

CATEGORIA MERCEOLOGICA	SPECIFICHE DEL PRODOTTO	TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	QUANTITA' ANNUALE PRESUNTA
PESCE CONGELATO	L'utilizzo di pesce congelato deve rispettare le seguenti indicazioni ed avere queste caratteristiche: 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 tipica della specie; l'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo lo scongelamento; la consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale; il colore del tessuto muscolare deve essere di colorito chiaro ed esente da soffiusioni di colorito marrone; i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione; la contaminazione da mercurio deve essere inferiore a 1,0 mg/kg , come stabilito dal regolamento CEE n°221/2002. Al momento della consegna non dovranno essere accettati prodotti che presentino cristalli di ghiaccio, segni di scongelamento, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto.	La tipologia del prodotto deve essere la seguente: sgombro da 300 g - trote (anche fresche) - latterini - aringhe cm 17 - gamberoni 15/20. I prodotti devono essere di pezzatura omogenea alla dimensione richiesta.	ARINGHE: KG 3.500 GAMBERONI 15/20: KG 650 LATTERINI: KG 6.500 SGOMBRO: KG 1.700 TROTE: KG 2.900
PESCE FRESCO	Deve avere rigidità cadaverica presente o in via di esaurimento, corpo rigido ed arcuato, odore salso tenue e gradito, aspetto generale fra il brillante ed il vivo, consistenza soda, occhio fra il vivo ed il vitreo, colorito delle branchie tra il rosso bordeaux ed il rosso porpora, pelle unita, tesa e ben colorata, carni solide, bianche o rosee con riflessi madreperlacei. Sono esclusi i pesci in stato di incipiente alterazione, quelli uccisi con sostanze narcotiche od altrimenti nocive, o pescati in acque pantanose, quelli trattati con sostanze coloranti allo scopo di fare apparire freschi i pesci in stato di incipiente alterazione.	trote	TROTE: KG 2.900