müssen reif, gesund, frisch, gut gewaschen, ohne Larven, Insekten, Defekte sein, die aufgrund von Krankheiten auftreten und den charakteristischen Geruch, Farbe und Geschmack haben, die Konservierungsflüssigkeit muss frei von Schimmel, Wucherungen oder andere Veränderungen sein.

Die Etikettierung muss mit dem Gesetzesvertretenden Dekret 109/1992 und späteren Änderungen und Ergänzungen übereinstimmen.

Der Abfall auf das Nettogewicht gemäß der Erklärung, muss den Wert von 1% nicht überschreiten, für ein Verpackungsgewicht zwischen 1 und 5 kg, gemäß Art. 67 des D.P.R. 26.03.1980, Nr. 327.

Conserven integre e intere senza segni di rammollimento e contaminazione superficiale. I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, i contenitori non devono essere di riciclo e devono essere idonei al contatto con gli alimenti. Le capsule dei contenitori di vetro devono essere a chiusura ermetica.

La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i criteri moderni ed in conformità delle norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari (Legge 10.03.1969 n. 96 e D.P.R. n. 428/75 per la produzione di pomodori pelati e concentrati di pomodoro).

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 109/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 kg, ai sensi dell'art. 67 del D.P.R. 26.03.1980, n. 327.

## **Typologien**

### **Artischocken in Stücke**

**Ganze Artischocken (Kaliber 30-40 gr)**

**Gekochte Kichererbsen**

**Gekochte weiße Bohnen**

**Borlotti Bohnen**

**Cannellini Bohnen**

**Gekochte rote Bohnen**

**Gekochte Linsen**

**Gekochte Champignons Pilze**

**Pfifferlinge, mittelgroß naturbelassen**

**Pilzemix, naturbelassen**

**Weißer Spargel**

**Süßer Mais in Körner**

## **Tipologie**

**Carciofi a spicchi**

**Carciofi interi (calibro 30-40 gr)**

**Ceci lessati**

**Fagioli bianchi di Spagna lessati**

**Fagioli borlotti**

**Cannellini lessati**

**Fagioli rossi lessati**

**Lenticchie lessate**

**Funghi Champignons tagliati**

**Funghi gallinacci medi al naturale**

**Misto funghi al naturale**

**Asparagi bianchi**

**Mais dolce in grani**



**Schwarze Oliven, entkernt**

**Grüne Oliven, entkernt**

**Maiskolben, süßsauer**

**Schwarzwurzeln**

**Kraut, naturbelassen**

**Rotkohl**

**Rote Beete**

**Selleriesalat**

**Kapern, in Salz eingelegt**

**Peperoni, geschnitten**

**Peperonata**

**Olive nere denocciolate**

**Olive verdi denocciolate**

**Pannocchiette di granturco in agrodolce**

**Scorze nere**

**Crauti al naturale**

**Cavolo rosso**

**Barbabietola rossa**

**Insalata di sedano**

**Capperi sotto sale**

**Peperoni tagliati**

**Peperonata**

**Tomaten, geschält**

Die geschälten Tomaten müssen der langen oder runden Art angehören, **nicht genetisch modifiziert** sein (**KEINE GVO**) und den gesetzlichen Bestimmungen der Verpackung von „geschälten Tomaten“ mit eventueller Zugabe von Tomatensaft teilkonzentriert wie für „geschälte Tomaten“ vorgesehen, entsprechen.

Die Tomaten werden geschält und frei von Verunreinigungen und ungenießbaren oder unreifen Pflanzenteile und -faser sein (Blattstängel, Wurzel). Das hergestellte Produkt wird gegebenenfalls nach dem Vorkochen, in Schachteln gefüllt und nach guter Technik vakuumiert und anschließend der Sterilisationsbehandlung unterzogen werden.

Das Produkt wird folgenden Anforderungen nachkommen:

- die charakteristische rote Farbe des gesunden und reifen Produktes;
- den charakteristischen Geruch und Geschmack der Tomaten und frei von Fremdgeruch und Fremdgeschmack sein;
- frei von Larven von Parasiten und parasitäre Veränderungen wie nekrotischen Flecken jeder Dimension sein, die das Fruchtfleisch verändern und keine nennenswerten Makulaturen der Zellstruktur anderer Art (depigmentierte Teile, mechanische Restverletzungen oder Verwachsungsnarben) auf den interessanten Teilen der Oberfläche der Frucht aufweisen und frei von inneren Fäulnis sein;
- das Abtropfgewicht des Produktes darf nicht weniger als 60% des Nettogewichts sein;
- nicht weniger als 70% des abgetropften Produktes muss ganz sein oder aber keine Verletzungen aufzeigen, die die Form oder das Volumen der Frucht beeinträchtigen;
- der Trockenrückstand, nach der Nettozugabe darf nicht höher als 4 % sein;
- der Durchschnittsgehalt der Schalen, festgelegt auf mindestens 5 Behältern, darf nicht mehr als 3 cm<sup>2</sup> für 100 Gramm Produktinhalt sein
- in jedem Behälter darf die Schale nicht um vierfache diese Obergrenze überschreiten.

**Es wird ohne die Zugabe von anderen Pflanzenstoffe, antiseptische Stoffe, künstliche und Farbstoffe oder Salz sein.**

Die flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure muss den Wert von 0,20 % an Trockenrückstand bei Nettozugabe von Salz nicht überschreiten; die Zugabe von Natriumchlorid muss so beschaffen sein, dass der Anteil an Chloriden im Fertigprodukt, in NaCl ausgedrückt, nicht mehr als 10 % des Trockengewichts beträgt.

Die Behälter der geschälten Tomaten müssen frei von Mängeln wie Beulen, Rost, innere Korrosion oder Anderem sein, müssen die Marke des Lieferanten aufweisen und originalverpackt geliefert werden.

**Pomodoro pelato**

I pomodori pelati devono essere quelli di tipo lungo o di tipo tondo di qualità adeguata, **non modificato geneticamente (NO OGM)**, aventi le caratteristiche richieste dalle norme in vigore per il confezionamento dei "pomodori pelati" con l'eventuale aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato come previsto per i "pomodori pelati".

Privati della buccia, con asportazione delle impurità e delle parti vegetali non commestibili, fibrose o non mature (picciolo, fittone). Il prodotto ottenuto sarà immesso, eventualmente previa precottura, in scatole secondo buona tecnologia con asportazione dell'aria e successivamente sottoposte a trattamento di sterilizzazione.

Il prodotto dovrà:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privo di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni all'asse stilare;
- il peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- essere intero o comunque tale da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato;
- residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiori a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto;
- in ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

**Sarà senza l'aggiunta di altre sostanze vegetali, di sostanze antisettiche, di coloranti artificiali e di sale.**

L'acidità volatile espressa in acido acetico non deve superare lo 0,20 % di residuo secco al netto del sale aggiunto; l'aggiunta di cloruro di sodio deve essere tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa come NaCl, non superi il 10% del residuo secco.

I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale.



Das Weißblech muss den Anforderungen des Gesetzes 283/1962 und des M.D. 21.03.1973 und späteren Änderungen und Ergänzungen erfüllen.

Die Etikettierung muss der gesetzlichen Norm entsprechen.

### **Gehackte Tomaten**

Produkt I. Qualität, von inländische Produktion, ausschließlich durch Gebrauch von langen oder runden Tomaten geeigneter Qualität, welche den Eigenschaften der geltenden Bestimmungen bezüglich der Herstellung von "geschälten Tomaten" entsprechen, gewonnen.

Den Tomaten wird - gemäß Gesetz über die "geschälten Tomaten" - eventuell teilweise konzentrierter Tomatensaft zugesetzt (Gesetz vom 10.03.69 Nr. 96 u. D.P.R. vom 11.04.75 Nr. 428, bezüglich der Verarbeitung der Tomaten, Gesetz vom 30.04.62 Nr. 283 und Gesetzesdekret Nr. 109 vom 27.01.92, einschließlich aller späteren Änderungen und Ergänzungen).

**Dem Produkt werden keine anderen pflanzlichen, antiseptischen, künstlichen Farbstoffe und Salz beigemischt.**

Es stammt aus Früchten, die **genetisch nicht verändert worden sind (KEINE GVO)**, die folgende Eigenschaften aufweisen:

frisch, gesund, reif, typisches Rot der reifen Tomaten; typischer -nicht fremder - Geruch und Geschmack; ohne Schmarotzerlarven und ohne Veränderungen, die durch Schmarotzer hervorgerufen werden; ohne Fäule und ohne Krankheiten.

Die Früchte werden sortiert, gut gewaschen, vollkommen geschält und zerkleinert (durch Hacken oder ähnliches Verfahren). Unreinheiten und ungenießbare, faserige oder unreife pflanzliche Bestandteile (Stängel, Wurzel) werden beseitigt. Das gewonnene Produkt wird, nach eventuellem vorherigen Ankochen, technologisch einwandfrei in Dosen eingefüllt - wobei keine Luft verbleibt oder eindringt - und daraufhin sterilisiert.

Die Dosen sind aus folgendem Material: Körper aus verzinnem Blech mit einer Mindestzinndeckung von 11.2 g/qm (innen), 2.8 g/qm (außen); Deckel ebenso verzinkt, mit Mindestzinndeckung 2.8 g/qm (innen und außen) und lackiert **(mit absolut gesundheitsunschädlichen Substanzen)**. Die Dose besteht eventuell aus anderem gleichwertigen Material (M.D. vom 18.02.1984 und späteren Änderungen und Ergänzungen).

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge 283/1962; dal D.M. 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura corrisponde le norme di legge vigenti.

### **Polpa di pomodoro**

Prodotto di prima qualità, di produzione nazionale, ottenuto esclusivamente dall'utilizzo di pomodori di tipo lungo o pomodori di tipo tondo di qualità adeguata, aventi le caratteristiche richieste dalle norme in vigore per il confezionamento dei "pomodori pelati" con l'eventuale aggiunta di succo.

Ai pomodori potrà essere aggiunto pomodoro parzialmente concentrato come previsto per legge per i "pomodori pelati" (Legge del 10.03.1969 n. 96 e D.P.R. 11.04.1975 n. 428, inerenti la lavorazione dei pomodori, Legge 30.04.1962 n. 283 e D.L. 109 del 27.01.1992 e successive modifiche ed integrazioni).

**Sarà senza l'aggiunta di altre sostanze vegetali, di sostanze antisettiche, di coloranti artificiali e di sale.**

Sarà proveniente da frutto **non modificato geneticamente (NO OGM)**, che presenta le seguenti caratteristiche: fresco, sano, maturo, di colore rosso caratteristico del pomodoro maturo; di odore e sapore caratteristico del pomodoro e privo di odori e sapori estranei; privo di larve, di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria; esente da marciumi e non colpito da malattia

Questi frutti saranno selezionati, ben lavati, completamente sbucciati, sminuzzati (per triturazione o procedimento analogo) con asportazione delle impurità e delle parti vegetali non commestibili, fibrose o non mature (picciolo, fittone). La polpa ottenuta sarà immessa, eventualmente previa precottura, in latte secondo buona tecnologia con asportazione dell'aria e successivamente sottoposte a trattamento di sterilizzazione.

Le latte saranno del seguente materiale: corpo latta in banda stagnata con copertura stagno minimo gr/mq 11.2(interno), 2.8(esterno); coperchio latta in banda stagnata con copertura stagno min.gr/mq 2.8 (interno ed esterno) e verniciata **(con sostanze assolutamente innocue alla salute)** o di materiale equivalente (D.M. del 18.02.1984 e successive modifiche ed integrazioni).



Abfüllverfahren, Beschaffenheit der Dose und Schweißung garantieren die absolute, unveränderliche Haltbarkeit des Produktes bis zu drei Jahren ab Abfülldatum.

Die Etikettierung muss der gesetzlichen Norm entsprechen.

Das gelieferte Produkt stammt aus der letzten Ernte und das Verfallsdatum muss von **mindestens ein Jahr ab Datum der Übergabe** sein.

Auf den Dosen werden in unauslöschbaren Buchstaben die Bezeichnung des Produkts, die darin enthaltene Menge, Name oder Firmenbezeichnung sowie Sitz des Herstellers, Herstellungsdatum usw. aufscheinen (ges.D. N.109 vom 27.01.92).

### **Tomatenpüree**

erhalten aus frischen, gesunden, ganzen, reifen Tomaten, frei von Zusatzstoffen, künstlichen Aromastoffen, Konservierungsstoffe, fettigen Dressings und Farbstoffen, und in Übereinstimmung mit dem M.D. 27.02.1996 Nr. 209 und späteren Änderungen und Ergänzungen. Das Produkt wurde in Übereinstimmung mit der geltenden Gesetzgebung sterilisiert oder pasteurisiert.

**Dem Produkt werden keine anderen pflanzlichen, antiseptischen, künstlichen Farbstoffe und Salz beigemischt.**

Es stammt aus Früchten, die **genetisch nicht verändert worden sind (KEINE GVO)**, die folgende Eigenschaften aufweisen:

frisch, gesund, reif, typisches Rot der reifen Tomaten; typischer -nicht fremder - Geruch und Geschmack; ohne Schmarotzerlarven und ohne Veränderungen, die durch Schmarotzer hervorgerufen werden; ohne Fäule und ohne Krankheiten.

### **OBSTKONSERVEN**

#### **Qualitative Eigenschaften:**

Die Behälter aller unten angeführten Produkte müssen aus Materialien sein, welche für Lebensmittel geeignet sind und es müssen alle Daten gemäß den geltenden Gesetzen für die Etikettierung darauf aufscheinen.

#### **Eingemachtes Obst**

Das eingemachte Obst muss aus gesunden Früchten hergestellt sein, die bei Erreichen des geeigneten Reifegrades gepflückt worden sind und welche keine dunklen Flecken, Reste des Kerns oder andere Fremdkörper aufweisen dürfen.

Il sistema di inscatolamento, il materiale della latta utilizzata e la saldatura saranno tali da poter garantire la perfetta ed inalterata conservazione del prodotto fino a tre anni dalla data del confezionamento.

**L'etichettatura corrisponde le norme di legge vigenti.**

I prodotti saranno dell'ultima raccolta e recheranno il **termine di scadenza di almeno un anno dalla data di consegna.**

Sulle lattine risulteranno con caratteri indelebili la denominazione del prodotto, il quantitativo netto contenuto (in litri), **nome o ragione sociale del confezionatore ed il luogo dello stabilimento di confezionamento** (D.L. n. 109 del 27.01.1992).

### **Passata di pomodoro**

ottenuta da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi, aromatizzanti artificiali, di sostanze artificiali, di sostanze conservanti di condimenti grassi e di coloranti, e nel rispetto del D.M. 27.02.1996 n. 209 e sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve sterilizzato o pastorizzato secondo la vigente normativa.

**Sarà senza l'aggiunta di altre sostanze vegetali, di sostanze antisettiche, di coloranti artificiali e di sale.**

Sarà proveniente da frutto **non modificato geneticamente (NO OGM)**, che presenta le seguenti caratteristiche: fresco, sano, maturo, di colore rosso caratteristico del pomodoro maturo; di odore e sapore caratteristico del pomodoro e privo di odori e sapori estranei; privo di larve, di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria; esente da marciumi e non colpito da malattia.

### **CONSERVE DI FRUTTA**

#### **Caratteristiche qualitative:**

I contenitori di tutti i prodotti sotto nominati saranno di materiale uso alimentare e risulteranno tutti i dati previsti dalle vigenti disposizioni di legge per l'etichettatura.

#### **Frutta sciropata**

La frutta sciropata sarà prodotta da materie prime sane raccolte al giusto grado di maturazione e non dovrà presentare ammaccature e residui di noccioli o altri materiali estranei.





Die für Lebensmittel geeigneten Behälter müssen unversehrt, d.h. nicht verbeult sein, oder andere Mängel aufweisen.

**Angeforderte Arten:**

Ananas  
Obstsalat  
Birnen  
Pfirsich  
Marillen  
Pflaumen  
Kirschen, entkernt  
Sauerkirschen, kandiert

**Konfitüre**

Die gesamte gelieferte Konfitüre muss allen geltenden gesetzlichen Vorschriften für ein solches Produkt entsprechen.

Es muss „Konfitüre“ oder „Konfitüre extra“ von I. Qualität geliefert werden. Sie wird aus Zucker, frischem (= frisch, tiefgekühlt, pasteurisiert, gefriergetrocknet) und nicht aus konserviertem Obst welchem Schwefeldioxyd zugesetzt wurde, hergestellt. Sie kann Pektin und eventuelle andere Zusatzstoffe (Zitronen- und Weinsäure, Säfte, Aromen und natürliche Farbstoffe) welche laut geltendem Gesetz vorgesehen sind, enthalten.

Sie wird aus gesundem und nicht im Geringsten verdorbenem Obst, welchem keiner seiner wesentlichen Bestandteile entzogen wurde, und welches den zur Marmeladenherstellung geeigneten Reifegrad erreicht hat, gewonnen. Der Anteil von Fruchtmarm und/oder von Fruchtputree am Endprodukt darf bei „Konfitüre“ nicht unter 35% und bei „Konfitüre extra“ nicht unter 45% betragen.

Auf den Behältern scheint, außer den Angaben laut geltenden Gesetzen für die Etikettierung, der genaue Zuckergehalt in Prozent der darin enthaltenen Konfitüren auf.

**Portionen zu 25 g (Nettogewicht)**

Der Behälter für eine einzelne Portion besteht aus Aluminium oder Plastik, deren Anwendung für Lebensmittel geeignet ist; er ist luftdicht verschlossen und der Netto-Inhalt beträgt 25 g.

Die Konfitüre in Portionen zu 25 g steht in mindestens fünf der nachfolgend angeführten Geschmackssorten zur Verfügung:

Pfirsich, Aprikose, Kirsche, Erdbeere, Pflaume, Himbeere, Heidelbeere, Preiselbeere, Orange, Brombeere, rote Johannisbeere, schwarze Johannisbeere und eventuell anderen.

I contenitori uso alimentare inoltre non dovranno presentare danneggiamenti (privi cioè di ammaccature o altri difetti).

**Tipologie richieste:**

ananas  
macedonia di frutta  
pere  
pesche  
albicocche  
prugne  
ciliege denocciolate  
amarene candite/sciroppate

**Confettura**

Tutta la confettura fornita dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni di legge per questo tipo di prodotto.

Sarà fornita "confettura" o "confettura extra" di I. qualità. Sarà confezionata con zuccheri, frutta fresca (= fresca, surgelata, pastorizzata, liofilizzata) e non da frutta conservata con biossido di zolfo. Può contenere pectina ed eventuali altri additivi (acidi citrici e tartarici, succhi di frutta, aromi e coloranti naturali), quali permessi dalle leggi in vigore.

Sarà ottenuta da frutta sana, esente da qualsiasi alterazione, non privata di alcuno dei suoi componenti essenziali e giunta al grado di maturazione adeguato per fabbricazione della confettura. La polpa e/o la purea di frutta in generale non deve essere inferiore al 35% del prodotto finito per la "confettura" e non inferiore al 45% per la "confettura extra".

Sul contenitore risulterà, oltre che i dati previsti dalle vigenti disposizioni di legge per l'etichettatura, il contenuto percentuale in zucchero della confettura contenuta.

**Porzioni da gr. 25 (contenuto netto)**

Il contenitore della singola porzione sarà di alluminio uso alimentare o di materiale plastico uso alimentare a chiusura ermetica ed avrà un contenuto di gr. 25 di prodotto netto.

La confettura in porzioni da 25 g sarà disponibile in almeno cinque varietà dei seguenti gusti:

Pesca, albicocca, ciliegia, fragola, prugna, lampone, mirtilli neri, mirtilli rossi, arancio, more, ribes rosso, ribes nero ed altri eventuali.

**Behälter zu 2-3 kg (Nettogewicht)**

Der Behälter besteht aus Metall (Dosen) oder Plastik, deren Anwendung für Lebensmittel geeignet ist.

Die „Konfitüre“ oder „Konfitüre extra“ muss passiert sein, d.h. sie darf keine ganzen Fruchtstücke enthalten.

Sie steht in den nachfolgend angeführten Geschmackssorten zur Verfügung: Preiselbeere, Aprikose, Erdbeere, Pfirsich, Kirsche, Pflaume.

**Diätetische Konfitüre**

Die gelieferte „diätetische Konfitüre“ muss allen geltenden gesetzlichen Vorschriften für ein solches Produkt entsprechen.

Ein Teil des Zuckergehalts der „diätetische Konfitüre“ ist mit einem Süßstoff ersetzt.

Die „diätetische Konfitüre“ muss in Einzelportionen, mit einem Nettogewicht von 20 Gramm, in luftdichten Behältern aus Aluminium oder Plastik, geliefert werden.

Sie muss in mindestens 4 unterschiedlichen Geschmacksrichtungen angeboten werden.

Auf den Einzelverpackungen müssen die Nährwerte, Kilokalorien, Kohlenhydrate, Eiweiße und Fette, angeführt sein. Die unterschiedlichen Zuckerarten und verwendeten Süßstoffe sind, wie gesetzlich vorgeschrieben, in der Zutatenliste leserlich angeführt.

Die gelieferte „diätetische Konfitüre“ in Portionen muss immer jüngster Herstellung sein und eine Haltbarkeitsdauer von mindestens einem Jahr ab Lieferung aufweisen.

**Fruchtsäfte**

Die Fruchtsäfte werden gemäß geltenden Bestimmungen, ohne Zusatz von Zucker oder anderen Zutaten, hergestellt. Sie werden in den Geschmacksrichtungen Orange und Apfel im Tetrapak oder in Plastikflaschen zu 1 Liter geliefert.

**Fruchtnektar**

Der Fruchtnektar muss nach den geltenden Vorschriften hergestellt sein. Er wird in den Geschmacksrichtungen Birne, Aprikose und Pfirsich zur Verfügung gestellt werden. Er wird in Tetrapak oder Plastikflaschen geliefert.

**Fruchtsirup****Porzioni da 2-3 kg (netto)**

Il contenitore sarà di metallo (lattina) o di materiale plastico uso alimentare.

La “confettura” o “confettura extra” si presenterà sotto forma di purea, non dovrà perciò contenere pezzi di frutta.

Sarà disponibile nei seguenti gusti: mirtilli rossi, albicocca, fragola, pesca, ciliegia, prugna.

**Confettura dietetica**

La „confettura dietetica“ fornita dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni di legge per questo tipo di prodotto.

Una parte dello zucchero contenuto nella “confettura dietetica” dovrà essere sostituita da un dolcificante.

La “confettura dietetica” sarà fornita in porzioni singole, con un contenuto netto di gr. 20, in contenitori di alluminio uso alimentare o di materiale plastico uso alimentare a chiusura ermetica.

Deve essere disponibile in almeno 4 diverse varietà di gusto.

Ogni singola confezione deve riportare i valori nutrizionali, il valore energetico, i carboidrati, le proteine e i grassi. Gli zuccheri e i dolcificanti utilizzati devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti, come previsto dalla disposizioni legislative.

La “confettura dietetica” in porzioni sarà sempre di recentissima produzione; il termine di conservazione sarà almeno di un anno a partire dalla data di fornitura.

**Succhi di frutta**

I succhi di frutta dovranno essere prodotti secondo normativa vigente, senza l'aggiunta di zucchero o altri ingredienti. Saranno forniti nei gusti arancia e mela in tetrapak o bottiglie di plastica da 1 lt.

**Nettare di frutta**

I nettare di frutta dovranno essere prodotti secondo normativa vigente. Saranno forniti nei gusti di pera, albicocca e pesca. Dovranno essere forniti in tetrapak o bottiglie di plastica.

**Scioppo di frutta**



Der Fruchtsirup muss gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen hergestellt und geliefert werden.

Er wird aus Fruchtsaft oder -most der jeweiligen Frucht in konzentrierter oder nicht konzentrierter Form unter Zusatz von Saccharose oder Saccharoselösung hergestellt.

Bei der Bewertung werden Produkte, die keine künstlichen Farbstoffe enthalten, vorgezogen.

Auf den Behältern scheint außer den Angaben laut geltenden Gesetzen für die Etikettierung, der genaue Zucker- sowie Fruchtgehalt in Prozenten des darin enthaltenen Sirup auf.

Es müssen die folgend angeführten Geschmacksrichtungen geliefert werden: Himbeere, Orange.

Der gelieferte Sirup muss eine Haltbarkeitsdauer von mindestens einem halben Jahr ab Lieferung aufweisen.

## **FISCHKONSERVEN**

### **Thunfisch in Salzlake**

Der Thunfisch sollte Thunfisch erster Wahl der nationalen oder europäischen Produktion sein, in ganzen Scheiben sein mit nur wenig bröckelndem Material (maximal 18% des abgelassenen Produktes), mit typisch rosa Farbe, ohne unnatürlicher Verfärbungen, zart und angenehmen im Geruch; in Salzwasser (Sole) eingelegt.

Bei der chemischen Analyse müssen die gesetzlichen Grenzwerte für Schwermetalle eingehalten werden und das Histamin darf den Wert von 200 mg/kg nicht überschreiten.

Sterilitätstest: negativ

Verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

### **Thunfisch in Olivenöl**

Lo sciroppo fornito sarà confezionato e consegnato in adempimento alle vigenti disposizioni di legge.

Sarà ottenuto dalla mescolanza di succo o mosto del frutto nominato concentrato o non, con saccarosio o soluzioni di saccarosio.

Nella valutazione dei campioni si prediligerà il prodotto che non contiene coloranti artificiali.

Sul contenitore risulterà oltre che i dati previsti dalle vigenti disposizioni di legge per l'etichettatura, il contenuto percentuale in zucchero e in frutta dello sciroppo contenuti.

Dovranno essere fornite le seguenti varietà di gusti: lampone, arancia.

Il sciroppo di frutta fornito avrà un termine di conservazione di almeno mezzo anno a partire dalla data di fornitura.

## **CONSERVE ITTICHE**

### **Tonno al naturale**

Il tonno deve essere tonno di produzione nazionale o comunitaria di prima scelta presentarsi in tranci interi con scarso materiale di sbriciolamento (massimo il 18% del prodotto sgocciolato) con colore rosa, assenza di colorazioni anormali, odore delicato e gradevole; conservato in acqua salata (salamoia).

All'analisi chimica dovranno rispettarsi i limiti di legge per i metalli pesanti e l'istamina non dovrà superare i 200 mg/Kg.

Prova di sterilità: negativa

Confezionamento ed etichettatura secondo normativa vigente.

### **Tonno in olio di oliva**



Der Thunfisch sollte Thunfisch erster Wahl der nationalen oder europäischen Produktion sein, in ganzen Scheiben sein mit nur wenig bröckelndem Material (maximal 18% des abgelassenen Produktes), mit typisch rosa Farbe, ohne unnatürlicher Verfärbungen, zart und angenehmen im Geruch; das zum Einlegen verwendete Öl ist Olivenöl, in Farbe hell gelb und klar und ohne Spuren von Wasser. Bei der chemischen Analyse müssen die gesetzlichen Grenzwerte für Schwermetalle eingehalten werden und das Histamin darf den Wert von 200 mg/kg nicht überschreiten.

Sterilitätstest: negativ

Verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

### **Makrelenfilet in Olivenöl**

Die Filets sollten erster Wahl der nationalen oder europäischen Produktion sein, in ganzen Stücken sein mit nur wenig bröckelndem Material, ohne unnatürlicher Verfärbungen, zart und angenehmen im Geruch; das zum Einlegen verwendete Öl ist Olivenöl, in Farbe hell gelb und klar, mit einem Wert des Abtropfwassers von maximal 2%.

Verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

### **Sardellenfilets in Olivenöl**

Die Filets sollten erster Wahl der nationalen oder europäischen Produktion sein, in ganzen Stücken sein mit nur wenig bröckelndem Material, ohne unnatürlicher Verfärbungen, zart und angenehmen im Geruch; das zum Einlegen verwendete Öl ist Olivenöl, in Farbe hell gelb und klar, mit einem Wert des Abtropfwassers von maximal 2%.

Verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

### **GEWÜRZE, KRÄUTER UND SALZ**

Der Handel von Kräutern ist jenem von Obst und Gemüse gleichgestellt, während für den Handel von Gewürzen dieselben Normen gelten wie für die korrekte Vermarktung der Lebensmittel.

Die Produkte dürfen nicht aus gentechnisch modifiziertem Anbau stammen.

Il tonno deve essere tonno di produzione nazionale o comunitaria di prima scelta presentarsi in tranci interi con scarso materiale di sbriciolamento (massimo il 18% del prodotto sgocciolato) con colore rosa, assenza di colorazioni anormali, odore delicato e gradevole; l'olio di copertura deve essere olio di oliva, presentarsi limpido di colore giallo paglierino senza tracce di acqua.

All'analisi chimica dovranno rispettarsi limiti di legge per i metalli pesanti e l'istamina non dovrà superare i 200 mg/Kg.

Prova di sterilità: negativa

Confezionamento ed etichettatura secondo normativa vigente.

### **Filetti di sgombero in olio di oliva**

Filetti di produzione nazionale o comunitaria di prima scelta presentarsi interi con scarso materiale di sbriciolamento del prodotto con assenza di colorazioni anormali, odore delicato e gradevole; l'olio di copertura deve essere olio di oliva, presentarsi limpido di colore giallo paglierino, acqua di rilascio massimo 2%.

Confezionamento ed etichettatura secondo normativa vigente.

### **Filetti di alici in olio di oliva**

Filetti di produzione nazionale o comunitaria di prima scelta presentarsi interi con scarso materiale di sbriciolamento del prodotto con assenza di colorazioni anormali, odore delicato e gradevole; l'olio di copertura deve essere olio di oliva, presentarsi limpido di colore giallo paglierino.

Confezionamento ed etichettatura secondo normativa vigente.

### **SPEZIE, ERBE AROMATICHE E SALE**

Il commercio delle erbe aromatiche è equiparato a quello dei prodotti ortofrutticoli, mentre per quanto riguarda le spezie vanno rispettate tutte le norme generali relative alla corretta commercializzazione degli alimentari.

I prodotti non dovranno provenire da coltivazioni geneticamente modificate.



Der Verkauf von Gewürzen, deren Qualität nicht dem Namen entspricht, unter welchem sie verkauft werden, ist verboten; dieselben dürfen gemäß geltenden Gesetze weder verdorben, verändert oder verfälscht sein.

Verwendung eines italienischen Produkts oder eines Produkts ausgewählter Lieferanten, welche die strengen IFOAM-Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit umsetzen.

### **Salz**

Folgende Typologien werden benötigt:

- Grobes Jodsalz
- Feines Jodsalz
- Grobes Meersalz
- Feines Meersalz

Hergestellt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

### **BACKWAREN**

#### **Zuckerfreier Zwieback**

Zwieback mit weißem oder Vollkornmehl. Empfohlene Zutaten: Weizenmehl Typ „Vollkorn“ oder „0“, natürliche Hefe, nicht hydriertes Pflanzenöl (keine Palmöl), vorzugsweise extra natives Olivenöl, Dextrose, Salz, Malzextrakt.

Die Verpackungen müssen geschlossen und versiegelt sein, allen Anforderungen des Gesetzes entsprechen und in einzelnen Portionen zwischen 15 bis 20 Gramm verpackt sein.

Der Duft des Produkts, der Geruch, der Geschmack und die Farbe muss so sein, dass die Frische des Produktes gewährleistet wurde. Die maximale Feuchtigkeitsgehalt darf 7% betragen.

#### **Ungesalzene Crackers**

Die Verpackungen müssen vollständig geschlossen und versiegelt sein. Das Produkt muss frei von unangenehmen Geschmack und Geruch sein, sollte knusprig sein und beim Kauen oder manuellem Brechen gut zerbrechen.

Grundzutaten: Weizenmehl Typ „0“, Pflanzenöl (vorzugsweise extra natives Olivenöl - kein Palmöl), natürliche Hefe, Salz.

Der Feuchtigkeitsgehalt darf nicht höher als 7% sein. Die Cracker sind in Einzelportionen von 12 Gramm verpackt.

#### **Toast Brot**

È vietata la vendita di spezie la cui qualità non corrisponde al nome con cui sono vendute; le stesse non devono essere avariate, alterate e contraffatte e devono rispettare le vigenti normative in materia.

Utilizzo di prodotto italiano o da fornitori selezionati che applicano i rigorosi disciplinari sulla sicurezza alimentare dell'IFOAM.

### **Sale**

Sono richiesti le seguenti tipologie :

- sale grosso iodato
- sale fine iodato
- sale grosso marino
- sale fino marino

Confezionato ed etichettato secondo normativa vigente.

### **PRODOTTI DA FORNO**

#### **Fette biscottate non zuccherate**

Fette biscottate con farina bianca o integrale.

Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale non idrogenato (no palma), preferibilmente olio extravergine di oliva, destrosio, sale, estratto di malto.

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge e in formato mono porzione compreso tra 15-20 gr.

La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

#### **Crackers non salati in superficie**

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate. Il prodotto non deve presentare alcun gusto, odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

Ingredienti di base: farine di frumento tipo "0", oli vegetali (preferibilmente olio extravergine di oliva – no olio di palma), lievito naturale, sale.

Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%. Crackers andranno forniti in confezione monorazione da 12 gr.

#### **Pane in cassetta (da toast)**



Brot des „Typ O“, in Scheiben, Vollkorn und nicht, hergestellt und verpackt nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.  
Ohne Palmöl.

### **Knäckebrot**

Spezielles Roggenbrot, hergestellt und verpackt nach den geltenden Bestimmungen.  
Ohne Palmöl.

### **Grissini**

Diese Produkte müssen in Übereinstimmung mit dem Art. 6 D.P.R. 30-011-1998 Nr. 502 hergestellt worden sein, die Verpackung muss geschlossen und intakt und einzeln portioniert sein.  
Das Produkt muss mit Olivenöl und Mehl Typ „O“ hergestellt und in Säckchen von ungefähr 12 Gramm abgepackt sein. Die Etikettierung muss der gesetzlichen Norm entsprechen.

### **Backerbsen**

Ohne Palmöl.

### **Panettone, Pandoro und Colomba**

Süßbackwaren, hergestellt gemäß M.D. vom 22.05.2005.

### **Löffelbiskuit Typ Savoiardo**

Der Begriff „Savoiardo“ ist einem bestimmten Biskuitgebäck reserviert, das die charakteristische Form eines Löffels hat, eine regelmäßigen Porung und Struktur aufweist und auf der Oberseite mit einer Schicht aus Zucker und den typischen Aromen der Vanille und Zitrone bedeckt ist. Das Produkt muss einen Feuchtigkeitsgehalt zwischen 4% und 12% haben. Hergestellt nach dem D. M. von 22.07.2005.

### **Trockenkekse**

Die Kekse müssen aus Weizenmehl ohne Zugabe von Kremen, Nüssen oder Ähnlichem hergestellt sein. Sie sind in hermetisch verschlossenen Säckchen, mit jeweils zwei Keksen mit einem Gesamtgewicht von mindestens 15 Gramm verpackt und entsprechen den aktuellen rechtlichen Bestimmungen.

### **Keks Typ Pavesino**

Keksgebäck ohne Zusatz von Fett (Butter, pflanzliche Öle und Margarine), hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

Pane di tipo „O“ a fette integrale e non, prodotto e confezionato secondo normativa vigente.

Senza olio di palma.

### **„Knäckebrot“**

Pane speciale croccante di segale, prodotto e confezionato secondo normativa vigente.  
Senza olio di palma.

### **Grissini**

Questi prodotti devono essere preparati in conformità al D.P.R. 30.11.1998 n. 502 art. 6, le confezioni devono essere chiuse ed intatte e in monoporzione. Il prodotto dovrà essere preparato con olio d'oliva e farina alimentare tipo "O" e confezionato in sacchetti da gr. 12 circa. L'etichettatura corrisponde le norme di legge vigenti.

### **Pasta reale**

Senza olio di palma.

### **Panettone, pandoro e colomba**

Prodotti dolciari da forno, prodotti ai sensi del D.M. 22.07.2005.

### **Biscotto tipo savoiardo**

La denominazione „savoiardo“ è riservata al biscotto di pasticceria all'uovo avente forma caratteristica a bastoncino con struttura caratterizzata da alveolatura minuta e regolare e con superficie superiore ricoperta di zucchero ed aroma tipico di vaniglia e limone. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidità tra il 4% e il 12%. Preparati secondo D.M. del 22/07/2005.

### **Biscotti secchi**

I biscotti dovranno essere prodotti con farina di frumento senza aggiunta di creme o noci o simili. Confezionati in bustine ermeticamente sigillate contenenti due pezzi del peso complessivo non inferiore a gr. 15, conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia.

### **Biscotto tipo Pavesino**

Biscotto prodotto senza aggiunta di grassi (burro, oli vegetali e margarine), confezionato e etichettato secondo normativa vigente.

**Verpackte Backware Croissant**

Die Herstellung muss mit den geltenden Gesetzen übereinstimmen, es dürfen keine Zutaten oder Zusatzstoffe enthalten sein, wie gemäß Gesetz Nr. 580/67, späteren Änderungen und Ergänzungen und dem D.P.R. 23.06.1993 Nr. 283 bestimmt.

Die Verpackungen müssen verschlossen und unbeschädigt sein und alle Informationen wiedergeben, die nach Gesetzesvertretendem Dekret 27.01.1992 Nr. 109 und späteren Änderungen und Ergänzungen vorgesehen sind.

Die Produkte müssen frisch sein und frei von abnormalen und unangenehmen Gerüchen, Geschmäckern und Farben; auch dürfen keine Zutaten oder Zusatzstoffe enthalten sein, die nicht gesetzlich vorgesehen sind.

**Angeforderte Füllungen:** Schokolade, Kirsche und Aprikose

Verpackt in hermetisch verschlossenen Säcken mit einem Gesamtgewicht von nicht weniger als 45 Gramm, und entsprechend den aktuellen rechtlichen Bestimmungen.

**MEHLSORTEN UND GETREIDE****Weichweizenmehle**

Typ „00“, Typ „0“, Typ „1“, Typ „2“ und vollkorn gemäß den definierten Anforderungen in Art. 1 D.P.R. 09.02.2001 Nr. 187 und späteren Änderungen und Ergänzungen.

Das Produkt muss frei von Larven, Insekten und deren Fragmenten und allgemein frei von jeglichen Fremdkörpern, Schimmel oder anderen Schädlingen sein; das Mehl darf keine Klumpen aufweisen, noch Aromen oder Gerüche.

Aufheller und andere Zusatzstoffe sind gemäß D.M. 209/96 und späteren Änderungen und Ergänzungen nicht erlaubt, weiter sind die in Art. 4 des D.P.R. Nr. 187/2001 und späteren Änderungen und Ergänzungen aufgelisteten Substanzen verboten.

Die Pakete müssen verschlossen und nicht beschädigt oder aufgerissen sein.

Die Verpackung muss den Erfordernissen der ordnungsgemäßen Hygiene genügen; die für die Verpackung verwendeten Substanzen müssen dem D.P.R. 23.08.1982 Nr. 777 und späteren Änderungen und Ergänzungen und den M.D. in Anwendung, soweit anwendbar und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 und späteren Änderungen und Ergänzungen, entsprechen. Die Etikettierung muss den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

**Grieß****Prodotti da forno confezionati croissant**

Prodotti in conformità alle vigenti leggi, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla Legge n. 580/67 e s.m.i. e D.P.R. 23.06.1993 n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse e riportanti tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 27.01.1992 n. 109 e s.m.i. e devono essere esenti da difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole; inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

**Ripieni richiesti:** cioccolato, ciliegia e albicocca

Confezionati in bustine ermeticamente sigillate del peso complessivo non inferiore a gr. 45, conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia.

**SFARINATI E CEREALI****Farine di grano tenero**

Tipo „00“, tipo „0“, tipo „1“, tipo „2“ e integrale, secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96, sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal Regolamento CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura corrisponde le norme di legge vigenti.

**Semolino**



Der Grieß muss den rechtlichen Anforderungen gemäß Gesetz Nr. 580/67 und späteren Änderungen und Ergänzungen entsprechen.

Das Produkt darf **nicht aus gentechnisch modifiziertem Anbau** stammen, frei von Schädlingen, Parasiten, Larven, Fragmente von Insekten, Schimmel oder andere Schädlinge sein. Der Grieß darf keine Änderungen der organoleptischen Eigenschaften aufzeigen.

#### **Angeforderte Arten:**

Grieß grob gemahlen

Grieß mittel gemahlen

Grieß fein gemahlen

Die Verpackung muss den Erfordernissen der ordnungsgemäßen Hygiene genügen; die für die Verpackung verwendeten Substanzen müssen dem D.P.R. 23.08.1982 Nr. 777 und späteren Änderungen und Ergänzungen und den M.D. in Anwendung, soweit anwendbar und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 und späteren Änderungen und Ergänzungen, entsprechen. Die Etikettierung muss den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

#### **Maismehl**

Das Mehl wird aus Mais von guter Qualität, **frei von genetischen Veränderungen (KEINE GVO)** gemahlen und ist frei von überschüssiger Feuchtigkeit oder anderen Ursachen, die es verderben.

Das Maismehl muss frei von Schädlingen, Kryptogamen, oder eingedrungen Fremdstoffen sein, die sich negativ auf die Geruchs- und Geschmackseigenschaften auswirken.

Die Pakete müssen verschlossen und nicht beschädigt oder aufgerissen sein.

Die Verpackung muss den Erfordernissen der ordnungsgemäßen Hygiene genügen; die für die Verpackung verwendeten Substanzen müssen dem D.P.R. 23.08.1982 Nr. 777 und späteren Änderungen und Ergänzungen und den M.D. in Anwendung, soweit anwendbar und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 und späteren Änderungen und Ergänzungen, entsprechen. Die Etikettierung muss den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

#### **Instant-Polenta, zertifiziert glutenfrei**

Polenta aus vorgekochtem Maismehl, hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

#### **Maizena Mehl**

Maisstärke, auch Maizena genannt, ist ein Mehl, das durch eine spezielle Verarbeitung des Korns erhalten wird.

Hergestellt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

Deve rispondere ai requisiti indicati nella L. 580/67 e sue successive modifiche e integrazioni.

Il prodotto deve provenire da **coltivazioni no OGM** risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

#### **Tipologie richieste:**

semolino grosso

semolino medio

semolino fino

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal Regolamento CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura corrisponde le norme di legge vigenti.

#### **Farina di mais**

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, **NO OGM**, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal Regolamento CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura corrisponde le norme di legge vigenti.

#### **Polenta istantanea, senza glutine dichiarato**

Farina di mais precotta, prodotta, confezionata e etichettata secondo normativa vigente .

#### **Farina di maizena**

L'amido di mais anche detto maizena, è una farina che si ottiene da una lavorazione particolare del mais.

Confezionata ed etichettata secondo normativa vigente.



**Buchweizenmehl**

Buchweizenmehl wird durch das Mahlen der Samen ohne Schale hergestellt.  
Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

**Buchweizenmehl, zertifiziert glutenfrei**

Buchweizenmehl hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

**Roggenmehl**

Roggenmehl wird durch das Mahlen der Samen des Secale Korns hergestellt.  
Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

**Dinkelmehl**

Dinkelmehl wird durch das Mahlen der Kerne der Pflanzen der Gattung Triticum hergestellt.  
Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

**Vollkorndinkelmehl**

Dinkelmehl wird durch das Mahlen des ganzen Kornes der Pflanzen der Gattung Triticum hergestellt.  
Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

**Grünkern, gemahlen**

Korn des Dinkels (Triticum spelta), das halbreif geerntet und unmittelbar darauf künstlich getrocknet wird.

**Kartoffelstärke**

Kartoffelstärke, ist ein Mehl, das durch eine spezielle Verarbeitung der Kartoffel hergestellt wird.  
Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

**Weizenstärke**

Weizenstärke, auch Frumina genannt, ist ein Mehr, das durch eine spezielle Verarbeitung des Getreides hergestellt wird.  
Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

**Gerstengraupen****Farina di grano saraceno**

La farina di grano saraceno ricavata dalla macinatura dei semi privi di rivestimenti tegumentari.  
Prodotta, confezionata e etichettata secondo normativa vigente.

**Farina di grano saraceno, senza glutine dichiarato**

Farina di grano saraceno prodotto, confezionato e etichettato secondo normativa vigente.

**Farina di segale**

La farina di segale prodotta dalla macinazione dei semi di Secale cereale.  
Prodotta, confezionata e etichettata secondo normativa vigente.

**Farina di farro**

La farina di farro ottenuta dalla macinazione delle cariossidi delle piante del genere Triticum.  
Prodotta, confezionata e etichettata secondo normativa vigente.

**Farina integrale di farro**

La farina di farro ottenuta dalla macinazione del chicco intero delle piante del genere Triticum.  
Prodotta, confezionata e etichettata secondo normativa vigente.

**Farro verde, macinato**

Farro (Triticum spelta) che viene raccolto in una fase precoce di maturazione e poi asciugato, ancora verde, industrialmente.

**Fecola di patate**

Amido di patate detto anche fecola, è una farina ottenuta da una lavorazione particolare della patata.  
Prodotta, confezionata e etichettata secondo normativa vigente.

**Frumina**

Amido di frumento detto anche frumina, è una farina ottenuta da una lavorazione particolare del frumento.  
Prodotta, confezionata e etichettata secondo normativa vigente.

**Orzo perlato**



Das Produkt muss durch Bleichprozesse zur vollständigen Beseitigung des äußeren Teils des Korns ohne die Verwendung von genetisch modifizierten Organismen (KEINE GVO) und/oder Derivaten raffiniert sein.

Die Körner müssen im perfekten Erhaltungszustand und einheitlich, unbeschädigt und sauber sein, sie dürfen nicht Samen und Fremdstoffe aufweisen, Schimmel und Schädlinge, und die Anforderungen des Gesetzes 580/67 und späteren Änderungen und Ergänzungen erfüllen.

Die Gertekörner müssen abgerundet, farblich weiß - gelb bis Strohfarbe sein.

Die Verpackung muss den Erfordernissen der ordnungsgemäßen Hygiene genügen; die für die Verpackung verwendeten Substanzen müssen dem D.P.R. 23.08.1982 Nr. 777 und späteren Änderungen und Ergänzungen und den M.D. in Anwendung, soweit anwendbar und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 und späteren Änderungen und Ergänzungen, entsprechen. Die Etikettierung muss der gesetzlichen Norm entsprechen.

#### **Goldhirse**

Das Produkt darf nicht aus gentechnisch modifiziertem Anbau stammen.

Die Körner müssen im perfekten Erhaltungszustand und einheitlich, unbeschädigt und sauber sein, sie dürfen nicht Samen und Fremdstoffe aufweisen, Schimmel und Schädlinge, und die Anforderungen des Gesetzes 580/67 und späteren Änderungen und Ergänzungen erfüllen.

Die Verpackung muss den Erfordernissen der ordnungsgemäßen Hygiene genügen; die für die Verpackung verwendeten Substanzen müssen dem D.P.R. 23.08.1982 Nr. 777 und späteren Änderungen und Ergänzungen und den M.D. in Anwendung, soweit anwendbar und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 und späteren Änderungen und Ergänzungen, entsprechen. Die Etikettierung muss den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

#### **Dinkel, abgeschält**

Prodotto ottenuta da processo di raffinazione con metodo di "sbiancatura" con eliminazione totale della parte esterna del chicco senza impiego di organismi geneticamente modificati (NO OGM) e/o prodotti derivati.

I chicchi devono presentarsi in perfetto stato di conservazione, uniformi, integri e puliti, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti, e rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 e successive modifiche ed integrazioni.

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco – giallo paglierino.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal Regolamento CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura corrisponde le norme di legge vigenti.

#### **Miglio decorticato**

Il prodotto deve provenire da coltivazioni no OGM.

I chicchi devono presentarsi in perfetto stato di conservazione, uniformi, integri e puliti, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti, e rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 e successive modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal Regolamento CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura corrisponde le norme di legge vigenti..

#### **Farro decorticato**



Die Dinkelkörner müssen einheitliche Körner, vollständig und sauber sein; es muss frei von Samen und Fremdstoffe, Schimmel und Parasiten oder andere Schädlinge sein, die organoleptischen Eigenschaften müssen den Anforderungen gemäß Gesetz 580/67 und späteren Änderungen und Ergänzungen entsprechen. Die Verpackung muss den Erfordernissen der ordnungsgemäßen Hygiene genügen; die für die Verpackung verwendeten Substanzen müssen dem D.P.R. 23.08.1982 Nr. 777 und späteren Änderungen und Ergänzungen und den M.D. in Anwendung, soweit anwendbar und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 und späteren Änderungen und Ergänzungen, entsprechen. Die Etikettierung muss den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

### **Haferflocken**

Hergestellt durch das Flockieren der Hafersamen.

Typologien: löslich, sehr fein und kernig

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

### **Kartoffelflocken (für Pure)**

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

### **Früchtemüsli**

Das Früchtemüsli muss sich zum Großteil aus Getreideflocken und aus mind. 20% Trockenfrüchten zusammensetzen. Weitere Zutaten sind möglich, es wird jedoch ein Produkt ohne Zuckerzusatz sowie ohne Farb- und Aromastoffe bevorzugt.

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

### **Knuspermüsli**

Das Getreide- bzw. Knuspermüsli muss zum Großteil aus Getreideflocken bestehen, kann jedoch auch Schalenfrüchte enthalten. Sollte das Produkt einen Zuckerzusatz enthalten, so ist dies möglich, es wird jedoch ein Produkt mit einem nur geringen Anteil an Zuckerzusätzen bevorzugt. Auch wird ein Produkt ohne Farb- und Aromastoffe bevorzugt.

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

### **Cornflakes**

Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti o altri agenti infestanti, non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche e rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 e successive modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal Regolamento CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura corrisponde le norme di legge vigenti.

### **Fiocchi d'avena**

Ottenuti da fioccatore dei chicchi di avena.

Tipologie: solubili, finissimi e robusti.

Prodotti, confezionati e etichettati secondo normativa vigente.

### **Fiocchi di patate (per purè)**

Prodotti, confezionati e etichettati secondo normativa vigente.

### **Muesli alla frutta**

Il muesli alla frutta è composto prevalentemente da fiocchi di cereali e da minimo 20% di frutta secca. Può contenere altri ingredienti, viene tuttavia preferito un prodotto senza aggiunta di zucchero, senza coloranti e senza aromi.

Prodotto, confezionato e etichettato secondo normativa vigente.

### **Muesli croccante**

Il muesli di cereali ovvero il muesli croccante è composto prevalentemente da fiocchi di cereali e può contenere anche frutta secca a guscio. Viene accettato un prodotto con aggiunta di zucchero, viene tuttavia preferito un prodotto con una minima parte di zuccheri aggiunti. Viene inoltre preferito un prodotto senza coloranti, né aromi.

Prodotto, confezionato e etichettato secondo normativa vigente.

### **Cornflakes**



Maisflocken ohne Zuckerzusatz sowie ohne Farb- und Aromastoffe.

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

## FERTIGMISCHUNGEN

### Pudding

Gezuckert, in den Geschmacksrichtungen:  
Crème Caramel, Vanille, Schokolade

Ungesüßt, in den Geschmacksrichtungen:  
Crème Caramel, Vanille, Schokolade.

Der ungesüßte Pudding entspricht in seiner Herstellung und Zusammensetzung den Richtlinien für ein solches Produkt. Das gelieferte Produkt enthält keinerlei Art von Zucker (wie beispielsweise Saccharose, Glukose, Dextrose).

Glutenfrei, ungesüßt, in den Geschmacksrichtungen:  
Vanille und Schokolade.

### Crème

Vanille (Kaltzubereitung)

Vanille

Panna Cotta

Dunkle Schokoladenmousse

Weißer Schokoladenmousse

Zitronen-Mousse

## Ingredienti per panetteria e pasticceria

### Kokosmehl

Kokosmehl wird aus getrockneten und geriebenem Kokosnussfleisch hergestellt.

Hergestellt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

### Marzipan Paste

### Produktstabilisator für Schlagsahne

### Aromen in Röhrchen

### Fondant

### Glassa per torte alla nocciola

### Gelatina in fogli

Fiocchi di mais senza aggiunta di zucchero, senza coloranti e senza aromi.

Prodotto, confezionato e etichettato secondo normativa vigente.

## PREPARATI

### Budino

Zuccherato, nei gusti:  
crème Caramel, vaniglia, cioccolata

Non zuccherato, nei gusti:  
crème Caramel, vaniglia, cioccolata.

Il preparato per budino da zuccherare corrisponde in riferimento alla produzione e alla composizione alle relative direttive. Il prodotto fornito non dovrà contenere alcun tipo di zucchero (saccarosio, glucosio, destrosio ecc.).

Senza glutine, non zuccherato, nei gusti:  
vaniglia e cioccolata.

### Crème

Vaniglia (preparazione a freddo)

Vaniglia

Panna cotta

Mousse cioccolato nero

Mousse cioccolato bianco

Mousse al limone

## Zutaten für Backwaren und Süßspeisen

### Farina di cocco

La farina di cocco è ricavata dalla polpa di cocco disidratata e grattugiata prodotta.

Confezionata ed etichettata secondo normativa vigente.

### Pasta di marzapane

### Prodotto stabilizzante per panna

### Aromi per dolci in fialetta

### Zucchero fondente

### Glasur für Haselnusskuchen

### Gelatine in Blätter

**Gelatina per torte in polvere****Bicarbonato****Lievito per dolci senza aggiunta di vanillina****Lievito per dolci****Lievito istantaneo per pizza****Lievito per pizza****Vanillina pura****Sciroppo di zucchero****Gelatina Novagel Neuro****Topping in den Geschmacksrichtungen Erdbeere, Karamel und Schokolade****Semi di papavero****Semi di papavero macinati****SCHOKOLADE UND KAKAO****Weißer Schokolade**

Die weiße Kochschokolade ist aus Kakaobutter, Zucker und Milchbestandteilen hergestellt.

Die genaue Zusammensetzung entspricht den Richtlinien welche die Herstellung und Zusammensetzung für solche Produkte regeln.

**Zartbitterschokolade**

Die Zartbitterschokolade ist aus Kakaoprodukten und Zucker hergestellt. Die genaue Zusammensetzung entspricht der EU-Richtlinie, welche die Herstellung und Zusammensetzung für solche Produkte regelt.

**Cacao zuckerato solubile (tipo Nesquik)****Kakaopulver, gesüßt**

Der gesüßte Kakao darf keine Laktose oder andere Milchbestandteile enthalten.

**Kakaopulver, ungesüßt****Reiner Kakao****KAFFEE UND KAFFEEERSATZ****Gemahlener Kaffee****Tortengelatine, Pulver****Natron****Backhefe für Süßspeisen ohne Zusatz von Vanillin****Backhefe für Süßspeisen****Istant-Hefe für Pizza****Trockenhefe****Vanillin****Zuckersirup****Gelatine Novagel Neuro****Topping nei gusti fragola, caramello e cioccolato****Mohnsamen****Mohnsamen gerieben****CIOCCOLATO E CACAO****Cioccolato bianco**

Il cioccolato bianco contiene burro di cacao, zucchero e componenti del latte.

La composizione esatta corrisponde alla direttiva CE che regola la produzione e la composizione di questo prodotto.

**Cioccolato fondente**

Il cioccolato fondente contiene prodotti di cacao e zuccheri. La composizione esatta corrisponde alla direttiva CE che regola la produzione e la composizione di questo prodotto.

**Kakao, gesüßt, löslich (Typ Nesquik)****Polvere di cacao, dolce**

Il cacao dolce non dovrà contenere lattosio né altre componenti del latte.

**Polvere di cacao amaro****Cacao puro****CAFFÈ E SURROGATI****Caffè macinato**



Dieser wird nicht aus Produkten hergestellt, die von gentechnisch modifiziertem Anbau stammen.

Die Bohnenmischung zusammengesetzt aus mindestens zwei Arten von Kaffeebohnen, die wegen ihres verschiedenen Koffeingehalts und den aromatischen Substanzen dazu beitragen, die Stärke und das Aroma des Kaffees zu erhöhen, und damit einen angenehmen Geschmack bewirken.

Die verschiedenen, zur Mischung verwendeten gerösteten Kaffeearten sind von guter Qualität, bestehend aus gesunden und ganzen Bohnen - außer den vom Gesetz zulässigen Abweichungen - und sie müssen bezüglich den qualitativen Eigenschaften den geltenden Vorschriften entsprechen.

Die Röstung erfolgt kurz vor Lieferung und wird sachgemäß vorgenommen.

**Der gemahlene Kaffee muss besonders für die Kaffeeautomaten mit Schnellfilter-System geeignet sein und eine Mindesthaltbarkeitsdauer von einem Jahr ab Datum der Übergabe aufweisen.**

### **Kaffee-Gerste-Mischung**

#### Qualitative Eigenschaften

Diese wird nicht aus Produkten hergestellt, die von gentechnisch modifiziertem Anbau stammen.

Das gelieferte Produkt wird ausschließlich durch die Mischung der folgenden Bestandteile gewonnen:

#### **1. 60% gerösteter Kaffee**

Bohnenmischung zusammengesetzt aus mindestens 2 Arten von Kaffeebohnen, die wegen ihres verschiedenen Koffeingehalts und den aromatischen Substanzen dazu beitragen, die Stärke und das Aroma des Kaffees zu erhöhen, und damit einen angenehmen Geschmack bewirken.

Die verschiedenen, zur Mischung verwendeten gerösteten Kaffeearten sind von guter Qualität, bestehend aus gesunden und ganzen Bohnen - außer den vom Gesetz zulässigen Abweichungen - und sie müssen bezüglich den qualitativen Eigenschaften den geltenden Vorschriften entsprechen.

Die Röstung erfolgt kurz vor Lieferung und wird sachgemäß vorgenommen.

#### **2. 40 % geröstete Gerste**

Sie stammt vom gleichnamigen, rohen Getreide: gesund, gereinigt und weder von Kryptogamen noch von Tierschmarotzern befallen. Die Röstung erfolgt jeweils kurz vor Lieferung und wird sachgemäß vorgenommen.

Non dovrà provenire da prodotti di coltivazione geneticamente modificati.

La miscela sarà composta da almeno due tipi di caffè che contribuiscono per il loro diverso contenuto di caffeina e sostanze aromatiche ad accrescere la forza e l'aroma del caffè, rendendolo di gusto gradevole.

Le varie specie di caffè torrefatto impiegate per la miscela saranno tutte di buona qualità, composte da chicchi sani ed interi salvo le tolleranze per legge consentite e corrispondenti per caratteristiche qualitative alle norme vigenti.

Il caffè fornito sarà di recente e di perfetta tostatura.

**Il caffè macinato deve essere particolarmente adatto per le macchine a filtro rapido.** Inoltre le confezioni recheranno il termine minimo di conservazione di almeno un anno dalla data di consegna.

### **Miscela di caffè - orzo**

#### Caratteristiche qualitative

Non dovrà provenire da prodotti di coltivazione geneticamente modificati.

Il prodotto fornito sarà ottenuto esclusivamente dalla mescolanza dei seguenti componenti:

#### **1. caffè torrefatto 60%**

miscela composta da almeno due tipi di caffè che contribuiscono per il loro diverso contenuto di caffeina e sostanze aromatiche ad accrescere la forza e l'aroma del caffè, rendendolo di gusto gradevole.

Le varie specie di caffè torrefatto impiegate per la miscela saranno tutte di buona qualità, composte da chicchi sani ed interi salvo le tolleranze per legge consentite e corrispondenti per caratteristiche qualitative alle norme vigenti.

Il caffè fornito sarà di recente e di perfetta tostatura.

#### **2. orzo tostato 40%**

proveniente dall' omonimo cereale, sano, pulito e non invaso né da crittogame né da parassiti animali.

Sarà di tostatura giusta e recente.



Die geröstete Kaffeemischung und die geröstete Gerste werden gut gemischt und nachträglich für die Filtermaschine gemahlen. **Die Mischung muss besonders für die Kaffeeautomaten mit Schnellfilter-System geeignet sein.**

Das Fertigprodukt wird in Säckchen aus gebrauchsgerechtem (aromaerhaltendem) Material verpackt und luftdicht verschlossen.

Es wird in Packungen geliefert, wovon jede die Daten laut den geltenden Vorschriften für die Etikettierung und die Mindesthaltbarkeitsdauer von mindestens einem Jahr ab Datum der Übergabe aufweist.

### Löslicher Kaffee

Dieser wird nicht aus Produkten hergestellt, die von gentechnisch modifiziertem Anbau stammen.

Das Produkt wird hergestellt, indem der Flüssigkeit, die durch warme Extrahierung mit Trinkwasser aus geröstetem Kaffee gewonnen wurde, Wasser entzogen wird. Somit wird sich das Produkt ausschließlich aus Substanzen, die vom Kaffee gewonnen werden, zusammensetzen, ohne Zusatz jeglicher anderer Stoffe.

Die Packungen müssen eine **Mindesthaltbarkeitsdauer von einem Jahr ab Datum der Übergabe aufweisen.**

### TEE

#### Tee (Thea Chinensis Blätter) und Früchtetee

Die Produkte dürfen weder künstlich gefärbt, noch mit nicht dazugehörigen Blättern oder Mineralstoffen verfälscht sein. Weiters darf der Tee auch nicht teilweise in Geschmack, Aroma und Farbe beeinträchtigt oder verdorben sein.

Die Gefäße und das Stanniolpapier für die Verpackung des Tees müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

Die Etikettierung der Produkte muss den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

Der **teeinfreie** Tee muss außerdem auf der Etikette die Aufschrift: teeinfreier Tee, Koffein nicht höher als 0,10%, enthalten.

#### Gesiebter Kamillentee (Matricaria Chamomilla)

Produkt aus der Ernte von Blüten der Kamille. (Blumen: kelchförmig, Farbe: leuchtendes Gelb; Blätter und Stängel: nicht vorhanden)

La miscela di caffè torrefatto e orzo tostato sarà ben mescolata e successivamente macinata per macchina per filtro. **La miscela deve essere particolarmente adatta per le macchine a filtro rapido.**

Il prodotto finito sarà confezionato in sacchetti di materiale adeguato all'uso (salva-aroma) e chiusi ermeticamente.

Sarà consegnato in confezioni recanti i dati richiesti dalle norme vigenti sull'etichettatura. Inoltre le confezioni recheranno il termine minimo di conservazione di almeno un anno dalla data di consegna.

### Caffè solubile

Non dovrà provenire da prodotti di coltivazione geneticamente modificati.

Prodotto ottenuto esclusivamente disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da caffè torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili del caffè senza aggiunta di altre sostanze di qualsiasi.

Inoltre le confezioni recheranno il **termine minimo di conservazione di almeno un anno dalla data di consegna.**

### TÈ

#### Tè (foglie di Thea Chinensis) ed infusi

I prodotti non devono essere colorati artificialmente, né sofisticati con foglie estranee o con materie minerali. Per quanto riguarda il sapore, l'aroma e il colore non devono essere neanche parzialmente alterati o avariati.

I recipienti e le stagnole per avvolgere il "tè" devono essere conformi alle prescrizioni previste dalla legge.

L'etichettatura dei prodotti dovrà corrispondere ai requisiti precisati dalle norme vigenti relative all'etichettatura.

Il tè **deteinato** inoltre deve riportare sull'etichetta le diciture: tè deteinato, caffeina non superiore a 0,10%.

#### Camomilla (Matricaria Chamomilla) setacciata

Prodotto ottenuto dalla raccolta delle infiorescenze di camomilla (fiori: tubolari, colore giallo vivo, foglie e gambi: assenti).



Die Kamille muss in vorgefertigten verschlossenen Konfektionen am Produktionsort abgepackt werden. Beim Etikettieren des Kamillentees muss die Art der Kamille angegeben werden.

Auf den Packungen muss eine Mindesthaltbarkeitsdauer von mindestens einem Jahr ab Datum der Übergabe aufscheinen.

**Alle angebotenen Tee-, Aufguss- und Kamillenteebeutel müssen von einer Schutzhülle umgeben sein.**

## **ZUCKER**

### **Raffinierter Zucker**

Das Produkt muss den chemisch-physikalischen und organoleptischen Eigenschaften gemäß Gesetzesvertretendem Dekret 2004/51 entsprechen:

- Der Zucker muss frei von Verunreinigungen oder Rückstände von Insekten sein.
- Die Verpackung muss die rechtlich notwendigen Hinweise tragen:
  - Bezeichnung;
  - Nettogewicht;
  - Name und Anschrift des Herstellers oder Lieferanten innerhalb der Europäischen Gemeinschaft;
  - Der Sitz des Herstellungsbetriebs

### **Hagelzucker**

### **Vanillezucker**

### **Puderzucker zertifiziert glutenfrei**

## **MIELE**

La camomilla deve essere confezionata in imballaggi preconfezionati chiusi all'origine.

L'etichettatura della camomilla comporta l'obbligo dell'indicazione del tipo di camomilla.

I termini minimi di conservazione, indicati sulle singole confezioni, dovranno risultare di almeno un anno dalla data di consegna.

**Tutte le bustine (filtri) di tè, infusi e camomilla offerte dovranno avere un involucro protettivo.**

## **ZUCCHERO**

### **Zucchero raffinato**

Il prodotto dovrà rispondere alle caratteristiche chimico fisiche e organolettiche previste dal D.Lgs. 2004/51:

- Lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti.
- Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente:
  - denominazione;
  - peso netto;
  - nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- La sede dello stabilimento produttore.

### **Zucchero in granelli**

### **Zucchero vanigliato**

### **Zucchero a velo senza glutine dichiarato**

## **HONIG**





Referenzstandards: Gesetzesvertretendes Dekret Nr. 179 vom 05.21.2004, Verordnung (EG) Nr. 396/2005 vom 23.02.2005. Der Honig, als solche vermarktet, muss frei von jeglichen anderen Zusätzen sein, sollten ausschließlich eine italienische Herkunft haben und nicht mit anderem Honig aus anderer Herkunft vermischt werden; zusätzlich darf der Honig nicht:

- einen Fremdgeruch oder –Geschmack vorweisen; zu gären begonnen haben;
- einer Wärmebehandlung unterzogen worden sein welche die Enzyme zerstört oder teilweise inaktiviert;
- eine künstlich modifizierte Säure aufweisen; einem Ultrafiltrationsverfahren unterzogen worden sein, die seine Bestimmung unmöglich macht;
- dem Ursprung gemäß Absatzes 3 des Art. 1 entspringen (Tropfhonig).

Der Honig enthält etwa 20% Wasser, 68 bis 80% Fructose, 4 -10% Saccharose, 0,5% Mineralstoffen und in geringe Mengen Dextrin, Lipiden und Pollen. Das Produkt sollte eine sirupartiger Konsistenz haben, mehr oder weniger dickflüssig sein, eine natürliche Farbe haben, im Aussehen viskos und durchsichtig sein, einen angenehmen Geruch und süßen aromatischen Geschmack haben, die sich erheblich je nach Herkunft des Nektars unterscheiden können. Die Verpackung wird in Monoportionen und in einem Kilo angeboten; letztere für die Bäckerei, muss auch den Bestimmungen der individuellen Nutzung genügen; die erforderliche Konsistenz, Flüssigkeit und die Art von Honig ist jene des Blütenhonigs.

## GETRÄNKE

### Wasser

Das gelieferte Produkt wird ein natürliches Wasser sein, wie es aus der Quelle fließt, ohne jegliche Verarbeitungen, die nicht gesetzlich definiert ist (GvD Nr. 105 vom 25.01.1992, und eventuelle Anpassungen).

Das Wasser wird **Höchstwerte** haben von:

- Nitrat (NO<sub>3</sub>) von 2,0 mg / l
- Fluorid von 1,5 mg / l
- Arsen von 5 g / l;

Es wird die bakteriologische Merkmale aufweisen, wie im Rundschreiben Nr. 61 des Ministeriums für Gesundheit vom 09.08.1976.08.09, in der geänderten Fassung bestimmt.

Die Flaschen werden in der Etikettierung der gesetzlichen Norm nach GvD. Nr. 105 vom 25.01.1992 entsprechen.

**Das Mineralwasser wird maximal ein Monat vor Lieferung abgefüllt werden.**

Norme di riferimento: D.Lgs. n. 179 del 21.05.2004, Regolamento (CE) n. 396/2005 del 23.02.2005

Il miele commercializzato come tale non deve presentare l'aggiunta di alcuno altro prodotto, deve avere origine esclusivamente italiana e non essere miscelato con miele proveniente da altre nazioni; inoltre non deve:

- presentare odore o sapore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in parte inattivi;
- presentare un'acidità modificata artificialmente;
- essere sottoposto a processi di ultrafiltrazione che rendano impossibile la determinazione;
- dell'origine ai sensi del terzo comma dell'art. 1 (miele scolato).

Il miele contiene il 20% circa di acqua, il 68 -80% di fruttosio, il 4 -10% di saccarosio, lo 0,5% di sostanze minerali e piccole quantità di destrina, lipidi e polline. Il prodotto deve avere una consistenza sciropposa più o meno densa, colorazione naturale, aspetto vischioso e trasparente, odore gradevole e sapore dolce aromatico, caratteri che variano sensibilmente a seconda della provenienza del nettare. La confezione richiesta è sia la monoporzione che quella da chilo per eventuali scopi di pasticceria, anche per quest'ultima, si specifica, che valgono le caratteristiche richieste per l'uso individuale; la consistenza richiesta e la fluida ed il tipo richiesto è miele di nettare millefiori.

## BIBITE

### Acqua

**il prodotto che verrà fornito sarà un'acqua naturale come scaturisce dalla sorgente, che non è stata sottoposta ad operazione diversa da quelle specificate per legge (D.Lgs. 25.1.1992 n. 105 ed ev. successivi aggiornamenti).**

potrà avere un contenuto **massimo** di :

- i) nitrato (NO<sub>3</sub>) del 2,0 mg/l
- j) fluoro del 1,5 mg/l
- k) arsenico del 5 µg/l;

Avrà le caratteristiche batteriologiche rispondenti alla Circolare n. 61 del Ministero della Sanità del 09.08.1976 e successive modifiche.

Le bottiglie riceveranno l'etichetta in corrispondenza alle norme di cui al D.Lgs. n. 105 del 25.01.1992.

**L'acqua minerale sarà imbottigliata non prima di un mese antecedente la consegna.**

**Orangenlimonade ohne Zusatz von Farbstoffen****Helles alkoholfreies Bier****Rum 38% in Flasche****Prosecco**

Verpackung 7/10

**Rotwein**

Verpackung 7/10

**Roter Tafelwein** 1000 ml PET**Weißer Tafelwein** 1000 ml PET**WÜRZMITTEL UND –SAUCEN****Maiskeimöl**

Es handelt sich um ein Speiseöl, welches aus dem fetthaltigen Keim von Maiskorn gewonnen wird und mit der Bezeichnung „Maiskeimöl“ verkauft wird.

Das Öl wird durch Pressen und Extrahieren aus den Keimen gelöst und anschließend raffiniert. Das dadurch gewonnene Öl ist farblos, geschmackneutral und fast geruchsneutral.

Es darf ausschließlich im hermetisch verschlossenen Behältern geliefert werden.

Die Behälter tragen ein **Verfallsdatum** von **mindestens einem Jahr ab Übergabe**.

**Sonnenblumenöl**

Das Produkt muss bei organoleptischen Kontrolle des Geruchs und des Geschmacks keinerlei Defekte aufweisen und ein klares Aussehen aufweisen.

Es muss aus Sonnenblumenkernen gewonnen werden.

- Cholesterol (% der Sterole): max 0,5%.
- Ranzigkeit (Kreiss): abwesend.
- Gehalt an freien Fettsäuren (Ölsäure): max 0,5%.
- Peroxidzahl (meq O<sub>2</sub> / kg.): max 10

Die Etikettierung und Verpackung müssen der gesetzlichen Norm entsprechen.

**Erdnussöl**

Es handelt sich um Öl, welches nur aus Erdnüssen hergestellt und mit der Bezeichnung „Erdnussöl“ verkauft wird.

**Aranciata senza coloranti aggiunti****Birra chiara analcolica****Rum 38% in bottiglia****Prosecco**

confezione 7/10

**Vino rosso**

confezione 7/10

**Vino rosso da tavola** 1000 ml PET**Vino bianco da tavola** 1000 ml PET**CONDIMENTI E SALSE****Olio di semi di mais**

L'olio viene estratto attraverso il pressamento e l'estrazione dai semi e successivamente raffinato. L'olio estratto è incolore, ha un sapore neutrale ed un odore quasi neutrale.

L'olio viene estratto attraverso il pressamento e l'estrazione dai semi e successivamente raffinato. L'olio estratto è incolore, ha un sapore neutrale ed un odore quasi neutrale.

Deve essere fornito esclusivamente in recipienti ermeticamente chiusi.

I recipienti riceveranno il **termine di scadenza** di **almeno un anno dalla data di consegna**.

**Olio di girasole**

Deve presentare aspetto limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

Deve essere ottenuto da semi di girasole.

- Colesterolo (% degli steroli): max 0,5%.
- Rancidità (kreiss): assente.
- Acidità libera (in acido oleico): max 0,5%.
- Numero di perossidi (meq. O<sub>2</sub>/kg): max 10

L'etichettatura e l'imballaggio corrispondono le norme di legge vigenti.

**Olio di semi di arachide**

Olio prodotto dalla sola specie degli arachidi e venduto con la denominazione "olio di semi di arachide".



Es muss ein rektifiziertes Öl sein, dessen Säuregehalt, ausgedrückt in Ölsäure, nicht höher als 0,50% sein darf.

Es muss gute organoleptische Eigenschaften aufweisen, gebleicht sein und darf keine Farbstoffe enthalten.

Es darf ausschließlich in hermetisch verschlossenen Behältern geliefert werden.

Außerdem tragen die Behälter ein **Verfallsdatum von mindestens einem Jahr ab Übergabe**.

### Olivenöl

Raffiniertes Olivenöl gemischt mit nativen Olivenölen, mit Ausnahme des Lampantöles, mit einem Säuregehalt von nicht mehr zu 1%

**Aussehen:** klar, ohne organoleptische Mängel im Geschmack und Geruch.

**Zusatzstoffe:** Abwesend.

Die Kennzeichnung und Verpackung entsprechen den geltenden Vorschriften.

### Extra natives Olivenöl

#### Qualitative Eigenschaften:

Das gelieferte extra native Olivenöl wird nach den gesetzlichen Normen hergestellt, abgefüllt und geliefert werden (Gesetz Nr. 1407 vom 13.11.1960, geändert durch das Gesetz Nr. 578 vom 05.07.1961, ges.D. 09.11.1966 Nr. 912, M.D. 31.10.1987 Nr. 509 und das Gesetz Nr. 169 vom 05.02.1992 und späteren Änderungen und Ergänzungen und der EWG-Verordnung Nr. 2568/91) und folgende Merkmale aufweisen:

Aus nationaler, junger Produktion stammen (von 3 bis 12 Monate nach der Produktion sein), mechanisch von Oliven **aus der Europäischen Gemeinschaft** hergestellt sein, **nicht genetisch modifiziert sein**, keine chemische Manipulationen durchlaufen haben, sondern nur gewaschen, sedimentiert und gefiltert sein; einen Säuregehalt, ausgedrückt in Ölsäure nicht höher als  $\leq 0,8$  -% Säure in Gewicht aufweisen, ohne jegliche Abweichungstoleranz; der Geruch und Geschmack wird angenehmen sein.

Es wird daher ohne jegliche Zusätze (verschiedene Öle, Ethylenglykol, Methylalkohol usw.), nicht ranzig und frei von unangenehmen Gerüchen sein.

Die Dosen und die Flaschen werden **hermetisch geschlossen** und durch Einbruch oder Lösen des Garantiesiegels, versehen mit Namen und Firmennamen des Verpackers, geöffnet werden können, damit sichergestellt wird, dass der Inhalt, nur mit Einbruch des Garantiesiegels extrahiert werden kann.

Deve essere un olio rettificato, la cui acidità espressa in acido oleico, non deve essere superiore allo 0,50%.

Deve presentare buone caratteristiche organolettiche, deve essere decolorato ed esente da coloranti aggiunti.

Deve essere fornito esclusivamente preconfezionato, in recipienti ermeticamente chiusi.

Inoltre i recipienti recheranno il **termine di scadenza di almeno un anno dalla data di consegna**.

### Olio di oliva

Olio di oliva raffinato tagliato con oli di olivi vergini, diversi dall'olio lampante, con acidità non superiore all' 1% .

**Aspetto:** limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

**Additivi:** Assenti.

L'etichettatura e l'imballaggio corrispondono le norme di legge vigenti.

### Olio extra vergine di oliva

#### Caratteristiche qualitative:

L'olio extravergine di oliva fornito sarà prodotto, confezionato e consegnato in adempimento a tutte le vigenti disposizioni di legge (Legge n. 1407 del 13.11.1960, modificata con Legge n. 578 del 05.07.1961, D.L. 09.11.1966 n. 912, D.M. 31.10.1987 n. 509, Legge 05.02.1992 n. 169 e successive modifiche ed integrazioni e Regolamento CEE n. 2568/91), nonché alle seguenti caratteristiche:

di produzione nazionale, giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione), ottenuto meccanicamente da olive **di origine comunitaria, geneticamente non modificate**, che non ha subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione; contenente non  $\leq 0,8$  % in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna; sarà di odore e sapore gradevoli.

Sarà quindi senza alcuna aggiunta (oli vari, glicole etilenico, alcool metilico ecc.), non alterato per irrancidimento e privo di odori disgustosi.

Le lattine e le bottiglie saranno **chiuse ermeticamente** ed apribili mediante effrazione oppure munite di suggello di garanzia recante la denominazione o la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del suggello stesso.



Auf den Dosen und Flaschen werden in unauslöschbaren Buchstaben die Bezeichnung des Produkts, die darin enthaltene Menge, **Name oder Firmenbezeichnung sowie Sitz des Herstellers, Herstellungsdatum** usw. aufscheinen (ges.D. Nr. 109 vom 27.01.92).

Darüber hinaus beträgt das **Verfallsdatum mindestens einem Jahr ab Übergabe**.

#### **Balsamico Essig aus Modena**

Die Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende Merkmale aufweisen:

- Klarheit: klar und leuchtend;
- Farbe: dunkelbraun;
- Geruch: charakteristisch, angenehm säuerlich und und zart, nachhaltig, teilweise mit Holznote;
- Geschmack: süß-säuerlich, ausgewogen, angenehm, charakteristisch;
- Dichte bei 20 ° C nicht weniger als 1,06 für das raffinierte Produkt;
- tatsächlichen Alkoholgehalt: nicht mehr als 1,5 % im Volumen;
- Mindestnettotrockenextrakt: 30 g/l;
- Gesamtsäuregehalt: 6%;
- Gesamtschwefeldioxid: 100 mg / l;
- Asche: mindestens 2,5 Promille;
- Anteil an reduziertem Zucker: nicht weniger als 110 g/l

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

#### **Rotweinessig**

Das Produkt wird nach der Essigsäuregärung von alkoholischen zuckerhaltigen Flüssigkeiten landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen und weist folgende Eigenschaften auf:

- Gesamtsäure in Essigsäure zwischen 5-12 g/100 ml
- Menge von Ethylalkohol nicht mehr als 0,5 % des Volumens

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

#### **Weißweinessig**

Sulle lattine e sulle bottiglie risulteranno con caratteri indelebili la denominazione del prodotto, il quantitativo netto contenuto (in litri), **nome o ragione sociale del confezionatore ed il luogo dello stabilimento di confezionamento** (D.L. n. 109 del 27.01.1992).

Inoltre recheranno il termine di scadenza **di almeno un anno dalla data di consegna**.

#### **Aceto balsamico di Modena**

L'„Aceto Balsamico di Modena“, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- limpidezza: limpido e brillante;
- colore: bruno intenso;
- odore: caratteristico, leggermente acetico e delicato, durevole, con eventuali note legnose;
- sapore: agrodolce, equilibrato, gradevole, caratteristico;
- densità a 20°C: non inferiore a 1,06 per il prodotto raffinato;
- gradazione alcolica effettiva: non superiore a 1,5% in volume;
- estratto secco netto minimo: 30 g/lt;
- acidità totale minima: 6%;
- anidride solforosa totale: massimo 100 mg/lt;
- ceneri: minimo 2,5 per mille;
- zuccheri riduttori: minimo 110 g/lt

Prodotto confezionato, etichettato secondo normativa vigente.

#### **Aceto di vino rosso**

Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica di liquidi alcolico zuccherini di origine agricola che presenta:

- acidità totale espressa in acido acetico compresa tra 5-12 grammi per 100 ml:
- quantità di alcol etilico non superiore a 0,5 % del volume

Prodotto, confezionato etichettato secondo normativa vigente.

#### **Aceto di vino bianco**



Das Produkt wird nach der Essigsäuregärung von alkoholischen zuckerhaltigen Flüssigkeiten landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen und weist folgende Eigenschaften auf:

- Gesamtsäure in Essigsäure zwischen 5-12 g/100 ml
- Menge von Ethylalkohol nicht mehr als 0,5 % des Volumens

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

### **Apfelessig**

Gewonnen aus der Gärung von Apfelwein. Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

### **Zitronensaft**

Zitronensaft aus reinem Saft (nicht aus Konzentrat), ohne Kerne.

### **Mayonnaise**

Hergestellt durch Emulsion von Sonnenblumenöl, frischen Eiern **vorzugsweise** ohne Konservierungsstoffe, pasteurisiert, nur natürliche Aromen.

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

### **Ketchup**

Sauce aus Tomaten, Essig, Zucker und Kräutern. Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

### **Senf**

Cremigen Sauce hergestellt mit pulverisierten Senfkörnern, ohne Estragon. Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

### **Tafelkren**

### **Soiasoße**

Fermentierte Soße, die mit Soja, Weizen Wasser und Salz hergestellt wird.

### **Worcestersauce**

Englische braune Sauce, süß-sauer und leicht würzig. Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

### **Salatdressing mit Joghurt**

Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica di liquidi alcolico zuccherini di origine agricola che presenta:

- acidità totale espressa in acido acetico compresa tra 5-12 grammi per 100 ml:
- quantità di alcol etilico non superiore a 0,5 % del volume

Prodotto, confezionato etichettato secondo normativa vigente.

### **Aceto di mele**

Ottenuto dalla fermentazione del sidro. Prodotto, confezionato e etichettato secondo normativa vigente.

### **Succo di limone**

Succo di limone ottenuto dalla spremitura di limoni (non dal succo concentrato), senza semi.

### **Maionese**

Ottenuta da emulsione di olio di semi di girasole, uova fresche pastorizzate **preferibilmente** senza conservanti, solo aromi naturali.

Prodotta, confezionata e etichettata secondo normativa vigente.

### **Ketchup (salsa rubra)**

Salsa a base di pomodoro, aceto, zucchero, spezie. Prodotta, confezionata ed etichettata secondo normativa vigente.

### **Senape**

Salsa cremosa preparata con semi polverizzati senape, senza dragoncello. Prodotta, confezionata ed etichettata secondo normativa vigente.

### **Salsa di cren (raffano)**

### **Salsa di soia**

Salsa fermentata ottenuta dalla soia, grano tostato acqua e sale.

### **Salsa Worcester**

Salsa inglese di colore bruno, agrodolce e leggermente piccante. Prodotta, confezionata ed etichettata secondo normativa vigente.

### **Salsa per insalate allo yogurt**

**Salatdressing mit Kräutern****BABY- UND DIÄTNÄHRUNG****Babynahrung Obst**

Das Produkt besteht aus Obst ohne gefährliche Pestizidrückstände und mit nur geringen Mengen an Nitraten, in Übereinstimmung mit den spezifischen gesetzlichen Bestimmungen für Kleinkinder. Das Obst wird in Feldern angebaut, von eventuellen Verschmutzungsquellen entfernt sind, es am richtigen Reifungspunkt geerntet und wird nach strengsten Qualitätsstandards kontrolliert.

Das Produkt muss einen Püree- und Saftanteil von mindestens 90% enthalten.

Ohne Konservierungsmittel und ohne Farbstoffe.

Glutenfrei und ohne Zugabe von Zucker.

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

Formate: Gläser zu 80 g

Geschmacksrichtungen: gemischte Obstsorten, Apfel, Birne, Pflaume, Aprikose-Apfel, Banane-Apfel.

**Babynahrung Fleisch**

Produziert mit Qualitätsfleisch, sorgfältig ausgewählt und kontrolliert; luftleer verpackt um die ernährungsphysiologischen Eigenschaften vom Fleisch zu erhalten.

Enthält einen Mindestanteil von Fleisch von 40% ohne Zusatz von Salz.

Ohne Konservierungsmittel und ohne Farbstoffe.

Glutenfrei und ohne Laktose.

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

Formate: Gläser zu 80 g

Geschmacksrichtungen: Geflügel, Kaninchen, Kalb, Lamm, Rind.

**Babynahrung Fisch****Salsa per insalate alle erbe****PRODOTTI PRIMA INFANZIA E DIETETICI****Omogeneizzati di frutta**

Prodotto con frutta senza residui pericolosi di pesticidi e con bassi livelli di nitrati, nel rispetto delle disposizioni di legge specifiche per l'infanzia. La frutta è coltivata in campi lontani da fonti di inquinamento, sono raccolte al giusto punto di maturazione e sono controllate secondo rigidi standard qualitativi.

Devono contenere purea e succo in percentuale minima pari al 90%.

Senza conservanti e coloranti.

Senza glutine e senza zuccheri aggiunti.

Prodotti, confezionati ed etichettati secondo normativa vigente.

Formato: vasetti da 80 gr

Gusti richiesti: frutta mista, mela, pera, prugna, albicocca-mela, banana-mela.

**Omogeneizzati di carne**

Prodotti con carni di qualità, rigorosamente selezionate e controllate, sono confezionati sottovuoto per mantenere inalterate tutte le proprietà nutrizionali della carne.

Contiene carne in percentuale minima pari al 40% senza sale aggiunto.

Senza conservanti e coloranti.

Senza glutine e senza lattosio.

Prodotti, confezionati ed etichettati secondo normativa vigente.

Formato: vasetti da 80 gr

Gusti richiesti: carni avicole, coniglio, vitello, agnello, manzo.

**Omogeneizzati di pesce**



Produziert mit Qualitätsfisch, sorgfältig ausgewählt und kontrolliert; luftleer verpackt um die ernährungsphysiologischen Eigenschaften vom Fisch zu erhalten.

Enthält einen Mindestanteil von Fisch von 18% ohne Zusatz von Salz.

Ohne Konservierungsmittel, ohne Farbstoffe und ohne Geschmacksverstärker.

Glutenfrei und ohne Laktose.

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

Formate: Gläser zu 80 g

Geschmacksrichtungen: Seehecht, Forelle, Kabeljau

### Reisbrei

Brei aus Reis (glutenfrei und laktosefrei) ohne Zusatz von Zucker (das Produkt enthält von Natur aus natürliche Zucker); mit essentiellm Vitamin B1 (nach den gesetzlichen Bestimmungen); 100% Reismehl.

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

### Früchtenektar für Kleinkinder

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Lebensmittel für Kleinkinder.

Geschmacksrichtungen: Aprikose, Apfel, Pfirsich, Birne.

### Nudeln für Kleinkinder

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Lebensmittel für Kleinkinder. Mit Gluten.

In den Formaten:

1 sehr klein

2 klein

2 mittelgroß

### Kekse für Kleinkinder

Sie müssen von den besten Marken sein und auf der Verpackung alle Informationen über Zutaten und Nährwerte aufgeführt haben. Sie müssen einen hohen Nährwert haben und mit Proteinen und wesentlichen Elementen für die Entwicklung des Organismus angereichert sein. Sie werden in frischhalte Säckchen verpackt sein mit der Verwendung von Materialien, welche die gesetzlichen Normen in Italien erfüllen.

Prodotti con carni di pesce di qualità, rigorosamente selezionate e controllate, sono confezionati sottovuoto per mantenere inalterate tutte le proprietà nutrizionali.

Contiene pesce in percentuale minima pari al 18% senza sale aggiunto.

Senza conservanti e coloranti ed aromi.

Senza glutine e senza lattosio.

Prodotti, confezionati ed etichettati secondo normativa vigente.

Formato: vasetti da 80 gr

Gusti richiesti: nasello, trota, merluzzo

### Crema di riso

Crema di riso (senza glutine e senza latte) senza aggiunta di zucchero (gli ingredienti contengono zuccheri naturali); con vitamina essenziale B1 (a norma di legge); 100% farina di riso.

Prodotti, confezionati ed etichettati secondo normativa vigente.

### Nettare di frutta per infanzia

Prodotti, confezionati ed etichettati secondo normativa vigente per alimenti per infanzia.

Gusti richiesti: albicocca, mela, pesca, pera.

### Pastine per infanzia

Prodotta, confezionata ed etichettata secondo normativa vigente per alimenti per infanzia. Con glutine.

Formati:

1 formato molto piccolo

2 formati piccoli

2 formati medi

### Biscotti prima infanzia

Dovranno essere delle migliori marche con elencate sulla confezione tutte le informazioni sugli ingredienti e sui valori nutrizionali. Dovranno essere caratterizzati da un elevato valore nutritivo, arricchiti con proteine ed elementi essenziali per lo sviluppo dell'organismo. Dovranno essere confezionati in sacchetti salva fragranza con l'utilizzo di materiali rispondenti ai requisiti previsti dalle norme vigenti in Italia.

**Löslicher Keks für die ersten Monate**

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Lebensmittel für Kleinkinder. Ohne Ei.

**Klassischer Keks (ab dem 6. Monat)**

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Lebensmittel für Kleinkinder.

**Zerbröckelte Kekse**

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Lebensmittel für Kleinkinder. Glutenfrei und ohne Ei.

**Teezubereitungen für Kinder**

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Lebensmittel für Kleinkinder. Glutenfrei und ohne Saccharose.

Geschmacksrichtungen: Fenchel, Kamille, Kräutertee

**Glutenfreie Produkte**

Die folgenden Produkte müssen den gesetzlichen Bestimmungen der Verordnung Nr. 609/2013 und des MD des 17.05.2016 entsprechen und als „Spezifische Produkte für Zöliakie“ oder „Spezifische Produkte für Glutenunverträglichkeiten“ definiert sein.

**Glutenfreie Nudeln**

In folgenden Formaten: Penne rigate, Fusilli, Rigatoni, Capelli d'Angelo, Stelline, Ditalini

**Glutenfreies Toastbrot**

In Einzelportionen verpackt

**Glutenfreies Brot**

In Einzelportionen zu 80 – 120 g verpackt

**Glutenfreies Mehl für Brot und Kuchen****Glutenfreie Mürbteigkekse**

In Einzelportionen verpackt

**Proteinarme Produkte**

Proteinarme Produkte sind diätetische Substitute mit einem Restprotein von maximal 1 % von gewöhnlichen Lebensmitteln mit signifikanten Proteingehalt pflanzlicher Herkunft, wie Brot, Nudeln, Kekse, Backwaren und dergleichen.

Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

**Biscotto solubile primi mesi**

Prodotti, confezionati ed etichettati secondo normativa vigente per alimenti per infanzia. Senza uovo.

**Biscotto Classico (dal 6° mese)**

Prodotti, confezionati ed etichettati secondo normativa vigente per alimenti per infanzia.

**Biscotto granulato**

Prodotti, confezionati ed etichettati secondo normativa vigente per alimenti per lattanti. Prodotto senza glutine e senza uovo.

**Tisane istantanee per infanzia**

Prodotti, confezionati ed etichettati secondo normativa vigente per alimenti per infanzia. Senza glutine e senza saccarosio.

Gusti richiesti: finocchio, camomilla, tisana alle erbe

**Prodotti senza glutine**

I seguenti prodotti devono essere conformi al Regolamento n. 609/2013 e al DM 17.05.2016 che identifica le nuove diciture accessorie "specificamente formulato per celiaci" o "specificamente formulato per persone intolleranti al glutine".

**Pasta senza glutine**

Nei formati: penne rigate, tipo fusilli, tipo rigatoni, capelli d'angelo, stelline, ditalini

**Fette tostate senza glutine**

confezionate in monoporzioni

**Pane senza glutine**

confezionato in monoporzioni da 80 -120 gr

**Farina senza glutine per pane o per dolci****Biscotto senza glutine tipo frollino**

confezionato in monoporzione

**Prodotti aproteici**

Sono considerati prodotti dietetici aproteici i succedanei con un residuo proteico non superiore al 1% di alimenti di uso corrente con significativo tenore proteico, di derivazione vegetale, come pane, pasta, biscotti, prodotti da forno e simili.

Prodotto, confezionato ed etichettato secondo normativa di legge.



**Proteinarme Nudeln**

In den Formaten: 3 Formate für getrocknete Nudeln und 3 Formate für Suppen

**Proteinarmer Zwieback**

In Einzelportionen verpackt

**Andere Produkte****Süßstoff in Briefchen****Reismilch****Sojamilch****HÜLSEN- UND TROCKENFRÜCHTE****Getrocknete Hülsenfrüchte**

Die getrockneten Hülsenfrüchte müssen

- sauber sein;
- eine homogener Größe haben, leichte Formfehler sind erlaubt;
- gesunde sein und dürfen keine Angriffe von pflanzlichen oder tierischen Schädlingen aufweisen;
- frei von Schimmel, Insekten oder andere Fremdstoffen sein (Schotter-Fragmenten, Bruchstücke von Stämmen etc.);
- frei von sichtbaren Rückstände von Pestiziden verwendet für die Phase der Herstellung oder Lagerung;
- gleichmäßig getrocknet (die Feuchtigkeit des Korns darf nicht höher als 13% sein);
- nicht ionisierender Strahlung ausgesetzt worden sein

Das Produkt darf maximal eine Lagerung von einem Jahr nach der Ernte durchlaufen haben.

Die Verpackung muss den Erfordernissen der ordnungsgemäßen Hygiene genügen; die für die Verpackung verwendeten Substanzen müssen dem D.P.R. 23.08.1982 Nr. 777 und späteren Änderungen und Ergänzungen und den M.D. in Anwendung, soweit anwendbar und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 und späteren Änderungen und Ergänzungen, entsprechen. Die Etikettierung muss der gesetzlichen Norm entsprechen.

Angeforderte Arten:

- Kichererbsen
- Borlotti Bohnen
- Linsen
- Roten Linsen
- Erbsen
- Verschiedene Hülsenfrüchte

**Getrocknete Steinpilze**

Pilze der Spezies Boletus edulis. Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

**Pasta aproteica**

Nei formati: 3 formati per paste asciutte e 3 formati per minestre

**Fette biscottate aproteiche**

in formato monoporzione

**Altri prodotti****Dolcificante in bustina****Latte di riso****Latte di soja****LEGUMI E FRUTTA SECCHI****Legumi secchi**

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- non devono essere stati sottoposti a radiazioni ionizzanti

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili, e dal Regolamento CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni. L'etichettatura corrisponde le norme di legge vigenti.

Tipologie richieste:

- ceci
- fagioli borlotti
- lenticchie
- lenticchie rosse
- piselli
- legumi misti

**Porcini secchi tagliati**

Funghi appartenenti alla specie Boletus edulis. Prodotti, confezionati ed etichettati secondo normativa vigente.

**Trockenfrüchte**

In der Verpackung müssen die Früchte ganz bleiben und keine Fremdstoffe vorhanden aufweisen. Säure und Peroxid-Werte gemäß gesetzlicher Bestimmungen.  
Hergestellt, verpackt und etikettiert nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

**Prugne secche**

**Prugne secche prive di glutine, calibro 30/40 con nocciolo**

**Uva sultanina priva di glutine**

**Mandorle a bastoncino**

**Mandorle sgusciate e tagliate**

**Mandorle sgusciate**

**Nocciolo Napoli**

**Nocciolo sbucciate e tostate**

**Nocciolo sgusciate**

**Noci sgusciate**

**Pinoli sgusciati**

**Pistacchi sgusciati**

**Scaglie di mandorle**

**Semi di girasole sbuccati**

**Semi di lino interi**

**Sesamo non decorticato**

**Produkte aus biologischer Herkunft**

Das als „biologisch“ eingestufte Produkt muss den Anforderungen der Verordnung EG Nr. 824/2007 und folgende Änderungen und Ergänzungen genügen.

Das gelieferte Produkt muss als biologisch gekennzeichnet und gemäß EU-Kontrollsiegel und -

**Frutta secca**

Nelle confezioni i frutti dovranno essere integri e non presentare sostanze estranee.  
Acidità e numero di perossidi come da normativa vigente.  
Prodotti, confezionati ed etichettati secondo normativa vigente.

**Trockenpflaumen**

**Trockenpflaumen, glutenfrei, Größe 30/40, mit Kern**

**Rosinen, glutenfrei**

**Mandelstifte**

**Mandeln, geschält und geschnitten**

**Mandeln, geschält**

**Haselnüsse Napoli**

**Haselnüsse, geschält und geröstet**

**Haselnüsse ohne Schale**

**Walnüsse ohne Schale**

**Pinienkerne ohne Schale**

**Pistazien, geschält**

**Mandelsplitter**

**Sonnenblumenkerne, geschält**

**Leinsamen, ganz**

**Sesam, nicht gespelzt**

**Prodotti da produzione biologica**

Il prodotto classificato come „biologico“ dovrà rispettare le caratteristiche di cui al regolamento CE n. 824/2007 e successive modifiche e integrazioni.

Il prodotto fornito dovrà essere identificato e certificato come biologico nel rispetto e ai sensi del



zeichen (Verordnung EG Nr. 331/2000) bescheinigt sein, wobei der Name der Körperschaft, welche die Qualität als „biologisch“ bescheinigt, angegeben werden müssen. marchio e logo di controllo CE (Reg. CE nr. 331/2000) indicando il nome dell'ente certificatore.

**Frischer Fisch  
Pesce fresco****LOS 6****LOTTO 6****FRISCHER FISCH****LACHSFORELLENFILET****Eigenschaften**

Das gelieferte Filet stammt von der mit „Oncorhynchus mykiss“ bezeichneten Zuchtfischart.

Es besteht aus der Hälfte einer Lachsforelle und wird folgende Eigenschaften aufweisen:

Stückgröße je Filet: mindestens 130 gr - höchstens 170 gr (Abweichungen bis zu 5% in der Anzahl der nicht in diese Größe fallenden Filets).

Aussehen und Verarbeitung: gereinigt, ausgeweidet; ohne Kopf, Schwanz, Flossen gräte und ohne Wirbelsäule, mit Haut auf einer Seite und rosiger gleichmäßiger Fleischfarbe.

Das gelieferte Forellenfilet wird absolut frisch und 1. Qualität („extra“ Klasse) sein. Es wird mit KEINEN Zusatzstoffen, besonders Polyphosphat, behandelt.

Das Filet wird von gesunden Fischen, in gutem physischen und gesundheitlichen Zustand, die mit **gentechnikfreiem** Futtermittel ernährt worden sind, stammen.

Der Fisch wird laut geltenden gesetzlichen Bestimmungen gefischt, verarbeitet, verpackt, transportiert und übergeben.

**Das Produkt muss außerdem innerhalb von 3 Tagen ab dem Produktionsdatum geliefert werden.**

Ausgeschlossen ist der Fisch, der sich in einem beginnenden Verwesungsprozess oder Krankheitszustand befindet und solche, der mit narkotischen oder sonst schädlichen Substanzen getötet wurde. Er wird nicht in verunreinigten Gewässern gefischt worden sein.

Der gelieferte Fisch aus dem das Filet erzeugt wird, wird folgende organoleptische Eigenschaften aufweisen:

- der Körper wird eine gewisse Totenstarre aufweisen (leichte Wölbung);
- die Haut wird glänzend, gespannt, ohne Verletzungen, gut an den unteren Schichten anliegen;
- die Kiemen werden rot bis rosa und unversehrt sein;

**PESCE FRESCO****FILETTO DI TROTA SALMONATA****Caratteristiche qualitative**

Il filetto fornito sarà proveniente dalla specie di pesce d'allevamento di denominazione: Oncorhynchus mykiss.

Consisterà in una mezzana di trota salmonata che presenterà le seguenti caratteristiche:

pezzatura per ciascun filetto: minimo gr 130 - massimo gr 170 (tolleranza del 5% in numero di filetti non rientranti nelle misure indicate).

Aspetto e lavorazione: pulito, eviscerato; senza testa, coda, pinne e spine e senza colonna vertebrale, con pelle da un lato e colorazione muscolare rosata uniforme.

Il filetto di trota fornito sarà assolutamente fresco e di 1.<sup>a</sup> qualità (categoria „extra“) e NON trattato con alcuna tipologia di additivi, in particolare polifosfati.

Sarà proveniente da pesce sano ed in buone condizioni fisiche ed igieniche, alimentato con mangime dichiarato **non OGM**.

Sarà pescato, lavorato, confezionato, trasportato e consegnato in adempimento alle vigenti disposizioni di legge.

**Il prodotto dovrà inoltre essere fornito entro 3 giorni dalla data di produzione.**

Sarà escluso il pesce in stato di incipiente alterazione o colpito da malattie, quello ucciso con sostanze narcotiche od altrimenti nocive e quello pescato in acque inquinate.

Il pesce dal quale il filetto sarà ricavato avrà le seguenti caratteristiche organoleptiche:

- il corpo conserverà il rigor mortis (la sua posa si presenterà poco arcuata);
- la pelle sarà lucida, brillante, ben tesa, priva di lacerazioni e ben aderente alle parti sottostanti;
- le branchie si presenteranno rosso-rosate ed intatte;



- das Fleisch wird eine feste elastische Konsistenz aufweisen;
- der Bauch wird prall, unversehrt und elastisch sein;
- der Geruch wird charakteristisch für Fisch, und nicht unangenehm sein.

## LACHSFILET IM GANZEN

### Eigenschaften

Das gelieferte Filet wird von der mit „Salmo salar“ bezeichneten Zuchtfischart herkommen; es besteht aus einer Lachshälfte und wird folgende Eigenschaften aufweisen:

Stückgröße je Filet: mindestens 700 gr – (die einzelnen Filets können mehr, aber nicht weniger wiegen);

Aussehen und Verarbeitung: gereinigt, ausgeweidet; ohne Kopf, Schwanz, Flossen, gräte und ohne Wirbelsäule; mit Haut.

Das gelieferte Lachsfilet im Ganzen wird absolut frisch und 1. Qualität („extra“ Klasse ) sein. Es wird mit KEIN Zusatzstoffen, besonders Polyphosphat behandelt.

Das Filet wird von gesunden Fischen, in gutem physischen und gesundheitlichen Zustand, die mit **gentechnikfrei** Futtermittel ernährt worden sind, stammen.

Der Fisch wird laut geltenden gesetzlichen Bestimmungen gefischt, verarbeitet, verpackt, transportiert und übergeben werden und folgende Änderungen

**Das Produkt muss außerdem innerhalb von 3 Tagen ab dem Produktionsdatum geliefert werden.**

Ausgeschlossen ist der Fisch, der sich in einem beginnenden Verwesungsprozess oder Krankheitszustand befindet und solche, der mit narkotischen oder sonst schädlichen Substanzen getötet wurde. Er wird nicht in verunreinigten Gewässern gefischt worden sein.

Der Fisch, aus dem das Filet erzeugt wird, wird folgende organoleptische Eigenschaften aufweisen:

- der Körper wird eine gewisse Totenstarre aufweisen (leichte Wölbung);
- die Haut wird glänzend, gespannt, ohne Verletzungen, gut an den unteren Schichten anliegen;
- die Kiemen werden rot bis rosa und unversehrt sein;
- das Fleisch wird eine feste elastische Konsistenz aufweisen;
- der Bauch wird prall, unversehrt und elastisch sein;

- la carne sarà soda ed elastica;
- il ventre sarà turgido, integro ed elastico;
- l'odore sarà caratteristico e comunque non sgradevole.

## FILETTO DI SALMONE INTERO

### Caratteristiche qualitative

Il filetto fornito sarà proveniente dalla specie di pesce d'allevamento di denominazione “salmo salar”; consisterà in una mezzena di un salmone e presenterà le seguenti caratteristiche:

### **pezzatura per filetto: minimo gr 700 –**

(i filetti potranno avere il peso superiore, ma non inferiore);

aspetto e lavorazione: pulito, eviscerato; senza testa, coda, pinne e spine e colonna vertebrale; con pelle.

Il filetto di salmone intero che verrà fornito sarà assolutamente fresco, di 1.<sup>a</sup> qualità (categoria “extra”) e NON trattato con alcuna tipologia di additivi, in particolare polifosfati.

Sarà proveniente da pesce sano ed in buone condizioni fisiche ed igieniche, alimentato con mangime dichiarato **non OGM**.

Sarà pescato, lavorato, confezionato, trasportato e consegnato in adempimento alle vigenti disposizioni di legge e successive modifiche.

**Il prodotto dovrà inoltre essere fornito entro 3 giorni dalla data di produzione.**

Sarà escluso il pesce in stato di incipiente alterazione o colpito da malattie, quello ucciso con sostanze narcotiche od altrimenti nocive e quello pescato in acque inquinate.

Il pesce dal quale il filetto sarà ricavato, avrà le seguenti caratteristiche organoleptiche:

- il corpo conserverà il rigor mortis (la sua posa si presenterà poco arcuata);
- la pelle sarà lucida, brillante, ben tesa, priva di lacerazioni e ben aderente alle parti sottostanti;
- le branchie si presenteranno rosso-rosate ed intatte;
- la carne sarà soda ed elastica;
- il ventre sarà turgido, integro ed elastico;



- der Geruch wird charakteristisch für Fisch und nicht unangenehm sein.

- l'odore sarà caratteristico e comunque non sgradevole.

### KABELJAUFILET

#### Qualitative Eigenschaften

Das gelieferte Filet wird von der mit „Gadus morhua“ bezeichneten Fischart herkommen; es wird folgende Eigenschaften aufweisen:

Stückgröße: mindestens 120 gr - höchstens 150 gr  
Aussehen und Verarbeitung: weiß, gereinigt, ausgeweidet; ohne Kopf, Schwanz, Flossen und entgrätet; die Filets werden enthäutet sein.

Das gelieferte Kabeljaufilet wird absolut frisch und 1. Qualität („extra“ Klasse) sein.

Das Filet wird von gesunden Fischen, in gutem physischen und gesundheitlichen Zustand stammen; der Fisch wird laut geltenden gesetzlichen Bestimmungen gefischt, verarbeitet, verpackt, transportiert und übergeben werden.

**Das Produkt muss außerdem innerhalb von 3 Tagen ab dem Produktionsdatum geliefert werden.**

Ausgeschlossen sind solche Fische, die sich in einem beginnenden Verwesungsprozess oder Krankheitszustand befinden und solche, die mit narkotischen oder sonst schädlichen Substanzen getötet wurden. Sie werden nicht in verunreinigten Gewässern gefischt worden sein.

Die gelieferten Kabeljaufilets weisen eine feste elastische Konsistenz auf. Der Geruch wird charakteristisch und keinesfalls unangenehm sein.

### SCHOLLENFILET

#### Eigenschaften

Das gelieferte Filet wird von der mit „Pleuronectes platessa“ bezeichneten Fischart herkommen; es wird folgende Eigenschaften aufweisen:

**Stückgröße: mindestens 110 gr - höchstens 150 gr**  
(Abweichungen bis zu 5% in der Anzahl der nicht in diese Größe fallenden Filets).

Aussehen und Verarbeitung: weiß, gereinigt, ausgeweidet; ohne Kopf, Schwanz, Flossen und entgrätet; 50% der Filets werden enthäutet sein.

Das gelieferte Schollenfilet wird absolut frisch und 1. Qualität („extra“ Klasse) sein. Es wird mit KEINEN Zusatzstoffen, besonders Polyphosphat behandelt. Poliphosphat verhandelt.

### FILETTO DI MERLUZZO

#### Caratteristiche qualitative

Il filetto fornito sarà proveniente dalla specie di pesce di denominazione „gadus morhua“; presenterà le seguenti caratteristiche:

pezzatura: minimo gr 120 - massimo gr 150  
aspetto e lavorazione: bianco, pulito, eviscerato; senza testa, coda, pinne e spine; i filetti saranno senza pelle.

Il filetto di merluzzo che verrà fornito sarà assolutamente fresco e di 1.<sup>a</sup> qualità (categoria „extra“).

Il filetto sarà proveniente da pesce sano ed in buone condizioni fisiche ed igieniche, che sarà pescato, lavorato, confezionato, trasportato e consegnato in adempimento alle vigenti disposizioni di legge.

**Il prodotto dovrà inoltre essere fornito entro 3 giorni dalla data di produzione.**

Saranno esclusi i pesci in stato d'incipiente alterazione o colpiti da malattie, quelli uccisi con sostanze narcotiche o altrimenti nocive e quelli pescati in acque inquinate.

La carne del filetto di merluzzo sarà soda ed elastica. L'odore sarà caratteristico ed in nessun caso sgradevole.

### FILETTO DI PLATESSA

#### Caratteristiche qualitative

Il filetto fornito sarà proveniente dalla specie di pesce di denominazione „pleuronectes platessa“; presenterà le seguenti caratteristiche:

**pezzatura: minimo gr 110 - massimo gr 150**  
(tolleranza del 5% in numero di filetti non rientranti nelle misure indicate).

Aspetto e lavorazione: bianco, pulito, eviscerato; senza testa, coda, pinne e spine; il 50% del numero dei filetti sarà senza pelle.

Il filetto di platessa che verrà fornito sarà assolutamente fresco e di 1.<sup>a</sup> qualità (categoria „extra“) e NON trattato con alcuna tipologia di additivi, in particolare polifosfati.



Das Filet wird von gesunden Fischen, in gutem physischen und gesundheitlichen Zustand, stammen; der Fisch wird laut geltenden gesetzlichen Bestimmungen gefischt, verarbeitet, verpackt, transportiert und übergeben werden und folgende Änderungen.

Ausgeschlossen ist der Fisch, der sich in einem beginnenden Verwesungsprozess oder Krankheitszustand befindet und solche, der mit narkotischen oder sonst schädlichen Substanzen getötet wurde. Er wird nicht in verunreinigten Gewässern gefischt worden sein.

Der Fisch, aus dem das Filet erzeugt wird, wird folgende organoleptische Eigenschaften aufweisen:

- der Körper wird eine gewisse Totenstarre aufweisen (leichte Wölbung);
- die Haut wird glänzend, gespannt, ohne Verletzungen, gut an den unteren Schichten anliegen;
- die Kiemen werden rot bis rosa und unversehrt sein;
- das Fleisch wird eine feste elastische Konsistenz aufweisen;
- der Bauch wird prall, unversehrt und elastisch sein;
- der Geruch wird charakteristisch für Fisch und nicht unangenehm sein.

Verarbeitung, Lagertemperatur sowie das Material der Behälter garantieren die organoleptische und biochemische Stabilität des Produktes sowie dessen Schutz vor bakteriellen oder andersartigen Verunreinigungen.

Im Besonderen wird die ununterbrochene geeignete Kühlung des Produktes bis zur Übergabe garantiert, eventuell durch Beifügung von Eis (0/+4° C).

Verpackung: in Polystyrol oder anderem für Lebensmittel geeignetem Kunststoff zwischen 5 - 10 kg, mit Etikett versehen.

Etikettierung:

- Handelsname der Art
- wissenschaftlicher Name der Art
- Aggregatzustand
- primäre Produktionsmethode
- Fanggebiet
- Nettogewicht
- Haltbarkeit des Produktes enthalten

und andere Informationen, die von den geltenden gesetzlichen Bestimmungen erforderlich sind.

Sarà proveniente da pesce sano ed in buone condizioni fisiche ed igieniche, che sarà pescato, lavorato, confezionato, trasportato e consegnato in adempimento alle vigenti disposizioni di legge e successive modifiche.

Sarà escluso il pesce in stato di incipiente alterazione o colpito da malattie, quello ucciso con sostanze narcotiche od altrimenti nocive e quello pescato in acque inquinate.

Il pesce dal quale il filetto sarà ricavato, avrà le seguenti caratteristiche organolettiche:

- il corpo conserverà il rigor mortis (la sua posa si presenterà poco arcuata);
- la pelle sarà lucida, brillante, ben tesa, priva di lacerazioni e ben aderente alle parti sottostanti;
- le branchie si presenteranno rosso-rosate ed intatte;
- la carne sarà soda ed elastica;
- il ventre sarà turgido, integro ed elastico;
- l'odore sarà caratteristico e comunque non sgradevole.

Lavorazione, temperatura di conservazione e materiale di imballo garantiranno la stabilità del prodotto dal punto di vista organolettico e biochimico e la sua protezione dalle contaminazioni batteriche e di altro genere.

In particolare sarà garantito il mantenimento di costante refrigerazione del prodotto fino alla consegna, con l'aggiunta di ghiaccio (0/+4° C).

Confezione: in polistirolo od altro materiale plastico ad uso alimentare da kg 5 - 10, munito di etichetta.

Etichettatura:

- denominazione commerciale della specie
- denominazione scientifica della specie
- lo stato fisico
- il metodo di produzione primaria
- la zona di cattura
- il peso netto
- il termine di conservazione del prodotto contenuto

ed eventuali altre indicazioni richieste dalle norme vigenti.



Die einzelnen Portionen von frischem Fisch werden in Schichten, ordentlich, in die dafür geeigneten Behälter gelegt und entsprechend abgedeckt.

Le singole porzioni di pesce fresco saranno disposte in strati ordinati nelle apposite casse ed adeguatamente protette.