**ANNEXE 4 AU CCTP**

**SPECIFICATIONS QUALITATIVES DES DENREES**

| **Catégorie de produits** | **Origine** | **Signe de qualité** | **Répartition par gamme (en moyenne sur une année)** | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | **1ère gamme** | **2ème gamme** | **3ème gamme** | **4ème gamme** | **5ème gamme** | **6ème gamme** |
| Crudités (hors d’œuvre) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Crudités (hors d’œuvres) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Potages |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Entrées chaudes |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Bœuf |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Veau |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Volaille |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Porc |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Agneau |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Charcuterie |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Poissons |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Légumes (accompagnement du plat protidique) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Féculents |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Fromages |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Laitages |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Fruits crus |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Fruits cuits |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Pâtisseries |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Pain |  |  |  |  |  |  |  |  |

Première gamme : produits agricoles frais, en l’état, éventuellement préparés, tranchés, parés, etc., conservés à température ambiante ou réfrigéré.

Deuxième gamme : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés, conservés à température ambiante.

Troisième gamme : produits agricoles et préparations cuisinées surgelés conservés à des températures d'au moins - 16 °C.

Quatrième gamme : produits agricoles et préparations crus, prêts à l’emploi ; il peut s'agir par exemple de salades, de crudités (carottes râpées...) ou de légumes épluchés, prêts à cuire, conditionnés en sachet de plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.

Cinquième gamme : produits agricoles cuits sous vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l’emploi conservés grâce à une réfrigération ; les produits stérilisés se conservent plus longtemps que les produits pasteurisés.

Sixième gamme : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.