Annexe n°1 : SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES DES DENRÉES

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)								
Cuidités (hors d'œuvres)								
Potages								
Entrées chaudes								
Bœuf								
Veau								
Volaille								
Porc								
Agneau								

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
Charcuterie								
Poissons								
Légumes (accompagnement du plat protidique – à détailler par légume)								
Féculents								
Fromages								
Laitages								
Fruits crus								
Fruits cuits								
Pâtisseries								

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 (conserves), 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.