



Città di Cirié

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI  
REFEZIONE SCOLASTICA PER MINORI FREQUENTANTI LE  
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI  
PRIMO GRADO E L'ASILO NIDO COMUNALE**

**PERIODO: TRIENNIO 01/09/2022 – 31/07/2025**

**ALLEGATO 3**

**TABELLE MERCEOLOGICHE**



**Città di Cirié**

## **ALLEGATO N. 3**

### **TABELLE MERCEOLOGICHE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO 01 SETTEMBRE 2022 – 31 LUGLIO 2025.**

#### **INDICE**

|  |    |
|--|----|
| NORME GENERALI PER TUTTI I PRODOTTI .....  | 3  |
| 1) CEREALI - FARINE – LORO DERIVATI.....   | 4  |
| Farina bianca tipo 00, 0, farina integrale .....   | 4  |
| Farina di mais.....  | 4  |
| Pane all'olio, pane integrale e pane grattugiato .....   | 5  |
| Grissini prodotti con olio di oliva .....  | 5  |
| Fette biscottate .....   | 5  |
| Crackers e crostini.....   | 6  |
| Corn flakes, riso soffiato pop corn.....   | 6  |
| Pasta di semola di grano duro .....  | 6  |
| Gnocchi di patate .....  | 6  |
| Pasta fresca ripiena in atmosfera modificata (es. ravioli)- Pasta all'uovo secca (es. tagliatelle) -<br>Pasta per lasagne surgelata o in atmosfera modificata..... | 7  |
| Pizza/focaccia/base per pizza.....   | 7  |
| Riso .....   | 7  |
| Cereali in grani.....  | 7  |
| 2) OLI E GRASSI.....   | 8  |
| Olio extra vergine di oliva .....  | 8  |
| Burro/burro monoporzione .....   | 8  |
| 3) ALIMENTI/CONSERVE ALIMENTARI /PRODOTTI CONSERVATI/PRODOTTI SECCHI.....  | 9  |
| Olive verdi/nere in salamoia denocciolate .....  | 9  |
| Pomodori pelati /polpa di pomodori .....   | 9  |
| Pesto confezionato .....   | 9  |
| Maionese/Ketchup/Salsa tonnata .....   | 10 |
| Tonno all'olio di oliva .....  | 10 |
| Legumi conservati pronti all'uso .....   | 10 |
| Legumi secchi .....  | 11 |
| Prodotti a base di soia: bocconcini di soia disidratati, fiocchi di soia, tofu .....   | 11 |
| 4) DERIVATI DELLA FRUTTA - BEVANDE .....   | 11 |
| Succhi di frutta, nettari di frutta, purea di frutta o mousse di frutta.....   | 11 |
| Confettura extra di frutta/gelatine di frutta .....  | 11 |
| 5) DOLCI E DESSERT .....   | 12 |
| Torte e Merendine confezionate: crostatine, muffin, mini cake .....  | 12 |
| Biscotti secchi .....  | 12 |
| Miele di produzione italiana biologico .....   | 12 |

|   |    |
|---|----|
| Zucchero semolato/di canna/zucchero a velo .....  | 12 |
| Cioccolato, cioccolato al latte/Crema da spalmare alle nocciole/cacao.....                            | 13 |
| Crème caramel, budino alla vaniglia, budino al cioccolato .....                                       | 13 |
| 6) PRODOTTI VARI.....   | 13 |
| Acqua Oligominerale .....   | 13 |
| Sale iodato.....  | 13 |
| Orzo solubile biologico.....  | 14 |
| Aceto bianco/rosso/di mele.....   | 14 |
| Spezie/aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero, origano ecc. ....         | 14 |
| Polveri lievitanti/lievito di birra.....  | 14 |
| Zafferano .....   | 14 |
| Pinoli .....  | 14 |
| Te deinato in filtro/ infusi vari .....   | 14 |
| 7) PRODOTTI SURGELATI .....   | 15 |
| Prodotti ittici (pesce) surgelati .....   | 15 |
| Verdure surgelate .....   | 15 |
| 8) PESCE FRESCO .....   | 16 |
| Pesce di allevamento di acqua dolce.....  | 16 |
| 9) CARNI FRESCHE .....  | 16 |
| La carne bovina.....  | 16 |
| Carni avicole fresche.....  | 17 |
| Carne suina fresca .....  | 18 |
| 10) PRODOTTI CASEARI .....  | 18 |
| Latte fresco intero .....   | 18 |
| Latte UHT intero a lunga conservazione: .....   | 19 |
| Yogurt naturale/yogurt alla frutta .....  | 19 |
| Gelati.....   | 19 |
| Formaggi.....   | 19 |
| 11) SALUMI.....   | 22 |
| Prosciutto cotto alta qualità senza polifosfati .....   | 22 |
| Prosciutto crudo di Parma D.O.P. ....   | 22 |
| Bresaola della Valtellina I.G.P.....  | 22 |
| Fesa di tacchino - Manzo stufato .....  | 22 |
| Salame di Turgia P.A.T.....   | 23 |
| 12) OVOPRODOTTI.....  | 23 |
| Uova fresche .....  | 23 |
| Uova pastorizzate.....  | 23 |
| Uova sode.....  | 23 |
| 13) ORTOFRUTTA.....   | 23 |
| 14) PRODOTTI IN IV GAMMA .....  | 26 |
| 15) PRODOTTI UTILIZZATI NELLA FORMULAZIONE DELLE DIETE SPECIALI E ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA..... | 26 |
| Caratteristiche dei prodotti dietetici e per la prima infanzia richiesti .....                        | 27 |
| NORMATIVA DI RIFERIMENTO .....  | 28 |
| Imballaggi – recipienti .....   | 29 |
| Criteri microbiologici.....   | 29 |
| Organismi geneticamente modificati .....  | 29 |
| I prodotti a filiera controllata e biologica.....   | 29 |

### **Premessa**

La documentazione di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica vuole svolgere una importante funzione sociale contribuendo alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela dell'ambiente. L'I.A. vuole altresì contribuire a ridurre gli sprechi alimentari e a diffondere una cultura sul valore del cibo, sulla corretta alimentazione e sui modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale, rispettando il Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (C.A.M.).

### **Considerazioni generali**

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti, europee, nazionali e regionali.

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

L'origine degli alimenti è specificato nel presente documento per ogni tipologia di prodotto alimentare alla voce "Provenienza".

Si fa riferimento a:

- **filiera comunitaria** - si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, macellazione, sezionamento, condizionamento, trasformazione, confezionamento) avviene nell'Unione europea
- **filiera italiana** - si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, macellazione, sezionamento, condizionamento, trasformazione, confezionamento) avviene in Italia
- **filiera corta** - si intende la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro preparazione pasto (o piattaforma se unico intermediario con produttore e collocata a Km0)
- **Km0** - si intende una distanza massima tra terreno coltivato/sito allevamento e centro di cottura di 200 Km.
- **Km utile (per piccoli comuni)** - si intende Prodotti provenienti da un luogo di produzione o coltivazione e allevamento della materia prima utilizzata nella trasformazione entro 70 Km dal luogo di vendita

La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. cacao, spezie, frutta esotica, ecc.) e per i prodotti certificati a marchio di origine europea (D.O.P., I.G.P.) la cui origine è definita nei disciplinari di produzione dei diversi prodotti.

Inoltre alla voce "Provenienza" verrà indicato la percentuale di allevamento/agricoltura biologica ed eventuali Paesi per i quali si richiede l'origine della materia prima.

Per ogni materia prima o alimento non contemplato nelle seguenti tabelle merceologiche, l'I.A., prima di poter utilizzare detti prodotti, dovrà rivolgere formale richiesta alla A.C. allegando la scheda tecnica del prodotto che intende utilizzare, la quale, dopo valutazione della documentazione potrà dare il parere favorevole o il diniego all'utilizzo.

I criteri di sicurezza igienica e microbiologica riportati nel presente Capitolato e nei suoi allegati, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico-scientifico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

La degradazione delle materie prime è un processo graduale; quanto più un alimento si trova lontano dalla sua scadenza o dal TMC (Termine Minimo di Conservazione) definito, maggiori sono le garanzie relative alla sua sicurezza, freschezza e qualità sensoriali e nutritive. E' stato quindi previsto che alcune derrate debbano avere al momento dell'utilizzo una determinata shelf-life residua rispetto a quella indicata dal produttore.

L'A.C. deve porre attenzione nella scelta di prodotti alimentari privilegiando l'uso di prodotti (alimenti e bevande) in cui non vi sia la presenza di olii/grassi idrogenati, olii/grassi vegetali di origine tropicale (palma, cocco) o colza, dolcificanti artificiali (es. aspartame, saccarina, ecc) e polioli (es. sorbitolo, maltitolo, ecc), zuccheri aggiunti quali fruttosio, glucosio, sciroppo di mais. Inoltre è escluso l'uso di additivi alimentari quali coloranti, esaltatori di sapidità, emulsionanti, ecc. E' permessa la presenza di conservanti esclusivamente limitata ai fini tecnologici per la conservazione del prodotto specifico preso in considerazione e per il quale l'A.C. dimostri la difficoltà di reperire sul mercato prodotti analoghi privi di determinati additivi (es. nitrito di sodio nel prosciutto cotto).

Non è prevista carne e pesce ricomposto o preparazioni gastronomiche non preparate nel centro cottura.

### 1) CEREALI - FARINE – LORO DERIVATI

#### Normative di riferimento

- Legge del 4 luglio 1967 n. 580,

- D.P.R. del 30/11/98 n. 502,

- D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 "Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146"

- Decreto Mipaf 17 dicembre 2013 "Disposizioni applicative dell'articolo 12 del decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187, concernente la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari

- Legge regionale 16 luglio 2013, n. 14 Pasta di semola di grano duro, pasta integrale, Paste secche all'uovo, Paste fresche all'uovo/ripiene, sfoglia precotta per lasagne surgelata, lasagne surgelate pronte al consumo

- Decreto Presidente della Repubblica 5 marzo 2013, n. 41

- D.Lgs. Governo 4 agosto 2017, n. 131

Disposizioni concernenti il mercato interno del riso, in attuazione dell'articolo 31 della legge 28 luglio 2016, n. 154.

- Legge 5 giugno 1962, n. 586 "Modificazioni della legge 18 marzo 1958, n. 325, sulla disciplina del commercio interno del riso"

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Farina bianca tipo 00, 0, semola</b>   |
| Caratteristiche merceologiche | La farina di grano tenero o farina integrale di grano tenero è il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.<br>Prodotti richiesti: Farina di grano tenero tipo "00", "0", semola.<br>Deve possedere caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge, non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti<br>Non deve contenere corpi estranei parassiti, presenza di muffe e non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento, non deve contenere additivi e residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge |
| Provenienza                   | Farina di grano tenero, prodotta e confezionata in Italia con grani provenienti da Europa, U.S.A. e Canada.   |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Farina di mais</b>  |
| Caratteristiche merceologiche | Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità.<br>Qualora richiesto, deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.<br>Non deve essere alterata per eccesso di umidità, presenza di parassiti, muffe, non deve contenere additivi. |
| Provenienza                   | Filiera italiana - 100% biologica  |

| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Pane all'olio, pane integrale e pane grattugiato</b>   |
|-------------------------------|---|
| Caratteristiche merceologiche | <p>Le farine impiegate devono possedere caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto di umidità, ceneri, proteine previste dalla normativa vigente.</p> <p>Devono essere assenti corpi estranei, difetti e alterazioni, non vi deve essere alcuna impurità o residui di insetti.</p> <p>Le farine non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti o altre sostanze vietate.</p> <p>La farina impiegata per il pane integrale non deve risultare addizionata artificialmente di crusca</p> <p>E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici .</p> <p>Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.</p> <p>Deve essere fabbricato con lievito di ottima qualità, la crosta deve essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi e fori, non presentare bruciature, consistenza friabile, la mollica di colore paglierino chiaro, porosità regolare e consistenza elastica alla rottura con le mani (o al taglio). Il pane deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica .Il pane deve essere privo di odori estranei e sapori acidi. La mollica deve essere asciutta, non attaccaticcia, spugnosa ed elastica</p> <p>Ingredienti: Farina di grano tenero "0" o "00" o integrale, acqua, lievito, estratto di malto, farina di cereali maltati, sale. Il pane all'olio può contenere oltre gli ingredienti prima descritti olio di oliva o extra vergine di oliva in quantità compresa tra il 3-4%</p> <p><i>PANE GRATTUGIATO:</i> deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione. Non deve contenere grassi di origine animale (es. strutto) e deve essere in confezioni da 250-500g</p> |
| Provenienza                   | <p>Il pane all'olio ed il pane integrale devono essere a Km utile e 100% biologico.</p> <p>Il pane grattugiato deve essere prodotto e confezionato in Italia</p> <p>La farina utilizzata per la produzione del pane e del pangrattato deve provenire da grani rispondenti alle caratteristiche previste dalle presenti tabelle merceologiche per le farine.</p>   |

| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Grissini prodotti con olio di oliva</b>   |
|-------------------------------|--|
| Caratteristiche merceologiche | <p>Bastoncino di pasta di pane, croccante e friabile, senza mollica, con struttura friabile. Perfetta lievitazione e cottura. Non debbono contenere impurità. Essere alterati per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti, muffe, non devono contenere additivi.</p> <p>Il prodotto finito si presenta sotto forma di un bastoncino cilindrico all'estremità, il diametro e la lunghezza sono variabili,</p> <p>Ingredienti: farina di grano tenero, farina di grano duro, lievito, acqua, olio di oliva</p> <p>Devono essere consegnati in monoporzione (vedi quantità tabelle grammature)</p> |
| Provenienza                   | Devono essere prodotti e confezionati in Italia con grano proveniente da Europa U.S.A. e Canada.   |

| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Fette biscottate</b>  |
|-------------------------------|--|
| Caratteristiche merceologiche | <p>Prodotto da forno ottenuto dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali con acqua ed eventuale aggiunta di sale, zucchero, olii vegetali (esclusi l'olio di palma, colza, cocco e simili), malto, prodotti maltati.</p> <p>Devono essere consegnati in confezione multi porzione</p> |
| Provenienza                   | Devono essere prodotte e confezionate in Italia con grano proveniente da Europa U.S.A. e Canada.   |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Crackers e crostini</b>   |
| Caratteristiche merceologiche | Prodotti da forno ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, oli, malto, prodotti maltati. I crostini sono piccoli "tozzetti" di pane successivamente tostati in forno, a temperatura molto bassa, in modo da ottenere una leggera doratura.<br>I crackers non devono essere salati in superficie<br>Devono essere consegnati in confezione multi porzione |
| Provenienza                   | Devono essere prodotte e confezionate in Italia con grano proveniente da Europa U.S.A. e Canada  |

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>PRODOTTO</b> | <b>Corn flakes, riso soffiato pop corn</b>  |
|                 | <b>Corn Flakes:</b> seme di mais, liberato dal germe e frantumato, cotto in acqua o a vapore con aggiunta di zucchero, malto e sale, sottoposto a parziale essiccamento, laminato a scagliette e tostato<br><b>Riso Soffiato:</b> ottenuto tramite preriscaldamento del chicco di riso, seguito da un aumento della pressione, e dall'introduzione di vapore acqueo surriscaldato, seguito poi da una drastica riduzione della pressione che provoca l'espansione dell'acqua presente all'interno del chicco e la sua conseguente trasformazione sia nella forma che nella consistenza, diventando così riso soffiato.<br><b>Pop Corn</b> ottenuto facendo scoppiare tramite riscaldamento i chicchi di mais<br><br>Devono essere consegnati in confezione multi porzione |
| Provenienza     | Devono essere prodotte e confezionate in Italia   |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Pasta di semola di grano duro</b>   |
| Caratteristiche merceologiche | Corrispondente per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti.<br>Sono denominate pasta di semola di grano duro, pasta di semolato di grano duro e pasta integrale i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola di grano duro o con semolato di grano duro o con semola integrale di grano duro ed acqua.<br>Pasta essiccata, deve avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate.<br>Il prodotto non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria.<br>Avere umidità massima del 12,5%.<br>La pasta dopo la cottura non deve presentarsi spappolata e/o spaccata, il peso ed il volume devono aumentare considerevolmente e l'acqua di cottura non deve risultare torbida o lattescente. |
| Provenienza                   | Semola prodotta e confezionata in Italia con grani provenienti da Europa, U.S.A. e Canada – 100% biologica   |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Gnocchi di patate</b>   |
| Caratteristiche merceologiche | Devono essere prodotte solo con farina di grano tenero e con patate, senza conservanti e additivi né fecola di patate o anidride solforosa. Non devono apparire appiccicosi o eccessivamente elastici o molli e devono essere facilmente separabili fra loro.<br>Non devono essere surgelati |
| Provenienza                   | Prodotto e confezionato in Italia  |
| Shelf-life                    | 7 giorni rispetto alla data di TMC   |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Pasta fresca ripiena in atmosfera modificata (es. ravioli)- Pasta all'uovo secca (es. tagliatelle) - Pasta per lasagne surgelata o in atmosfera modificata</b>  |
| Caratteristiche merceologiche | <p><b>Pasta fresca</b>- Prodotta con semola di grano duro e almeno quattro uova fresche di gallina per Kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovo prodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti di legge. La fornitura di pasta surgelata deve essere conforme a quanto previsto dalle disposizioni generali relative ai prodotti surgelati</p> <p>Non deve presentare grumi, sapori e odori acri,<br/>Avere umidità massima del 30%,.</p> <p><b>Pasta per lasagne</b> - La sfoglia di pasta all'uovo, deve avere dimensioni adatte all'alloggiamento in gastronomia e dev'essere pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente.</p> <p><b>Ripieno della pasta</b> - non deve essere inferiore al 40% del peso totale e dev'essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette, boraggine), ricotta, Parmigiano Reggiano/Grana Padano, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata</p> <p>Non sono ammessi additivi, glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità</p> |
| Provenienza                   | Prodotta e confezionata in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada.  |
| Shelf-life                    | 7 giorni rispetto alla data di TMC   |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Pizza/focaccia/base per pizza</b>   |
| Caratteristiche merceologiche | <p>Il prodotto fresco deve essere di produzione giornaliera e può essere fornito confezionato.</p> <p>I prodotti devono presentare perfetta lievitazione e cottura, essere croccanti, privi di umidità; integri, privi di odori estranei, di gusto gradevole. Il prodotto deve presentare alveolature e spessore regolari in tutti i punti. Dopo la cottura devono presentare consistenza soffice in ogni zona e assenza di bruciature nei bordi.</p> <p>Ingredienti dell'impasto per pizza/focaccia farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva, pomodori pelati per la pizza.</p> |
| Provenienza                   | Prodotta confezionata in Italia. Il grano tenero deve provenire da Europa U.S.A. e Canada  |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Riso</b>   |
| Caratteristiche merceologiche | <p>Corrispondente per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti.</p> <p>Tipologia richiesta:</p> <p>- Riso a grani lunghi A (ovvero riso lungo A), cioè i chicchi hanno una lunghezza superiore ai 6 mm ed un rapporto tra lunghezza e larghezza compreso fra 2 e 3.</p> <p>Nelle scuole d'infanzia e nelle scuole dell'obbligo deve essere utilizzato riso di tipo Parboiled.</p> <p>E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici</p> <p>Deve essere privo di difetti</p> |
| Provenienza                   | Filiera corta e Km0   |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Cereali in grani</b>   |
| Caratteristiche merceologiche | <p>Piante erbacee delle Graminacee che forniscono frutti e semi usati anche sotto forma di farina, nell'alimentazione.</p> <p>Cereali richiesti :orzo perlato e farro in grani decorticati.</p> <p>Devono avere granella uniforme, integra e pulita</p> |
| Provenienza                   | Filiera italiana - 100% biologico.  |

## 2) OLI E GRASSI

Normativa di riferimento e indicazioni generali

### **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

- Reg CE 1513/2001 del 23 luglio 2001 che modifica il regolamento n. 136/66/CEE e il regolamento (CE) n. 1638/98, in ordine alla proroga del regime di aiuto e alla strategia della qualità dell'olio di oliva
- Reg. (CEE) n. 2568/91 dell'11 luglio 1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti successive modifiche ed integrazioni
- Reg. (CE) n. 1989/2003 del 6 novembre 2003 che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti
- Reg. (CE) n. 865/2004 del 29 aprile 2004 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola e recante modifica del regolamento (CEE) n. 827/68
- Reg. (CE) n. 182/2009 del 6-3-2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva
- Reg. (UE) n. 299/2013 del 26 marzo 2013 recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti
- DECRETO LEGISLATIVO 23 maggio 2016, n. 103 Disposizioni sanzionatorie per la violazione del regolamento (UE) n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti

### **BURRO**

- La normativa vigente in Italia deriva in applicazione della legge 1526/1956, superata dai Reg.ti CEE n 2991/94 sui "grassi spalmabili" e 2571/97 sul "burro concentrato";
- Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Olio extra vergine di oliva</b>  |
| Caratteristiche merceologiche | <p>L'olio di oliva vergine è l'olio ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o fisici, utilizzando il calore per facilitarne l'estrazione in quantità tale da non causare alterazioni dell'olio stesso</p> <p>L'olio extra vergine di oliva non deve aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio.</p> <p>Caratteristiche: deve essere limpido, fresco, privo di impurità, con sapore gradevole aromatico.</p> <p>L'acidità espressa in acido oleico dev'essere inferiore o uguale a 0,8 gr ogni 100 grammi</p> <p>Confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce o in contenitori in banda stagnata ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984 che non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. Non sono ammesse bottiglie in plastica. Su richiesta dell' AC deve essere fornito in confezione monodose</p> <p>Deve essere utilizzato sia per il condimento che per la cottura</p> |
| Provenienza                   | Filiera Italiana - almeno il 40% biologico  |

|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>PRODOTTO</b> | <b>Burro/burro monoporzione</b>  |
|                 | <p>Prodotto costituito dalla materia grassa del latte di vacca, dal quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta.</p> <p>Il burro deve essere preparato in uno stabilimento riconosciuto e deve presentare marchiatura d'identificazione di cui all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/04</p> <p>Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e avere un contenuto di grassi, tenore massimo di acqua e di estratto secco lattiero conforme alla vigente normativa. Il burro non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie</p> <p>Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco / giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce, delicato e gradevole deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, sodo ed omogeneo.</p> <p>Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici, i pani devono avere peso da 250-500-1000g.</p> |

|             |   |
|-------------|---|
|             | Può essere richiesta la confezione monodose |
| Provenienza | Filiera corta e Km0                         |

### 3) ALIMENTI/CONSERVE ALIMENTARI /PRODOTTI CONSERVATI/PRODOTTI SECCHI

*Normativa di riferimento e indicazioni generali*

*DECRETO 11 novembre 2009, n. 199 Regolamento recante recepimento delle direttive n. 2008/60/CE, n. 2008/84/CE, n. 2008/128/CE e n. 2009/10/CE, riguardanti i requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari. (09G0198).*

*Contenitori da utilizzare: vetro, banda stagnata (scatole, latte, ecc.), in modo da assicurare la buona conservazione dei prodotti ed il mantenimento dei requisiti prescritti. I contenitori in banda stagnata ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984 non devono presentare difetti, come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.*

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Olive verdi/nere in salamoia denocciolate</b>   |
| Caratteristiche merceologiche | Il prodotto deve essere conforme alla "Norma commerciale applicabile alle olive da tavola" - COI/OT/NC n.1 Dicembre 2004 e s.m.i<br>Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spapolato per effetto di eccessivo trattamento termico.<br>Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa. |
| Provenienza                   | Filiera comunitaria.   |

|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>PRODOTTO</b> | <b>Pomodori pelati /polpa di pomodori</b>  |
|                 | Devono rispettare la seguente normativa:<br>- Art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e dall' art. 27 Approvazione del regolamento di esecuzione della L. 10 marzo 1969, n. 96, concernente l'istituzione di un controllo qualitativo sulle esportazioni di pomodori pelati e concentrati di pomodoro ed estensione di determinate norme ai medesimi prodotti destinati al mercato interno.<br>- Ministero attività produttive decreto 23 Settembre 2005, Definizione di passata di pomodoro.<br>- DECRETO 17 febbraio 2006 Passata di pomodoro. Origine del pomodoro fresco.<br>- DECRETO LEGISLATIVO 19 febbraio 2014, n. 20 Attuazione della direttiva 2012/12/UE, che modifica la direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.<br>Pomodori pelati devono essere di tipo lungo privati della buccia, ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Il modo di presentazione è legato alle consuetudini commerciali e la relativa denominazione di vendita deve fornire al consumatore una chiara informazione sulla tipologia del prodotto<br>Requisiti minimi:<br>- 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 privi di larve e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature.<br>- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto<br><br>E' ammessa l'aggiunta dei seguenti ingredienti:<br>- sale alimentare;<br>- correttori di acidità previsti dal decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209; |
| Provenienza     | Filiera italiana – almeno 33% biologico  |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Pesto confezionato</b>  |
| Caratteristiche merceologiche | Il pesto confezionato deve essere di produzione industriale,<br>Ingredienti: basilico, olio extra vergine di oliva, Grana Padano D.O.P. e/o Parmigiano |

|             |   |
|-------------|---|
|             | Reggiano D.O.P. e/o pecorino, pinoli e/o noci e/o anacardi.<br>Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore |
| Provenienza | Filiera italiana – 100% biologico   |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Maionese/Ketchup/Salsa tonnata</b>   |
| Caratteristiche merceologiche | Il prodotto deve essere fornito confezionato.<br>Ingredienti principali:<br>- <b>maionese</b> olio di oliva, uovo, sale, succo di limone<br>- <b>salsa tonnata</b> : olio d'oliva, uovo, tonno sott'olio, capperi, acciughe, succo di limone, sale,<br>- <b>ketchup</b> passata di pomodoro, zucchero, sale, aceto di vino e aromi naturali |
| Provenienza                   | Prodotto e confezionato in Italia   |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Tonno all'olio di oliva</b>  |
| Caratteristiche merceologiche | <p>Ottenuto dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno"</p> <p>Normativa di riferimento:<br/>- R.D. del 7 luglio 1927 n. 1548<br/>- D.M. 9 dicembre 1993<br/>- Reg. (CEE) n. 1536/92 del Consiglio del 9 giugno 1992 che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di tonno e di palamita sue modifiche ed integrazioni.</p> <p>Il prodotto fornito deve corrispondere alla specie <i>Euthynnus alletteratus</i> (tonno alleterato)</p> <p>Il tonno deve essere di colore chiaro, di sapore delicato e deve risultare di trancio intero. All'apertura della scatola le carni devono avere odore caratteristico e gradevole; devono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.</p> <p>Consistenza: compatta ed uniforme, non stopposa; deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, lembi di pelle, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie. I fasci muscolari debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro</p> <p>Sono richiesti contenitori in banda stagnata sia multirazione che a richiesta anche da 80g. da somministrare in caso di emergenza .</p> |
| Provenienza                   | Il pesce deve provenire nel rispetto dei criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti, che attestano che la zona di pesca, da cui proviene il prodotto, è gestita secondo modalità sostenibili.<br>Zona di pesca FAO 37 – FAO 27  |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Legumi conservati pronti all'uso</b>  |
| Caratteristiche merceologiche | I legumi devono essere conservati con liquido di governo costituito da acqua e sale<br>La fornitura di piselli, ceci, cannellini, fagioli borlotti, lenticchie conservati devono essere concordati preventivamente con l'AC e distribuite in caso non sia possibile la somministrazione del prodotto secco |
| Provenienza                   | Filiera italiana - 100% biologici  |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| PRODOTTO                      | <b>Legumi secchi</b>   |
| Caratteristiche merceologiche | - fagioli preferibilmente borlotti o cannellini<br>- ceci<br>- lenticchie<br>- fave<br>- miscela legumi secchi<br>Tutti i semi devono essere uniformemente essiccati, perfettamente integri, privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra devono essere di pezzatura omogenea. |
| Provenienza                   | Filiera italiana -100% biologici   |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| PRODOTTO                      | <b>Prodotti a base di soia: bocconcini di soia disidratati, fiocchi di soia, tofu</b>  |
| Caratteristiche merceologiche | <b>Bocconcini di soia disidratati:</b> prodotto derivato dalla soia dal quale viene separata la parte lipidica e mantenuta solo quella proteica, che viene poi trattata col calore per ottenere una consistenza a forma di straccetti/bocconcini simili alla carne. Prima della cottura il prodotto prima della cottura deve essere messo in ammollo e poi strizzato.<br><b>Fiocchi di soia</b> sono ottenuti tramite cottura a vapore e laminazione della soia decorticata, un legume particolarmente ricco di proteine e lipidi per lo più polinsaturi, tra cui la lecitina, hanno un contenuto di sali minerali interessante (calcio, magnesio, ferro, potassio, fosforo) e vitamine del gruppo B.<br><b>Tofu o formaggio di soia</b> biologico fresco delicato |
| Provenienza                   | Prodotti e confezionati in Italia  |

#### 4) DERIVATI DELLA FRUTTA - BEVANDE

|  |  |
|--|--|
| <i>Normativa di riferimento e indicazioni generali</i>   |  |
| - DECRETO LEGISLATIVO 21 maggio 2004, n. 151 Attuazione della direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana                                       |  |
| - DECRETO LEGISLATIVO 19 febbraio 2014, n. 20 Attuazione della direttiva 2012/12/UE, che modifica la direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana |  |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| PRODOTTO                      | <b>Succhi di frutta, nettari di frutta, purea di frutta o mousse di frutta</b>  |
| Caratteristiche merceologiche | <b>Succo di frutta:</b> prodotto ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura, fresca o conservata mediante refrigerazione o congelamento, appartenente ad una o più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene. L'aroma, la polpa e le cellule ottenute mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti al succo.<br><b>Nettare di frutta:</b> il prodotto fermentescibile ma non fermenta ottenuto con l'aggiunta di acqua, con o senza l'aggiunta di zuccheri e/o miele, ai succhi di frutta, alla purea di frutta e/o alla purea di frutta concentrata e/o ad un miscuglio di questi prodotti. La frutta presente in misura non inferiore al 50%. Non deve essere presente il fruttosio come dolcificante<br><b>Purea di frutta:</b> il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto mediante processi fisici adeguati quali la setacciatura, triturazione o macinazione della parte commestibile dei frutti interi o senza buccia, senza eliminazione di succo;<br><br>E' consentito le confezioni monoporzioni da 200 ml, ma sono preferibili le confezioni in multi-porzioni, in bottiglia da 700/2000 ml. Sono ammesse le confezioni di tetrapak. |
| Provenienza                   | Filiera italiana -100% biologico  |

|          |  |
|----------|--|
| PRODOTTO | <b>Confettura extra di frutta/gelatine di frutta</b>   |
|          | Normativa di riferimento e indicazioni generali:<br>- D. Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50, in attuazione della direttiva 2001/113/CE concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana.<br>Mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa e/o purea di una sola specie di frutta o di due o più specie di frutta. |

|             |  |
|-------------|--|
|             | <p>La frutta non deve essere inferiore al 50%.<br/>         Non sono ammessi i gusti: agrumi, fichi e kiwi.<br/>         Non sono concessi dolcificanti diversi dal saccarosio</p> |
| Provenienza | Filiera italiana -100% biologico   |

### 5) DOLCI E DESSERT

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Torte e Merendine confezionate: crostatine, muffin, mini cake</b>   |
| Caratteristiche merceologiche | <p>Gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, burro oppure olio vegetale (esclusi l'olio di palma, cocco e colza), lievito e sale.<br/>         Non utilizzare alimenti formulati con fruttosio, glucosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio<br/> <b>Mini cake</b> preparati con yogurt; con confettura di albicocca, di pesca, di prugna.<br/> <b>Crostatina</b> alla confettura, muffins normali e al cioccolato.<br/>         Le <b>torte</b> devono essere preparate e porzionate il giorno stesso della somministrazione, utilizzando gli ingredienti specifici (farina, uova, zucchero, burro o olio extra vergine di oliva, lievito, sale con aggiunta di yogurt o mele) che abbiano le caratteristiche previste dalle presenti tabelle merceologiche</p> |
| Provenienza                   | Devono essere prodotte e confezionate in Italia  |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Biscotti secchi</b>  |
| Caratteristiche merceologiche | <p>Gli ingredienti principali devono essere: farina di grano tenero, zucchero o miele, burro oppure olio vegetale (esclusi l'olio di palma, cocco e colza), lievito.<br/>         Formulati senza fruttosio e sciroppi di glucosio o di mais ad alto contenuto di fruttosio<br/>         Non debbono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità.<br/>         Non devono essere alterati per eccesso di umidità, riscaldamento,<br/>         Devono essere consegnati in confezione multi porzione</p> |
| Provenienza                   | Devono essere prodotti e confezionati in Italia   |

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>PRODOTTO</b> | <b>Miele di produzione italiana biologico</b>   |
|                 | <p><i>Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge:</i><br/>         - D. Lgs. 21 maggio 2004, n. 179 Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele<br/>         - D. Lgs. 7 gennaio 2016, n. 3 Attuazione della direttiva 2014/63/UE che modifica la direttiva 2001/110/CE concernente il miele</p> <p>Deve avere un colore che può variare dal giallo paglierino al giallo bruno al giallo verde, in conformità della sua provenienza botanica; l'odore e il sapore sono connessi al tipo di nettare bottinato, la densità, varia dallo sciroppo al granulare fino alla cristallizzazione, in rapporto all'età del prodotto e alla temperatura di conservazione dello stesso.<br/>         Confezioni da 500 g o monodose solo se necessario</p> |
| Provenienza     | Filiera italiana – 100% biologico   |

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>PRODOTTO</b> | <b>Zucchero semolato/di canna/zucchero a velo</b>   |
|                 | <p><i>Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge:</i><br/>         - D. Lgs. febbraio 2004, n. 51 Attuazione della direttiva n. 2001/111/CE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana e s.m.i.<br/>         Ottenuto dalla barbabietola da zucchero. Zucchero bianco o raffinato: saccarosio depurato e cristallizzato. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.<br/>         Zucchero a velo: Prodotto ottenuto dalla macinazione di zucchero semolato, fino all'ottenimento di polvere impalpabile di zucchero con granulometria media compresa fra 50 e 70 micron; il prodotto ottenuto può essere additivato o meno con un agente anti</p> |

|             |  |
|-------------|--|
|             | agglomerante, quali amido di mais o di frumento, in minima percentuale variabile fino ad un massimo del 3%.<br>Zucchero di canna ottenuto da sfibratura e macinazione della canna da zucchero.<br>Non deve presentare impurità |
| Provenienza | Prodotto e confezionato in Italia  |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| PRODOTTO                      | <b>Cioccolato, cioccolato al latte/Crema da spalmare alle nocciole/cacao</b>  |
|                               | <i>Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge:</i><br>- D. Lgs. 12 aprile 2003 n. 178 Attuazione della direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana. |
| Caratteristiche merceologiche | Devono rispettare le % di ingredienti previste dalla normativa e non devono contenere grassi diversi dal burro di cacao e zuccheri diversi dal saccarosio   |
| Provenienza                   | Prodotto e confezionato in Italia – mercato Equosolidale per le barrette di cioccolato  |

|             |  |
|-------------|--|
| PRODOTTO    | <b>Crème caramel, budino alla vaniglia, budino al cioccolato</b>                                 |
|             | Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati. |
| Provenienza | Prodotto e confezionato in Italia  |

#### 6) PRODOTTI VARI

|   |  |
|---|--|
| <i>Requisiti di legge:</i><br>- DECRETO 11 novembre 2009, n. 199 Regolamento recante recepimento delle direttive n. 2008/60/CE, n. 2008/84/CE, n. 2008/128/CE e n. 2009/10/CE, riguardanti i requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari. (09G0198)<br>- Lgs. Governo 8 ottobre 2011, n. 176 - Attuazione della direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali. |  |
|---|--|

|             |   |
|-------------|---|
| PRODOTTO    | <b>Acqua Oligominerale</b>  |
|             | Devono rispettare la normativa vigente e avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l. in quanto destinate utenti in età infantile<br><br>La fornitura di acqua oligominerale deve essere garantita agli utenti dei nidi d'infanzia con età inferiore a 12 mesi, oltre che a situazioni di emergenza presso le scuole che non permettono la normale erogazione dell'acqua di rete del servizio pubblico.<br><br>La fornitura di acqua oligominerale deve avvenire in confezioni da 1000 ml. o da ml. 500 in PET. |
| Provenienza | Filiera corta   |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| PRODOTTO                      | <b>Sale iodato</b>  |
| Caratteristiche merceologiche | <i>Deve rispettare i sottoelencati requisiti di legge:</i><br>- D.M. 10/08/1995 n. 562<br>- Legge 21 marzo 2005, n. 55 Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica<br>Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile.<br>E' previsto esclusivamente sale iodato<br>Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei e assente da qualsiasi additivo<br>Su richiesta dell' AC deve essere fornito in confezione monodose |
| Confezionamento               | Filiera italiana  |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Orzo solubile biologico</b>  |
| Caratteristiche merceologiche | Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo |
| Provenienza                   | Filiera comunitaria   |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Aceto bianco/rosso/di mele</b>   |
| Caratteristiche merceologiche | <p><i>Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>D.M. 27 marzo 1986 Norme per la preparazione e la commercializzazione degli agri, art. 4</i></li> <li>- <i>Legge 20 febbraio 2006, n. 82 "Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'organizzazione comune di mercato del vino"</i></li> </ul> <p>Prodotto della fermentazione acetica del vino o di altri liquidi alcolici, di sapore acre, contenente acido acetico<br/>L'aceto di mele è prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela attraverso il processo di acidificazione.<br/>Su richiesta dell' AC deve essere fornito in confezione monodose</p> |
| Provenienza                   | Filiera italiana  |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Spezie/aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero, origano ecc.</b>   |
| Caratteristiche merceologiche | Spezie e aromi sono di origine vegetale possono essere ricavati da piante intere, foglie, semi, frutti, radici, rizomi, bulbi e cortecce (cannella), le spezie si consumano dopo l'essiccazione o dopo una lavorazione della materia prima. |
| Provenienza                   | Prodotto e confezionato in Europa   |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Polveri lievitanti/lievito di birra</b>   |
| Caratteristiche merceologiche | <p>In bustina monodose per dolci e lievito di birra per pizza e focaccia.</p> <p>In bustina monodose per dolci (composto da difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais stabilizzante, sali di calcio degli acidi grassi, aromi).</p> <p>Lievito di birra (costituito da <i>Saccharomices Cerevisiae</i> attivi) confezionato fresco da 25 g o disidratato, deve rispondere ai requisiti di legge.</p> |
| Provenienza                   | Prodotto e confezionato in Italia  |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Zafferano</b>  |
| Caratteristiche merceologiche | Si richiede zafferano puro, in polvere, di prima categoria come definito da ISO 3632 deve provenire dalla parte apicale dello stillo del <i>Crocus sativus</i> , non essere mescolato con filamenti o polveri estranee. |
| Provenienza                   | Filiera comunitaria   |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Pinoli</b>   |
| Caratteristiche merceologiche | Sono i semi oleosi e commestibili di due specie di pini diffusi a medie e alte latitudini in tutt'Europa, il <i>Pinus pinea</i> e il <i>Pinus cembra</i> .. |
| Provenienza                   | Filiera comunitaria   |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Te deinato in filtro/ infusi vari</b>  |
| Caratteristiche merceologiche | <i>Il te deinato deve essere conforme al DECRETO 20 luglio 1987, n. 390 Modificazione dei decreti ministeriali 20 maggio 1976 e 12 dicembre 1979, riguardanti rispettivamente, la disciplina della produzione e del commercio del caffè decaffeinato e del te deinato</i> |
| Provenienza                   | Prodotto e confezionato in Europa   |

## 7) PRODOTTI SURGELATI

Devono essere conformi ai seguenti requisiti di legge:

- D. Lgs. 110/92 "Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana

- DECRETO 25 SETTEMBRE 1995, N. 493 Regolamento di attuazione delle direttive 92/1/CEE, relativa al controllo delle temperature degli alimenti surgelati, e 92/2/CEE, relativa alle modalità di campionamento e al metodo di analisi per il controllo delle temperature.

-Reg. (CE) n. 37/2005, del 12 gennaio 2005, sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.

Non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

| PRODOTTO                      | <b>Prodotti ittici (pesce) surgelati</b>  |
|-------------------------------|---|
| Caratteristiche merceologiche | <p>I prodotti ittici somministrati, devono rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<a href="http://www.iucnredlist.org/search">http://www.iucnredlist.org/search</a> oppure <a href="http://www.iucn.it/categorie.php">http://www.iucn.it/categorie.php</a>).</p> <p>Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.</p> <p>I filetti di pesce non devono presentare: grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione anormale, inoltre devono avere pezzatura omogenea.</p> <p>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.</p> <p>Non devono presentare alterazione di colore, odore, o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superficie da freddo, con conseguenti spugnosità, parziale decongelazione, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione, infine non devono sviluppare odore di rancido.</p> <p>Sono richieste le seguenti tipologie di prodotti: filetti di platessa, nasello, merluzzo, halibut</p> <p>Deve essere senza lisce (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev.3-2014)*</p> <p><i>*Viene definito senza lisce (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev.3-2014) il prodotto in cui si rilevi al massimo una lisca di lunghezza <math>\geq 10</math> mm oppure di diametro <math>\geq 1</math> mm in un campione di 1 Kg.</i></p> <p><i>La presenza di lisce di lunghezza <math>\leq 5</math> mm e di diametro <math>\leq 2</math> mm non è considerata difetto</i>".</p> |
| Provenienza                   | ZONA DI PESCA FAO 37 o FAO 27   |

| PRODOTTO    | <b>Verdure surgelate</b>   |
|-------------|--|
|             | <p>Devono rispondere ai requisiti delle verdure fresche e devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate. Inoltre non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito); devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; e la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata</p> <p>Gli unici vegetali ammessi surgelati sono: i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta</p> <p>E' consentita la fornitura del misto per minestrone surgelato; il misto per minestrone deve essere costituito solo da ortaggi, privo di legumi.</p> |
| Provenienza | Filiera italiana – almeno 50% biologico  |

## 8) PESCE FRESCO

| PRODOTTO        | <b>Pesce di allevamento di acqua dolce</b>   |
|-----------------|--|
| Caratteristiche | <p>E' richiesto l'utilizzo di trota fresca (specie Iridea) di allevamento.</p> <p>Il pesce fresco deve essere in buono stato di conservazione e deve presentare caratteristiche organolettiche di freschezza (odore, colore, consistenza, aspetto generale). I prodotti ittici devono inoltre essere presentati perfettamente sviscerati o sfilettati senza pelle o in tranci e confezionati sottovuoto o in ATM. Devono essere assenti macchie di sangue e di residui di visceri, di pelle, squame e non devono avere colorazioni anomale e muffe.</p> <p>Inoltre devono essere assenti bruciature da freddo e parziali disidratazioni.</p> <p>Il pesce deve essere lavorato in stabilimenti riconosciuti, il giorno della pesca o al massimo il mattino seguente. Entro le 24 ore dalla lavorazione, il pesce dovrà essere consegnato al centro di cottura che dovrà provvedere alla somministrazione entro e non oltre il giorno successivo al ricevimento.</p> |
| Provenienza     | Filiera corta e Km0 - biologica 100% o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o pesce di "allevamento a valle"  |

## 9) CARNI FRESCHE

| PRODOTTO                      | <b>La carne bovina</b>  |
|-------------------------------|---|
| Caratteristiche merceologiche | <p><i>Requisiti:</i></p> <p>- Reg. (CE) N. 1760/2000 del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio</p> <p>- Reg. (UE) n. 653/2014 del 15 maggio 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda l'identificazione elettronica dei bovini e l'etichettatura delle carni bovine</p> <p>La carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;</p> <p>La carne bovina piemontese deve essere ottenuta esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi.</p> <p>I bovini di razza Piemontese devono essere allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo di vita (dalla nascita alla macellazione) si svolga in Italia. La carne di razza Piemontese deve essere di filiera interamente piemontese cioè proveniente da animali nati, allevati, macellati, sezionati, confezionati, distribuiti in Piemonte.</p> <p>Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata. Secondo il disciplinare di etichettatura presentato al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto.</p> <p>E' ammessa la possibilità di etichettare la carne bovina individuando un lotto omogeneo formato da un gruppo di animali, comprendente gli auricolari dei capi che costituiscono la partita lavorata in tale giornata; occorre precisare che devono essere riportate solo le informazioni omogenee agli animali di riferimento e, comunque, l'informazione riguardante l'appartenenza alla razza piemontese deve essere sempre indicata. Tutti gli ulteriori elementi di rintracciabilità del bovino, devono essere registrati e conservati presso il laboratorio di sezionamento.</p> <p>Devono essere confezionate sottovuoto e non presentare o essere molto modesta la sierosità nella singola confezione, ed essere di colorito rosato chiaro, liquidi disciolti, senza macchie superficiali di colorazioni anomale</p> |

|             |  |
|-------------|--|
| Provenienza | Filiera italiana – almeno 60% biologica<br>Le restanti somministrazioni devono appartenere alla razza piemontese (sopra descritta) e con provenienza Km0 e filiera corta |
| Shelf-life  | 7 giorni   |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Carni avicole fresche</b>   |
| Caratteristiche merceologiche | <p><i>Devono essere conformi ai seguenti requisiti di legge:</i></p> <p><i>Normativa di riferimento:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vedi Reg. (CE) n. 834/2007 del 28 giugno 2007.</li> <li>- Reg. (CE) N. 543/2008 del 16 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame</li> <li>- D.Lgs 27 ottobre 2011 , n. 202 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 1234/2007 e n. 543/2008 sulla commercializzazione delle carni di pollame.</li> <li>- Reg. di esecuzione (UE) n. 1337/2013 del 13 dicembre 2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili</li> </ul> <p>I tagli anatomici devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle, inoltre il dissanguamento deve essere completo. La pelle, se presente, deve avere colorito rosa chiaro, consistenza elastica, non deve evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto o durante la macellazione; inoltre deve essere priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume. I tessuti muscolari devono essere correttamente dissanguati, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, i muscoli devono avere consistenza sodo pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità e sottoposti a cottura non devono evidenziare odori o sapori anomali.</p> <p>Le carni devono appartenere alla classe A e allevati con mangimi vegetali.</p> <p>Possono essere somministrati i seguenti prodotti:</p> <p><b>Pollo:</b> Cosce (prive di piume su tutti i tagli), sottocosse/sovracosce, fusi, spiedini, petto, fettine di petto</p> <p><b>Tacchino:</b> fesa, cosce, fettine, spiedini, spezzatino Le carni di tacchino devono essere di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi</p> <p><b>Salsiccia</b> di pollo e tacchino</p> |
| Provenienza                   | Filiera italiana - 20% biologico e le restanti somministrazioni devono essere conformi a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 quali “allevamenti senza antibiotici”, “rurale in libertà” “rurale all’aperto”  |
| Shelf-life                    | 7 giorni   |

|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>PRODOTTO</b> | <b>Carne suina fresca</b>  |
| Caratteristiche | <p><i>Devono essere conformi ai seguenti requisiti di legge.</i></p> <p><i>- Reg. di esecuzione (UE) n. 1337/2013 del 13 dicembre 2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.</i></p> <p>Possono essere richiesti i seguenti tagli: lombi, coscia, spalla.</p> <p>Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), non deve presentare segni di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.</p> <p>Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto.</p> <p>Prodotti derivati quali:<br/> <b>Salsiccia fresca:</b> L'impasto composto da carne di suino, sale, erbe e spezie, non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde e deve essere insaccato in budelli naturali. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti, sono permessi solamente antiossidanti</p> |
| Provenienza     | Filiera corta e Km0 - biologica per il 10%. Le restanti somministrazioni devono essere in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici deve essere garantito per tutta la vita dell'animale   |
| Shelf-life      | 7 giorni   |

#### 10) PRODOTTI CASEARI

*Normativa di riferimento:*

*- Legge 3 Maggio 1989, n.169: Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino*

*- CIRCOLARE 3 dicembre 1991, concernente disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino e suoi decreti di applicazione (decreti ministeriali n. 184 e n. 185 del 9 maggio 1991).*

*- Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.*

*- Legge n. 142/1992 Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee (legge comunitaria per il 1991) art. 53*

*- Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio*

*- Regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 giugno 2013, relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) n. 41/2009 e (CE) n. 953/2009 della Commissione*

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>PRODOTTO</b> | <b>Latte fresco intero</b>  |
|                 | <p>Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti, né di additivi di alcun tipo.</p> <p>Le confezioni devono essere da 1 l</p> |
| Provenienza     | Filiera italiana – Filiera corta - 100% biologico.  |

|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>PRODOTTO</b> | <b>Latte UHT intero a lunga conservazione:</b>   |
|                 | <p>Latte UHT a lunga conservazione, ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo, seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo.</p> <p>Il termine di conservazione va indicato sul contenitore, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento.</p> <p>Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole</p> <p>Deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.</p> <p>Le confezioni devono essere da 1 l</p> |
| Provenienza     | Filiera italiana e 100% biologico.   |

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>PRODOTTO</b> | <b>Yogurt naturale/yogurt alla frutta</b>   |
|                 | <p>Consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato. Il sapore è leggermente acidulo, ma gradevole.</p> <p>Il grasso deve essere superiore al 3.2 % sulla sostanza secca per lo yogurt intero e non maggiore all'1% per lo yogurt magro.</p> <p>Gli ingredienti alimentari aggiunti allo yogurt aromatizzato non devono pregiudicare o modificare le caratteristiche della parte yogurt. Tali aggiunte (ad esempio sostanze aromatiche naturali, di preparazioni a base di frutta, conserve, marmellata, succhi e polpa di frutta) non devono superare il limite del 30% sul prodotto finito. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio.</p> <p>E' vietato l'uso di addensanti e gelificanti.</p> <p>Le confezioni devono essere da 125g</p> |
| Provenienza     | Filiera italiana – Filiera corta - 100% biologico.  |
| Shelf-life      | 15 giorni dalla data di scadenza  |

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>PRODOTTO</b> | <b>Gelati</b>   |
|                 | <p>La fornitura deve essere costituita da gelati in confezione originale, ad esempio: coppa gelato, biscotto ai gusti panna, cacao, vaniglia, amarena. Non utilizzare dolcificanti diversi dal saccarosio. Devono essere di formulazione semplice, in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.</p> |
| Confezionamento | Prodotto e confezionato in Italia   |

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>PRODOTTO</b> | <b>Formaggi</b>   |
| Caratteristiche | <p>I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto.</p> <p>Devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco, senza aggiunta di sostanze estranee al latte quali farine, fecola, ecc., per ottenere o migliorare odori e sapori.</p> <p>I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste in materia.</p> <p>Devono essere esenti da difetti esterni causati da muffe e marcescente, senza colorazioni o altri difetti di sapore e aspetto</p> <p>I formaggi con denominazione d'origine se commercializzati in parti preconfezionate, sugli involucri devono riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo quanto disposto dal DPR 22/09/81.</p> |
| Provenienza     | Filiera italiana o Filiera corta (vedi dettaglio sotto) e 30% biologici o a marchio di qualità DOP o IGP o di montagna, secondo Reg. UE n. 1151/2012 e n. 665/2014  |
| Shelf-life      | Formaggi freschi 7 giorni   |

| <b>Formaggi freschi</b>              | <b>Provenienza</b>  | <b>Caratteristiche merceologiche</b>  |
|--------------------------------------|---------------------|---|
| Crescenza/Stracchino                 | Filiera corta – Km0 | La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, colorito bianco-burro. Il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca.   |
| Fiordilatte/Mozzarella               | Filiera corta – Km0 | I singoli pezzi devono essere interi e compatti, superficie liscia e lucente; non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata; colore bianco porcellanato. Il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca |
| Robiola fresca                       | Filiera corta – Km0 | Pasta compatta e non eccessivamente molle<br>Il grasso minimo deve essere non inferiore al 50% sulla sostanza secca   |
| Ricotta                              | Filiera corta – Km0 | Deve essere fornita in recipienti chiusi multiporzione  |
| Tomino fresco                        | Filiera corta – Km0 | La pasta si presenta morbida, umida e bianca.<br>Fornita in recipienti chiusi multiporzione   |
| Formaggio fresco tipo Annabella      | Filiera corta – Km0 |   |
| Primo sale                           | Filiera corta – Km0 | Aroma e sapore: delicato, caratteristico di latticino fresco  |
| <b>Formaggi a media stagionatura</b> | <b>Provenienza</b>  | <b>Caratteristiche merceologiche</b>  |
| Taleggio                             | D.O.P.              | Colore: da bianco a paglierino;<br>Sapore: dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico;<br>Odore: leggermente aromatico e caratteristico.   |
| Fontina                              | D.O.P.              | Il prodotto presenta pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, di colore leggermente paglierino   |
| Asiago                               | D.O.P.              | Crosta liscia e sottile, la pasta è elastica e presenta un'occhiatura pronunciata e non regolare.   |
| Fontal                               | Filiera italiana    | Formaggio di latte vaccino a pasta compatta senza sfoglia, senza conservanti, di consistenza morbida leggermente elastica, con occhiatura rada. La paraffinatura in superficie deve essere di colore neutro.                                  |
| Provolone Valpadana                  | D.O.P               | Crosta liscia, sottile, lucida, colore giallo dorato, talvolta giallo bruno; pasta compatta, può presentare una leggera e rada occhiatura ed è tollerata una leggera sfogliatura.   |
| Toma di Lanzo                        | P.A.T.              | Può essere semigrassa o intera dal  |

|                            |                    |   |
|----------------------------|--------------------|---|
|                            |                    | 20% al 42% della sostanza secca. Pasta compatta, di colore bianco tendente al paglierino. La stagionatura deve variare dai 6 ai 12 mesi   |
| Toma piemontese            | D.O.P.             | Pasta di colore bianco paglierino con struttura morbida, ed occhiatura minuta e diffusa; Grasso della sostanza secca non inferiore al 40%. Colore da bianco a paglierino; Sapore dolce e gradevole, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico                          |
| Bra                        | D.O.P.             | Pasta di colore bianco paglierino con struttura morbida ed occhiatura minuta e diffusa; sapore dolce e gradevole, aroma delicato. Grasso della sostanza secca non inferiore al 40%.   |
| Raschera                   | D.O.P.             | Crosta sottile grigio-rossastra, a volte con riflessi giallognoli, elastica, liscia e regolare con chiazze rossastre sugli scalzi, accentuate con la stagionatura; pasta piuttosto consistente, elastica, con piccolissime occhiature sparse e irregolari                       |
| <b>Formaggi stagionati</b> | <b>Provenienza</b> | <b>Caratteristiche merceologiche</b>  |
| Parmigiano reggiano        | D.O.P.             | E' richiesto un tempo di stagionatura di 12 mesi regolarmente documentata. Non sono ammessi additivi. Le confezioni di formaggio tagliato o grattugiato devono riportare l'etichetta del D.O.P. Anche il parmigiano grattugiato deve essere grattugiato dal consorzio di tutela |

## 11) SALUMI

*I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621). Tutti i salumi sotto indicati devono essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti".*

| PRODOTTO                      | <b>Prosciutto cotto alta qualità senza polifosfati</b>   |
|-------------------------------|--|
| Caratteristiche merceologiche | <p>Deve essere ottenuto utilizzando cosce di suino, disossate o mondate.</p> <p>Deve avere grasso duro, bianco e consistente.</p> <p>Deve essere privo di difetti e alterazioni, avere odore, colore e sapore gradevole e caratteristico.</p> <p>Deve essere esente da polifosfati e non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte, caseinati di calcio, proteine di soia e glutammati.</p> <p>L'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole.</p> <p>Il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido.</p> <p>La quantità di grassi interstiziali deve essere di preferenza bassa. La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grassi interstiziali,</p> <p>- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;</p> <p>Il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) dev'essere inferiore o uguale a 76,5.</p> <p>Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari</p> |
| Provenienza                   | Filiera italiana - Almeno il 30% in peso deve essere biologico. La restante somministrazione deve essere a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.  |

| PRODOTTO                      | <b>Prosciutto crudo di Parma D.O.P.</b>   |
|-------------------------------|---|
| Caratteristiche merceologiche | <p>Il prosciutto crudo stagionato deve avere masse muscolari di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzate (in scarsa misura) dal bianco puro delle parti grasse.</p> <p>La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico, deve essere esente da difetti e alterazioni, dovuti ad una scorretta maturazione, avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici. La componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve essere di colore giallo, avere odore o sapore di rancido</p> |
| Provenienza                   | D.O.P.  |

| PRODOTTO                      | <b>Bresaola della Valtellina I.G.P.</b>   |
|-------------------------------|---|
| Caratteristiche merceologiche | <p>La consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento.</p> <p>Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato.</p> <p>Il gusto non deve mai essere acido.</p> |
| Provenienza                   | I.G.P.  |

| PRODOTTO                      | <b>Fesa di tacchino - Manzo stufato</b>  |
|-------------------------------|--|
| Caratteristiche merceologiche | <p><b>Manzo stufato:</b> carne di bovino, salmistrata e leggermente affumicata.</p> <p><b>Fesa di tacchino arrosto</b> percentuale di carne non inferiore al 77%.</p> <p>Devono essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti".</p> <p>Le carni devono essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato per il tacchino e di colore rosso bruno per il manzo stufato.</p> <p>Per il manzo la fetta deve essere magra e dal colore rosso vivo, la carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce.</p> |
| Provenienza                   | Filiera italiana   |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| PRODOTTO                      | <b>Salame di Turgia P.A.T.</b>   |
| Caratteristiche merceologiche | Deve essere costituito dal 70% di carne di vacca e dal 30% di grasso di suino. |
| Provenienza                   | P.A.T.   |

### 12) OVOPRODOTTI

*Devono rispettare la sotto elencata normativa:*

*Reg. (CE) N. 589/2008 del 23 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione applicabili alle uova  
Regolamento CE 2295/2003.*

*MIPAAF Decreto 11 dicembre 2009 Modalità per l'applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova, ai sensi dei regolamenti (CE) n. 1234/2007, del Consiglio e n. 589/2008, della Commissione e del decreto legislativo 29 luglio 2003, n. 267 Art. 37. legge 7 luglio 2009 Disposizioni relative all'attuazione dei Reg. (CE) n. 1234/2007 e n. 589/2008 per quanto riguarda la commercializzazione delle uova, nonché delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, concernenti la protezione delle galline ovaiole*

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| PRODOTTO                      | <b>Uova fresche</b>  |
| Caratteristiche merceologiche | Categoria qualitativa A con classificazione L<br>Da utilizzare per le preparazioni delle torte<br>Le galline devono essere alimentate con mangimi vegetali |
| Provenienza                   | Filiera italiana – 100% biologiche   |
| Shelf-life                    | Il prodotto deve essere consumato non oltre 15 giorni prima della data di scadenza.  |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| PRODOTTO                      | <b>Uova pastorizzate</b>  |
| Caratteristiche merceologiche | Uova di gallina intere, di categoria "A" (evidenziata in etichetta anche con il termine "uova fresche"), prive di additivi. Non devono essere presenti impurità o frammenti di guscio.<br>Da utilizzare per tutte le preparazioni culinarie (eccetto quelle che prevedono le uova fresche e uova sode).<br>Le galline devono essere alimentate con mangimi vegetali |
| Provenienza                   | Filiera italiana -100% biologiche   |
| Shelf-life                    | Il prodotto deve essere consumato non oltre 30 giorni prima della data di scadenza.   |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| PRODOTTO                      | <b>Uova sode</b>  |
| Caratteristiche merceologiche | Il prodotto deve provenire da uova fresche, lessate, sgusciate confezionate sottovuoto o in liquido di governo. |
| Provenienza                   | Filiera comunitaria -100% biologiche  |
| Shelf-life                    | Devono essere utilizzate non oltre 6 giorni prima della data di scadenza  |

### 13) ORTOFRUTTA

*Per i prodotti ortofrutticoli devono essere rispettate le norme di commercializzazione generale e specifica secondo il Reg. UE 543/2011 e s.m.i., e rispettare gli standard delle norme UNECE in vigore, relativi alla frutta e alle verdure fresche.*

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Caratteristiche merceologiche | <b>La frutta e la verdura devono rispondere ai seguenti requisiti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);</li> <li>- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;</li> <li>- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;</li> <li>- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo;</li> <li>- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari;</li> <li>- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;</li> <li>- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;</li> </ul> |
|-------------------------------|---|

|             |   |
|-------------|---|
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- essere pulita e priva di corpi estranei;</li> <li>- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici;</li> <li>- non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente (le patate non devono presentare germogli o la parte epicarpale verde);</li> <li>- essere turgida, non bagnata artificialmente, non presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;</li> <li>- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;</li> <li>- non devono avere subito trattamenti fisici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza.</li> </ul> <p>Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dalla specifica normativa italiana o regolamenti CE.</p> <p>Tutta l'ortofrutta deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità sotto riportato (estratto dall'All. A C.A.M.) o adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali oppure secondo i calendari regionali. Ogni settimana devono somministrarsi almeno tre tipologie di frutti diversi secondo quanto previsto dalla tabella della stagionalità, solo nel mese di maggio è consentita la frutta non stagionale.</p>  |
| Provenienza | <p><b>Frutta:</b><br/> <i>filiera italiana – 100% biologica</i> per angurie, arance, cachi, clementine, limoni, mandarini, mandaranci, melone, uva<br/> <i>filiera corta, Km0 – 100% biologica</i> le restanti tipologie di frutta riportate nella tabella sottostante</p> <p><b>Verdura:</b><br/> <i>filiera corta, Km0 -50% biologica</i> per tutte le tipologie di verdura riportate nella tabella sottostante La restante somministrazione di verdura deve provenire da sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata o equivalenti<br/> <i>filiera corta, Km0 -100% biologica per l'asilo nido</i></p> <p>Per i prodotti ortofrutticoli in caso di mancata reperibilità* del prodotto sul mercato, con le caratteristiche indicate nelle seguenti tabelle, l'I.A. dovrà rispettare il seguente ordine di priorità di approvvigionamento:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Biologico km0</li> <li>2. Biologico Italia filiera corta</li> <li>3. Biologico Italia</li> <li>4. SQNPI km0 (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata)</li> <li>5. SQNPI Italia filiera corta (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata)</li> <li>6. SQNPI Italia (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata)</li> <li>7. Produzione integrata km0 (Norme regionali)</li> <li>8. Produzione integrata Italia filiera corta (Norme regionali)</li> <li>9. Produzione integrata Italia (Norme regionali)</li> <li>10. Biologico Europa</li> </ol> <p><i>*Nel caso in cui l'I.A. avesse difficoltà nel reperire il prodotto alimentare con le caratteristiche richieste dalle tabelle merceologiche deve documentare l'impossibilità a reperire il prodotto sul mercato attraverso attestazioni emanate da enti governativi nazionali o internazionali, associazioni di categoria nazionali o regionali o enti di ricerca di mercato e di statistica.</i></p> <p><i>Non sono sufficienti giustificativi o dichiarazioni scritte dal fornitore, per mancata disponibilità del prodotto richiesto</i></p> <p><i>La non reperibilità delle provenienze previste deve essere comunicata all'A.C. nei giorni antecedenti alla somministrazione in modo tale da concordare eventuali sostituzioni di menù.</i></p> |

|           |  |
|-----------|--|
| GENNAIO   | <b>FRUTTA:</b> Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere<br><b>VERDURA:</b> broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca  |
| FEBBRAIO  | <b>FRUTTA:</b> Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, clementine, mele, pere<br><b>VERDURA:</b> broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, , patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca  |
| MARZO     | <b>FRUTTA:</b> Ananas, arance, clementine, banane, kiwi, mele, pere<br><b>VERDURA:</b> asparagi, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci  |
| APRILE    | <b>FRUTTA:</b> Ananas, arance, banane, clementine, fragole, kiwi, mele, pere<br><b>VERDURA:</b> asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattughe, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci.  |
| MAGGIO    | <b>FRUTTA:</b> Ananas, banane, fragole, mele, melone, pere, nespole<br><b>VERDURA:</b> asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, piselli, ravanelli, rucola, scarola.   |
| GIUGNO    | <b>FRUTTA:</b> Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, prugne, mele, melone, nespole, fragole<br><b>VERDURA:</b> asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scarola, taccole, zucchine             |
| LUGLIO    | <b>FRUTTA:</b> Albicocche, ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine<br><b>VERDURA:</b> basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, zucca, zucchine  |
| AGOSTO    | <b>FRUTTA:</b> Albicocche, Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine, uva<br><b>VERDURA:</b> bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, zucca, zucchine   |
| SETTEMBRE | <b>FRUTTA:</b> Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne,<br><b>VERDURA:</b> bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine |
| OTTOBRE   | <b>FRUTTA:</b> Ananas, arance, banane, mele, pere, uva, prugne, cachi<br><b>VERDURA:</b> bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, topinambur, zucca  |
| NOVEMBRE  | <b>FRUTTA:</b> Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini,   |

|          |   |
|----------|---|
|          | clementine, mele, pere<br><b>VERDURE:</b> bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, patate, porri, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca                         |
| DICEMBRE | <b>FRUTTA:</b> Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere<br><b>VERDURA:</b> broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca |

L'aglio, la cipolla e le patate possono essere somministrate tutto l'anno

#### 14) PRODOTTI IN IV GAMMA

*Per quarta gamma si intendono tutti quei vegetali, che freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta pronti all'uso senza alcuna aggiunta di conservanti.*

*I prodotti in IV gamma devono essere conformi:*

*Legge 13 maggio 2011 n. 77 "disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma".*

*Decreto MIPAAF 3746 del 20-6-2014 Attuazione dell'art. 4 della Legge 13 maggio 2011 n. 77, recante disposizioni concernenti il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di IV gamma.*

*Reg. CE n. 834/2007 del 28 giugno 2007 "produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici e s.m.i. e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91 e suo regolamento di esecuzione*

*E' consentita la verdura IV gamma con le stesse caratteristiche della verdura fresca sopra riportata*

*E' consentita esclusivamente la seguente frutta IV gamma: ananas, melone e macedonia di frutta fresca, con le stesse caratteristiche della frutta fresca sopra riportata*

**Non è ammessa l'ortofrutta IV gamma negli asili nido**

#### 15) PRODOTTI UTILIZZATI NELLA FORMULAZIONE DELLE DIETE SPECIALI E ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA

Rientrano in questa categoria:

1) gli alimenti destinati ai lattanti, bambini d'età inferiore a 12 mesi o bambini nella prima infanzia d'età compresa da un anno fino a tre anni, in buona salute, frequentanti gli asili nido e la scuola d'infanzia. Gli alimenti per la prima infanzia sono definiti: un prodotto alimentare destinato a soddisfare le esigenze specifiche dei lattanti in buona salute nel periodo di svezzamento e dei bambini nella prima infanzia in buona salute per integrarne la dieta e/o per abituarli gradualmente a un'alimentazione ordinaria.

2) i prodotti alimentari previsti negli schemi dietetici elaborati per gli utenti con patologie legate all'alimentazione anche se non elencati nelle presenti tabelle merceologiche (es. prodotti aproteici).

Gli alimenti di cui sopra devono rispondere ai seguenti requisiti di legge:

- Gli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia (baby food), sono disciplinati dalla direttiva 2006/125/CE.

- D. Lvo n. 111 del 27 gennaio 1992 "Attuazione della direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare" e s.m.i.

- Reg. (UE) n. 609/2013 del 12 giugno 2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso

- Regolamento CEE/UE 25 settembre 2015, n. 128 che integra il regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni specifiche in materia di composizione e di informazione per gli alimenti destinati a fini medici speciali

- Regolamento CEE/UE 10 aprile 2017, n. 1091 Regolamento delegato (UE) 2017/1091 della Commissione, del 10 aprile 2017, che modifica l'allegato del regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'elenco delle sostanze che possono essere aggiunte agli alimenti a base di cereali e agli altri alimenti per la prima infanzia e agli alimenti a fini medici speciali

- D.M. 14 marzo 2005 Norme per l'attuazione della direttiva 2003/13/CE che modifica la direttiva 96/5/CE sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini

- DECRETO 10 novembre 2014, n. 196 Reg. recante norme per l'attuazione della direttiva 2013/46/UE che

modifica la direttiva 2006/141/CE per quanto concerne le prescrizioni in materia di proteine relative agli alimenti per lattanti e agli alimenti di proseguimento

3) alimenti per celiachia

Per ciò che attiene agli utenti affetti da celiachia, tutti i prodotti forniti ed utilizzati devono essere privi di glutine come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011 o meglio precisato devono riportare la dicitura "senza glutine" così come indicato dal Regolamento CE n.828/2014. Sui prodotti che non riportano la dicitura volontaria "senza glutine", se utilizzati per gli utenti celiaci, devono essere indicate nella scheda tecnica all'atto dell'acquisto, le indicazioni circa l'assenza di glutine.

Protezione dei soggetti malati di celiachia:

- Legge 4 luglio 2005, n.123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia".

- Reg. (UE) n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

#### Caratteristiche dei prodotti dietetici e per la prima infanzia richiesti

| PRODOTTO   | CARATTERISTICHE  |
|--|--|
| <b>Polveri per crema</b>   | Crema di riso e crema mais e tapioca, devono essere senza proteine del latte, senza glutine eventualmente addizionate con vitamine   |
|  | Crema multicereali, a base esclusivamente di farina di grano, di riso, di orzo ed avena, deve essere senza proteine del latte  |
| <b>Pastina primi mesi</b>  | Nei vari formati come ad esempio: forellini micro, gemmine, anellini, puntine, stelline, quadrucci ecc   |
| <b>Semolino</b>  | Deve essere senza proteine del latte, a base di farina di grano duro   |
| <b>Biscotto granulato</b>  | Deve essere senza glutine e senza uovo   |
| <b>Biscotti primi mesi BIOLOGICI</b>   | Devono essere senza uovo   |
| <b>Latte in polvere BIOLOGICO, latte di proseguimento e adattato</b>                 | Deve soddisfare i principi nutritivi dei primi mesi di vita, prevedere una scelta di almeno 3 tipi di latte adattato per garantire una diversificazione tale da soddisfare le esigenze dell'utenza   |
| <b>Liofilizzati</b>  | Devono essere privi di glutine e proteine del latte  |
| <b>Omogeneizzati BIOLOGICI</b>   | Devono essere da filiera UE.<br>Prodotti con frutta (vari gusti), carne di origine biologica o pesce in confezioni da 80 gr e 120 gr.  |
| <b>Paste senza glutine</b>   | Devono essere senza glutine come da Reg.828/2014<br>I formati richiesti sono del tipo: tempestina, corallini, stelline, puntine, ditalini, mezze penne, sedanini, fusilli, farfalle, conchiglie, rispondere alle tipologie di pasta indicate nei vari piatti |
| <b>Farina per celiaci</b>  | Deve essere utilizzata farina di mais o riso   |
| <b>Pasta per pizza per celiaci</b>   | La pasta per pizza deve essere prodotta con farine aglutarinate, lievito di birra puro certificato per il consumo da parte dei suddetti soggetti, sale e con l'eventuale aggiunta di olio di oliva   |
| <b>Biscotti, fette biscottate, crackers, pan carré, grissini e dolci per celiaci</b> | Questi prodotti non devono contenere glutine e lattosio.<br>Tipi richiesti: fette biscottate, grissini, crackers, pane tipo pan carré, biscotti vario tipo, crostatine, plum cakes, dolce al limone, etc.  |

Qualsiasi prodotto non menzionato nelle presenti tabelle merceologiche, può essere somministrato solo previo accordo con l'A.C.

L'A.C. inoltre si riserva la facoltà di richiedere prodotti diversi in occasione di eventi, quali ad esempio panettoni per Natale e Colombe per Pasqua

## **NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

- Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (P.A.N.G.P.P.) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" approvati con D.M. n. 65 del 10/3/2020 ai sensi del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.
- D.P.R. 327/80 e regolamento di esecuzione Legge 30 aprile 1962, n. 283 Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- Reg. CE n. 178/2002 Principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione l'autorità europea per la sicurezza alimentare e a procedure nel campo della sicurezza alimentare).
- Regolamento UE n. 931/2011 della Commissione dell'19 settembre 2011 relativo ai requisiti di rintracciabilità fissati dal regolamento CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento CE 852/2004 (e s.m.i.) sull'igiene dei prodotti alimentari (requisiti generali e specifici in materia di igiene; analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli)
- Regolamento CE 853/2004 ( e s.m.i) che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Regolamento CE 396/2005 (e s.m.i.) concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari.
- Regolamento CE 1881/2006 (e s.m.i.) concernente i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
- D. Lgs. n.31/2001 (e s.m.i.) attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano
- D.G.R. 10 gennaio 2012, n. 2-3258 (e s.m.i.) approvazione linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011
- Regolamento UE 1169/2011 (e s.m.i.) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- D. Lgs. n. 111/1992 (e s.m.i.) attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- Regolamento CE 1333/2008 (e s.m.i.) relativo agli additivi alimentari;
- - Regolamento (UE) N. 1308/2013 (e s.m.i.) recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio
- Regolamento UE 543/2011 (e s.m.i.) recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati.
- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali).
- Regolamento (UE) n. 828/2014 della Commissione del 30 luglio 2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.
- Regolamento (UE) 2017/2158 della Commissione, del 20 novembre 2017, che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti
- Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 Rev 5-2020 pratiche generali e principi di igiene alimentare

### **Imballaggi – recipienti**

- Regolamento CE 1935/2004 (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- Regolamento CE 10/2011 (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Deve essere mantenuta costante attenzione alle normative in materia, linee guida esplicative, aggiornamenti attuativi, a garanzia della sicurezza dell'alimento, sotto il profilo igienico sanitario e in riferimento a problematiche emergenti attinenti potenziali contaminanti in rilascio dalle confezioni/imballi, nonché a tutela dell'ambiente. Deve essere richiesta al fornitore/produttore garanzia circa la conformità e sicurezza dell'imballo/confezione ai sensi delle normative vigenti. Gli imballi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né consegnati di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

### **Criteri microbiologici**

- Regolamento CE 2073/2005 (e s.m.i.) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi
- Protocollo Tecnico della Regione Piemonte - Allegato 1 Tabella "Criteri microbiologici per prodotti alimentari" – Rev. 04:2017 (e s.m.i.)
- Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti - Ce.I.RSA. (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) - Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011.
- Decisione n. 2001/471/CE e s.m.i. relativa ai criteri microbiologici per i tamponi di superficie.

### **Organismi geneticamente modificati**

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire che in qualunque fase del loro processo di produzione non siano utilizzati Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

### **I prodotti a filiera controllata e biologica**

Con questo termine si intendono tutti i prodotti il cui processo produttivo è regolato da un disciplinare volontario e/o da norme cogenti. Il rispetto del disciplinare e/o delle norme cogenti per i prodotti da agricoltura biologica viene certificato da un organismo di controllo terzo. Rientrano in questa definizione le seguenti tipologie di prodotti:

- **Prodotti biologici** devono essere conformi ai:

- Reg. CE n. 834/2007 del 28 giugno 2007 "produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici e s.m.i. e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91."
- Regolamento di esecuzione (UE) 2018/1584 della Commissione, del 22 ottobre 2018, che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli.

- **Prodotti ortofrutticoli con sistemi di produzione integrata** si richiede che le aziende agricole produttrici abbiano almeno uno dei seguenti requisiti:

- 1) possesso della certificazione secondo lo standard GLOBAL G.A.P. o secondo la norma UNI 11233;
- 2) devono essere inserite nel sistema di controllo e certificazione del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (S.Q.N.P.I.);

In ogni caso il produttore agricolo, indipendentemente dal rispetto di uno dei precedenti 2 punti, deve rispettare i seguenti requisiti di qualità:

- che le tecniche colturali adottate garantiscano che gli eventuali valori residuali dei prodotti fitosanitari siano inferiori o pari al 50% dei limiti di legge, vigente al momento del controllo, per ogni principio attivo;
- che non siano effettuati trattamenti con principi attivi di sintesi per la conservazione del prodotto nel periodo successivo alla raccolta;
- che sull'imballaggio sia presente l'etichetta del produttore primario e la stessa non deve essere coperta da altre etichette del distributore o riconfezionatore

- **Prodotti provenienti dal Mercato Equo Solidale.** Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale, promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei

consumatori, l'educazione, l'informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, sono riportati nella "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale" inoltre, si fa riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998, alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 e alla Risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti.

Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

- **Prodotti tipici D.O.P. - I.G.P. - S.T.G.**, devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento UE 1151/2012 (e s.m.i.).

- D.O.P. Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.): prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata e il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione; caratteristiche dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani

- I.G.P. Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) indica un marchio di origine che viene attribuito a prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata

- S.T.G. Specialità Tradizionale Garantita non fa riferimento a un'origine ma ha l'obiettivo di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale.

- **Prodotti agroalimentari tradizionali (P.A.T.):** alimenti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni, si intendono quei prodotti regolamentati dal Decr. Lgs. 30 aprile 1998, n. 173 "Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n.449"

- D.M. 8 settembre 1999, n. 350. "Reg. recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173."

Decreto Ministeriale 18 luglio 2000 "Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" e s.m.i