



COMUNE DI SAVIGLIANO
Provincia di Cuneo

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, ASILO NIDO COMUNALE E ALTRE
UTENZE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DAL 01.09.2025 AL
31.08.2029 ED EVENTUALE PROROGA, AI SENSI DELL'ARTICOLO 120,
COMMA 10, DEL D.LGS. 36/2023, DAL 01.09.2029 AL 31.08.2032**

TABELLE MERCEOLOGICHE

Legenda:

Amministrazione Comunale: A.C.

Impresa Aggiudicataria: I.A.

Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari: CAM DM 65/2020.

NORME GENERALI

Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e di utilizzo delle materie prime destinate alla preparazione dei pasti per le utenze specificate nel Capitolato Speciale.

L'I.A. deve utilizzare, per la preparazione dei pasti, le derrate elencate nel presente allegato salvo eventuali migliorie presentate in sede di presentazione progetto.

Le modalità di produzione, la composizione, le caratteristiche e la qualità di ogni prodotto devono rispettare le prescrizioni ed i limiti imposti dalle vigenti norme legislative generali e, se esistenti, quelle particolari. Nello specifico, questi elementi devono rispettare i requisiti di cui al DM n. 65 del 10/03/2020 (Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva). Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'Appalto devono essere OGM free e conformi alla vigente normativa.

Ricordiamo che la ristorazione collettiva ha come scopo primario il miglioramento dello stato di salute della popolazione. Il servizio di ristorazione collettiva deve garantire prioritariamente i requisiti di **food safety** (sicurezza igienico microbiologica) e di **food security** (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente) raggiungendo al contempo un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, che di qualità sensoriale.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- D. Lgs. 114/06 (allergeni alimentari);
- Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Reg. CE n. 178/2002 (sicurezza alimentare);
- Decreto del Ministero della Salute del 28 ottobre 2021 "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica";

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai Regolamenti UE n. 848 / 2018, n. UE 2491/2001 s.m.i, che modifica il Reg. CEE 2092/1991, n. CE 1235/2008, UE n. 1165/2021.

I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e le etichette devono rispondere ai requisiti dei D. Lgs 231/2017, 114/06 e Reg UE 1169/2011.

Si riserva la facoltà di poter richiedere alla I.A. l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato - di equivalente valore economico - previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dai menu.

È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OMG).

SPECIFICITÀ MERCEOLOGICHE OGGETTO DELLA FORNITURA

Prodotti convenzionali: categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:



Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali.

I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento (CE) n. 2018/848. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato e le indicazioni obbligatorie in etichetta sono dettagliate all'art. 32 del sopra citato regolamento.



Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3 e al DM 8 maggio 2014 e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI): il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto di prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.



Denominazione di origine protetta (DOP): è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.



Indicazione geografica protetta (IGP): è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.



Per Specialità Tradizionale Garantita, o più semplicemente STG, si intende un prodotto agricolo o alimentare ottenuto con un metodo di produzione tradizionale o che abbia una composizione tradizionale. Sono esclusi da tale riconoscimento quei prodotti la cui specificità risieda nella provenienza o nell'origine geografica. Per ciascun prodotto STG, l'autorizzazione al controllo è concessa dal MIPAAF (con specifico decreto) ad un unico Organismo di Certificazione che sia conforme alla Norma EN 45011.



Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT). Sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali i prodotti destinati all'alimentazione umana ed inseriti negli elenchi regionali e provinciali, caratteristici di un territorio e legati alle produzioni tradizionali locali.

L'art. 8 del D. Lgs. N. 173/98 sancisce l'importanza della valorizzazione del patrimonio gastronomico ed il DM 350/99 fissa le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali.

I PAT sono alimenti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni: essi sono inoltre strettamente vincolati a fattori quali la tradizione, il territorio, le materie prime e le tecniche di produzione.



De.Co. è l'acronimo di "Denominazione Comunale". La De.Co. rappresenta un riconoscimento istituito e concesso dall'Amministrazione Comunale, attestante l'origine dei prodotti agroalimentari espressione del patrimonio collettivo della comunità. In Italia, le prime Denominazioni Comunali furono disciplinate a seguito dell'entrata in vigore della Legge 142/90 (abrogata dall'art. 274 del Testo Unico Enti Locali approvato con D.lgs. 267/2000). L'art. 3 del Testo Unico Enti Locali (TUEL) precisa al riguardo che "il Comune rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo", attribuendo ai Comuni la facoltà di disciplinare in materia di valorizzazione locale delle attività agroalimentari tradizionali. Lo Statuto Comunale (art. 2) prevede infatti che il Comune di Savigliano ispiri la propria azione al recupero, alla tutela e alla valorizzazione delle risorse naturali, ambientali, storico linguistiche, culturali e delle tradizioni locali motivo di particolare interesse pubblico. Proprio per dare corso al progetto di valorizzazione delle tradizioni locali il Comune di Savigliano ha istituito la De.Co., tramite l'approvazione del Regolamento istitutivo e dei disciplinari di produzione relativi ai seguenti prodotti: i "Pnon di Levaldigi a Denominazione Comunale", la "Madama la Piemonteisa" e il "Pan dl'Alvà di Savigliano".

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES): si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Per Prodotti a filiera tracciata e/o certificata: si intendono quei prodotti che rispondono ai requisiti indicati nella norma UNI 10939 (Sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali per la progettazione e l'attuazione) e nel Regolamento (CE) n. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e definisce la rintracciabilità come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione" (art 3, comma 15).

Per prodotto proveniente da pesca sostenibile si intende un prodotto ottenuto nel rispetto dei criteri della certificazione MSC (Marine Steward Ship Council) o equivalenti.

Per prodotti a km 0 si intendono prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento, compresa l'acquacoltura, e i prodotti alimentari provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione, e i prodotti freschi della pesca in mare e della pesca nelle acque interne e

lagunari, provenienti da punti di sbarco posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione, catturati da imbarcazioni iscritte nei registri degli uffici marittimi delle capitanerie di porto competenti per i punti di sbarco, e da imprenditori ittici iscritti nei registri delle licenze di pesca tenuti presso le province competenti.

Per prodotti agricoli e alimentari nazionali provenienti **da filiera corta si intendono** i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale. Le cooperative e i loro consorzi non sono considerati intermediari.

L'I.A. si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente documento e al Capitolato Speciale.

L'I.A., qualora richiesto dall'A.C., dovrà fornire tempestivamente tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

UTILIZZO DI DERRATE ALIMENTARI DI CUI AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI INTRODOTTI DALL'ALLEGATO 1 AL DECRETO 10 MARZO 2020

L'I.A., per favorire il conseguimento degli obiettivi ambientali nel corso del contratto, si attiene a quanto stabilito dall'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 e sue successive modifiche e integrazioni e adegua il servizio alle disposizioni dell'Allegato 1, lettera C. (Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica) al Decreto 10 marzo 2020, garantendo, in particolare, il raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza.

Di seguito, si riporta l'elenco e le percentuali minime degli alimenti biologici o altrimenti qualificati da garantire:

- a) frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale 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 ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- b) uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- c) carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- d) carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure 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 può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- e) carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: allevamento senza antibiotici, allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
- f) Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.

- g) Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.
- h) Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, 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. 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. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l’anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto”, né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.
- i) Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, 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. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- j) Latte, anche in polvere per gli asili nido, e yogurt: biologico.
- k) Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l’olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l’olio extravergine di oliva deve essere biologico.
- l) Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- m) Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell’etichetta deve essere riportata l’indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- n) Acqua: microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell’acqua destinata al consumo sono conformi al D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31, fatti salvi i pranzi al sacco.

Nel caso in cui uno o più prodotti aventi le caratteristiche e specificità merceologiche suddette, obbligatoriamente richiesti dalla Stazione Appaltante o introdotti a titolo di miglione dall’I.A., non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali. L’I.A. ha l’obbligo di comunicare con almeno 24 ore di anticipo (ed in ogni caso, per i prodotti freschi, la cui fornitura è programmata nella stessa giornata di lavorazione e consumo, entro le ore 9.30 del giorno di consumo) l’elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno, attestando l’indisponibilità sul mercato degli stessi. Qualora si verificassero ripetute sostituzioni di alimenti, l’I.A. si riserverà di chiedere documentazione comprovante l’impossibilità di reperimento sul mercato dei prodotti e di applicare eventuali penalità oltre a quelle già previste per il mancato raggiungimento degli obiettivi

1) Pane comune

Il prodotto deve essere conforme al DPR 187/01, DPR 5 marzo 2013 n. 41, la legge 22 febbraio 1994, n. 146, DPR 502/98 e al la L. 580/67. Deve essere prodotto con farine di tipo 0, 00, escludendo la presenza di qualsiasi grasso aggiunto. È vietata l’aggiunta di sostanze organiche e inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici, salvi i competenti provvedimenti del Ministero della Sanità a norma del D. Lgs. 27/2021, e s.m.i. e L. 4 luglio 1967 n. 580, art. 10.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Per l’eventuale spalmatura si richiede l’utilizzo esclusivo di olio extra vergine di oliva.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da etichettatura conforme alla normativa vigente.

All’analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida;

- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, di farina cruda, di muffa o altro.

Non è consentita la presenza di strutto o grassi vegetali idrogenati.

1 Bis) Pane biologico

Il pane deve essere fresco, escludere la presenza di qualsiasi grasso aggiunto, ben lievitato ben cotto, prodotto con farine di grano tenero tipo «0», provenienti da coltivazioni biologiche certificate, con lievito naturale, possibilmente con pasta acida.

Composizione: farina «0» biologica, acqua, sale marino, lievito naturale o pasta acida, per l'eventuale spalmatura è possibile utilizzare olio extra vergine di oliva biologico. Caratteristiche organolettiche: crosta dorata e croccante, mollica morbida, alla rottura con le mani o al taglio il pane biologico deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato col freddo o altre tecniche. Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

2) Pane integrale

Il prodotto deve essere conforme al DPR 187/01, al DPR 502/98 e alla L. 580/67. A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali derivate da frumento coltivato con metodi naturali escludere la presenza di qualsiasi grasso aggiunto. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti o altro. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art. 17, Legge n. 580/67. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, ecc. in conformità del Regolamento (CE) n. 2023/2006. All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, di farina cruda, di muffa o altro.

2 Bis) Pane integrale biologico

Si intende il prodotto confezionato con farina integrale biologica certificata, macinata in mulini a pietra, pasta acida e lievito di birra, sale marino e acqua.

Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato col freddo o altre tecniche. Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

3) Pane grattugiato

Deve essere conforme alla L. 4/7/1967 n. 580.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti.

Non è consentita la presenza di strutto o grassi vegetali idrogenati.

4) bis Pane grattugiato biologico

Deve essere ottenuto esclusivamente dalla macinazione di pane secco biologico.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente.

Il prodotto non deve contenere grassi di tipo animale e deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti.

5) Farina bianca tipo 0

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67 titolo II art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, legge n. 580/67 art. 10 e successive modificazioni.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal Regolamento (CE) n. 2023/2006.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

6) Farina di mais

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non deve contenere sostanze estranee non consentite dall'art. 10 L. 580/67 e successive modificazioni.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti animali e non deve essere invaso da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal regolamento (UE) n. 1169/2011 e successive modificazioni.

7) Cracker

Prodotti in conformità al D.P.R. 23 giugno 1993, n° 283. Prodotti con farina derivata da frumento tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o "tipo 2" e/o di "tipo integrale"; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormale e sgradevole, devono essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura.

È escluso l'uso di grassi animali, è escluso l'uso di oli vegetali diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

8) Fette biscottate, schiacciatine

Prodotti con farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o "tipo 2" e/o di "tipo integrale"; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormale e sgradevole.

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina (tipo 0, 2 o integrale), lievito, estratto di malto, sale.

Non sono ammessi né grassi animali né vegetali idrogenati.

Per la fornitura come merenda il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

9) Pizza

Prodotta con farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno alloggiata in teglie tipo Gastronorm in acciaio inox.

Ingredienti: farina "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, sale.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine, nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni e integrazioni.

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sopra o di sotto cottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture.

La composizione della preparazione può differire dalla composizione indicata, purché la ricetta sostitutiva risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi né grassi diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

10) Biscotti, torte e dolci

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. 580/67 e D.P.R. 283/93.

Le confezioni devono essere chiuse, riportare tutte le indicazioni previste dal Regolamento (CE) n. 2023/2006.

11) Grissini

Prodotti in conformità alla L. n. 580/67 art. 22 e al DPR 502/98, devono essere preparati con farina di grano tenero 00 o 0. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. Non devono essere presenti coloranti artificiali. I grassi impiegati possono essere: olio di oliva, di arachidi, di mais, di soia e di girasole.

Non devono essere presenti coloranti artificiali. I prodotti devono essere preconfezionati in piccole quantità. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

12) Pasta di semola di grano duro

Il prodotto deve essere conforme al DPR 187/01. Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n.580/67 titolo IV articolo 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bottatura o bolle d'aria, spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenze di spaccature.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal Regolamento (CE) n. 2023/2006.

13) Pasta biologica

Deve essere di pura semola di grano duro garantita biologica. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenze di spaccature.

Ogni confezione deve indicare: il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, data di scadenza, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice numero dell'autorizzazione.

14) Paste fresche all'uovo/ripiene

Il prodotto deve essere conforme al DPR 187/01.

Devono rispondere ai requisiti della Legge, art. 33 e 34 n. 580/67 e Circolare Ministeriale 32/85. La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 25%.

Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

15) Gnocchi

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione, con almeno l'80% di patate fresche e senza additivi aggiunti,
- esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione,
- le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti,
- il prodotto non deve contenere latticini e/o derivati.

Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

16) Semolino

Prodotto con semola di grano duro. Come alimento dietetico è soggetto al D.Lgs. 111/92, al D.P.R. 128/99 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

17) Riso

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n. 325 e s.m.i. e D.Lgs. 131 del 2017. Il prodotto deve provenire da risaie italiane ed essere posto in confezioni sottovuoto.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti

È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

20) Riso Integrale

Il cereale, coltivato con metodi naturali, è sottoposto alle sole operazioni di pulitura e sbramatura, quindi appare di colore più scuro di un normale riso lavorato, mantenendo, però, maggiori qualità nutritive. Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve provenire da risaie italiane ed essere posto in confezioni sottovuoto.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti

21) Riso Parboiled

Deve rispondere ai requisiti della legge 18 marzo 1958 n. 325 e D. Lgs. 231/2017.

Il prodotto deve provenire da risaie italiane ed essere posto in confezioni sottovuoto.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti

Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

22) Orzo perlato, farro decorticato e miglio

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalle L. 580/67 Titolo I°.

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco - giallo paglierino.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti

23) Olio extra vergine di oliva

Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 aprile 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509.

Il prodotto dovrà essere conforme al Reg. UE 1308/2013, al Reg. UE 2104/2022, e D. M. 14/11/03.

L'olio extra vergine di oliva dovrà essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive raccolte in Italia e deve aver subito soltanto le operazioni fisiche di lavaggio, sedimentazione e/o filtraggio, con l'esclusione di ogni altra manipolazione e di trattamenti chimici

L'olio dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto saporito, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc. Deve essere limpido, fresco e privo di impurità, e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee.

Il contenuto d'acidità, espressa in acido oleico non deve superare lo 0,5%. Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

24) Olio extra vergine di oliva biologico

Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 novembre 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509.

Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

L'olio extra vergine di oliva dovrà essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive raccolte in Italia e deve aver subito soltanto le operazioni fisiche di lavaggio, sedimentazione e/o filtraggio, con l'esclusione di ogni altra manipolazione e di trattamenti chimici

L'olio dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto saporito, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc. Deve essere limpido, fresco e privo di impurità, e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee. Il contenuto d'acidità, espressa in acido oleico non deve superare lo 0,5%. Gli oli devono essere confezionati in conformità all'art. 26 Regolamento (CE) n. 2023/2006.

24) Burro di centrifuga

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n. 1526 del 23 dicembre 1956, D. Lgs. 27/2021, L. 202 del 13 maggio 1983, D.L.19/2/92 n. 142 e Regolamento (CE) n. 2023/2006,

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Deve provenire da stabilimenti italiani.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art.47 e 48 D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra + 1° e + 6°C, art. 51 D.P.R. n. 327/80 allegato C, aggiornato dal D.M. 1° aprile 1988 n. 178.

25) Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti minimi previsti DM 11/08/2017, Circolare Ministeriale n. 137 del 25 giugno 1990, Circolare Ministeriale n. 138 del 13 giugno 1991 e Regolamento (CE) n. 2023/2006.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo.

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Sono in ogni caso vietati pomodori da colture transgeniche.

I prodotti trasformati devono possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi, e presentarsi quindi di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

26) Pesto

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. Il prodotto deve contenere olio extra vergine di oliva e non altri grassi. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto da tutta la normativa vigente.

27) Tonno all'olio di oliva

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D.L. del 7 luglio 1927 n. 1548 e D. Lgs. 193/2007. Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore, colore.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 2023/2006.

28) Spezie ed aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, origano, ecc.

I prodotti interi o macinati devono avere i requisiti previsti dal R.D. 3 agosto 1890 n. 7045 e s.m.i. e D. Lgs. 27/2021, le confezioni intatte devono essere conformi al Regolamento (CE) n. 2023/2006.

29) Succhi di frutta, mousse di frutta o purea di frutta biologici

Il succo è il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avente il colore, l'aroma, ed il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene. Deve essere conforme a quanto previsto dal Regolamento CE del 24 giugno 1991, n° 2092 e successive modifiche.

La purea è il prodotto dalla setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati. La produzione e la vendita di questi prodotti sono regolate dalla legge. Si deve usare zucchero consentito dal D. Lgs. 51/2004 oppure fruttosio, eccetto che per i succhi di pera e mela. L'etichettatura deve essere conforme al Regolamento (CE) n. 2023/2006.

Il prodotto non deve presentare alterazioni e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

30) Marmellate e confetture

Devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 50/2004. Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta e gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.

In tutti i casi, l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

Non deve essere alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non deve contenere sostanze estranee alla composizione dei frutti o essere aromatizzata con essenze artificiali. La composizione deve essere la seguente: polpa di frutta, zucchero in percentuale max del 25% rispetto alla frutta, gelificante (pectina).

Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in genere.

Si richiedono confezioni in barattoli di vetro.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto da tutta la normativa vigente.

31) Prodotti surgelati

Devono essere conformi ai seguenti requisiti di legge: D.Lgs. 110/1992 “Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana”; Decreto 493/1995 “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 37/2005 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.

31bis) Prodotti della pesca sostenibile surgelati

I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Reg. CE 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. 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.

Caratteristiche organolettiche

I filetti di pesce non devono presentare: grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione anormale e devono inoltre avere pezzatura omogenea. Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, allo scongelamento deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. 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. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quell'ambiente. 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.

Caratteristiche merceologiche

Non deve contenere polifosfati. Sono richieste le seguenti tipologie di prodotti: filetti di platessa, nasello, merluzzo, halibut, bastoncini di merluzzo.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Confezionamento

Le confezioni devono: avere caratteristiche idonee ed assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas; non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Provenienza

Zona di pesca FAO 37 o FAO 27. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico, deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da “allevamento in valle”.

31ter) Verdure surgelate

Dovranno essere esclusivamente di produzione italiana. Sono ammessi fagiolini, piselli, spinaci e bietta. Tutti devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- 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;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- essere di 1° categoria extra o 1° categoria

32) Verdure miste surgelate per minestrone

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche e normative delle singole specie vegetali.

33) Carni bovine

In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere:

- ottenute da bovini di razza piemontese di sesso femminile di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi;
- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere;
- ottenute da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (compresa la macellazione).
- etichettate secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto e che preveda la presenza in etichetta delle seguenti informazioni:
 - estremi identificativi dell'Organizzazione e/o logo del Consorzio;
 - paese di nascita del capo bovino (Italia);
 - razza (Piemontese);
 - data di nascita;
 - nominativo, indirizzo azienda di nascita;
 - paese o azienda (nominativo e indirizzo) di allevamento;
 - paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
 - nominativo, indirizzo del punto vendita;
 - data di macellazione;
 - numero identificativo del soggetto (marca auricolare), accompagnato dal sesso;
 - estremi identificativi dell'Organismo indipendente.

Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata.

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.
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche.

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste nell'etichetta contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$, come da D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche.

La conservazione, dopo lo sconfezionamento, deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$.

L'A.C. si riserva di effettuare controlli specifici riguardo l'effettiva provenienza delle carni bovine di razza piemontese (es. test del gene miostatina).

Le preparazioni a base di carni macinate (ragù, svizzere, polpettoni o crocchette) dovranno essere ottenute all'interno della cucina e dovranno provenire dai tagli anatomici succitati.

34) Carni avicole

È esclusa la fornitura e l'uso di carni avicole provenienti da allevamenti intensivi in gabbia italiani o da altri paesi comunitari ed extracomunitari.

Devono essere conformi ai seguenti requisiti di legge: Reg. CE 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Reg. CE 834/2007 del Consiglio; Reg. CE 543/2008 recante modalità di applicazione del Reg. CE 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame; D.Lgs 202/2011 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento CE 1234/2007 e 543/2008 sulla commercializzazione delle carni di pollame"; Reg. di esecuzione UE 1337/2013, che fissa le modalità di applicazione del Reg. UE 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.

Devono presentare bollatura sanitaria e caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine.

I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.

I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dalla normativa vigente.

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; deve essere priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume.

Le carni devono presentare consistenza soda, ben aderenti all'osso, di spiccata lucentezza, assenza di umidità e, sottoposte a cottura, non devono evidenziare odori o sapori anomali.

La carne non deve presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

Condizioni generali: le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni; devono appartenere alla classe A; i polli devono essere allevati all'aperto e nutriti con mangimi vegetali biologici e privi di OGM.

Le carni avicole di pollo e di tacchino devono essere prive di estrogeni, anabolizzanti e di antibiotici, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possano nuocere alla salute umana.

Cosce e sovra cosce di pollo devono essere prive di zampe e piume, sezionate pochi cm. al di sotto dell'articolazione tarsica; il petto di pollo deve essere costituito da soli muscoli pettorali senza osso, senza forcina, senza sterno e parti cartilaginee.

Le carni di tacchino devono essere di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi. Devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde.

Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi alle vigenti normative in materia. Fra gli ingredienti non devono essere presenti fibre vegetali.

Deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine (Reg. UE 828/2014).

La carne, etichettata in conformità al Reg. UE 1337/2013, deve riportare sulle confezioni l'indicazione previste dai Disciplinari. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e merceologici e le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti.

35) Carni suine

Condizioni generali:

- a. devono provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del Reg. CE 854/04;
- b. devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. 283/1962 e del D. Lgs. 27/2021, del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 e D. Lgs. 193/2007 e aggiornamenti, e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- c. devono provenire da allevamenti nazionali ed essere alimentati con mangimi di origine vegetale;
- d. devono presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- e. devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- f. devono essere trasportate secondo le disposizioni del D. Lgs 18 Aprile 1994 n. 286 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra -1 e $+7^{\circ}\text{C}$;
- g. devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- h. devono essere in osso o in confezioni sotto vuoto;
- i. devono possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- j. devono essere compatte e non eccessivamente umide o rilassate.

36) Latte U.H.T. intero e fresco pastorizzato

L'alimento deve:

- a. provenire da allevamenti italiani biologici
- b. provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento come previsto dal Reg. CE 854/04
- c. essere conforme alle caratteristiche previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 come modificato dal D. Lgs. 193/2007 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997;
- d. avere una vita residua al momento della consegna di almeno tre giorni per il latte fresco pastorizzato e di almeno settantacinque giorni per quello UHT.

37) Latte di soja

Il prodotto deve essere di ottima qualità e non deve presentare sapore e odore sgradevole.

Le confezioni devono essere integre, riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla normativa vigente. È vietato l'uso di latte di soja contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

38) Yogurt alla frutta/intero biologico

L'alimento deve essere prodotto con latte proveniente da animali allevati con metodi biologici secondo quanto previsto dalla normativa vigente che regola le produzioni biologiche.

Il termine di scadenza non dovrà essere inferiore a 10 giorni dalla data di somministrazione.

39) Budino

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 come modificato dal D. Lgs. 193/2007 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

40) Parmigiano Reggiano DOP e Parmigiano Reggiano grattugiato DOP

Formaggio a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, semigrasso, prodotto tutto l'anno, a partire da latte vaccino crudo e parzialmente scremato per affioramento. La crosta è gialla dorata naturale o oleosa. La pasta deve essere di colore leggermente paglierino o paglierino intenso; l'aroma e il sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante. Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie. Stagionatura minima richiesta 12 mesi come da disciplinare. Il formaggio tagliato in monoporzione e il formaggio grattugiato, devono essere tagliati o grattugiati e confezionati (sottovuoto e/o in ATM) nelle zone di produzione, come previsto dal disciplinare di produzione. I prodotti tagliati in monoporzione e grattugiati devono essere consegnati nei punti di distribuzione.

Le confezioni di formaggio tagliato e grattugiato devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano e l'etichettatura del prodotto deve riportare: "Denominazione di origine protetta" secondo il disciplinare della D.O.P. per la tutela del marchio. Tali diciture devono essere riportate anche sulle confezioni destinate ai trasferimenti interni fra stabilimenti della stessa ditta.

Imballaggi: porzionato sottovuoto, grattugiato in atmosfera modificata.

41) Grana Padano DOP e Grana Padano grattugiato DOP

Formaggio duro, a pasta cotta e lenta maturazione (da un minimo di 9 mesi, prodotto con latte crudo e parzialmente decremato di vacche. La crosta giallo dorata naturale o giallo scuro si presenta dura, untuosa; la pasta è bianca o paglierina, dura, finemente granulosa, a frattura radiale e scaglia friabile; aroma e sapore della pasta caratteristici: fragranti, armonici e delicati. Il formaggio tagliato in monoporzioni e il formaggio grattugiato, devono essere tagliati o grattugiati e confezionati (sottovuoto e/o in ATM) nelle zone di produzione come previsto dal disciplinare di produzione. I prodotti tagliati in monoporzione e grattugiati devono essere consegnati nei punti di distribuzione.

Confezionato in idonei contenitori originali dei produttori appartenenti al consorzio e devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Grana Padano DOP; l'etichettatura della confezione originale deve riportare tutte le diciture prescritte dal consorzio di produzione e tutela del Grana Padano D.O.P.

Il formaggio con denominazione d'origine, quando viene commercializzato in parti preconfezionate, sull'involucro deve riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo quanto disposto dal D.P.R. del 22/09/81. Tali diciture devono essere riportate anche sulle confezioni destinate ai trasferimenti interni fra stabilimenti della stessa ditta.

42) Tutti i formaggi qui di seguito riportati devono essere prodotti partendo da materie prime conformi alla normativa che regola la produzione di prodotti di origine animale e il settore lattiero-caseario. Tutte le confezioni devono essere consone alle prescrizioni della normativa vigente in tema di etichettatura.

Mozzarella/fiordilatte

Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato, il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca. Deve presentare buone caratteristiche microbiche e non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro. I singoli pezzi devono essere interi e compatti;

Crescenza/stracchino

Formaggio grasso, freschissimo, cremoso, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, di colore bianco-burro, sapore gradevolmente acidulo, i singoli pezzi devono essere compatti. È presente in due tipi

leggermente diversi: quello a pasta molle e cremosa, con un aspetto gelatinoso, e quello con tenore di acqua inferiore, a pasta più solida, con una consistenza più sostenuta.

Robiola fresca

La pasta è bianca, abbastanza compatta, senza occhiatura, con struttura umida, non eccessivamente molle, granulosa. Ha sapore delicato, dolce di latte e di panna/burro, con presenza di un gradevole sentore acidulo fresco.

Ricotta

Preparazione casearia fresca, priva di maturazione, ottenuta per coagulazione al calore delle proteine del siero di latte vaccino, derivante dalla produzione di formaggi. La struttura in bocca è fondente, quasi lattiginosa, non grumosa, non pastosa.

Tomino fresco

Preparazione casearia fresca, priva di maturazione, ottenuta per coagulazione al calore delle proteine del siero di latte vaccino, derivante dalla produzione di formaggi. La struttura in bocca è fondente, quasi lattiginosa, non grumosa, non pastosa.

Primo sale

Formaggio fresco da latte vaccino con pasta elastica, omogenea o con piccolissima occhiatura, di colore bianco latte, sapore delicato, dolce, con profumo caratteristico di latte.

Fontal

Prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

Toma piemontese

Formaggio grasso o semigrasso, da latte vaccino intero o parzialmente scremato, crudo ed eventualmente igienizzato, a pasta semicotta, duro, fresco o semi stagionato. Viene prodotto in due tipologie:

latte intero (pasta morbida): prodotto con latte intero; crosta elastica e liscia, di colore paglierino chiaro o bruno rossiccio a seconda della stagionatura; pasta di colore bianco paglierino, morbida, con occhiatura minuta e diffusa; sapore dolce e gradevole; odore delicato;

semigrasso (pasta semidura): prodotta con latte parzialmente scremato; crosta poco elastica, di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio; pasta di colore bianco paglierino, elastica o semidura (con il progredire della stagionatura); sapore intenso ed armonico, odore fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura.

Bra Piemontese DOP

Formaggio prodotto con latte vaccino che può essere integrato con latte ovino e/o caprino, crudo o termizzato, grasso o semi-grasso. La crosta è di colore chiaro, la pasta di colore bianco o bianco avorio è moderatamente consistente ed elastica con occhiatura leggermente diffusa, gradevolmente profumato, sapore armonico e sapido.

43) Prosciutto crudo Parma

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13.2.1990, n. 26 e smi e dal D.M.15.2.93, n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine ed essere conforme al D.LGS. 6 novembre 2007, N. 193.

In particolare deve possedere le caratteristiche sintetizzate dall'art. 3, e cioè:

- a. forma rotondeggiante, a coscia di pollo, privo della parte distale;
- b. peso non inferiore ai Kg 7;
- c. color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- d. carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50-60 %.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

44) Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prodotto deve essere ottenuto con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti" ed essere conforme al D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193..

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole,
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20)
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, o altri difetti;
- non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96.
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%; - non deve contenere lattosio, glutine e caseinati.

La confezione deve essere conforme al D. Lgs. 108/92 e per l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

45) Bresaola

Prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al D. Lgs. 6 novembre 2007, N. 193, in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini aponeurosi e grasso. Non deve essere prodotta con utilizzo di budello di bovino. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

46) Fesa di tacchino arrosto

Deve essere conforme ai requisiti del D. Lgs. 6 novembre 2007, N. 193, dal Regolamento (CE) n. 2023/2006.e al D. Lgs 336/1999. La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato. Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327.

47) Manzo affumicato

Deve essere conforme ai requisiti del D.LGS. 6 novembre 2007, N. 193. Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato e privo di grasso, senza odori e sapori sgradevoli o anomali. Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 327/80 e smi.

48) Uova biologiche

Devono rispettare i requisiti di cui al DM n. 65 del 10/03/2020, provenire da galline, allevate all'aperto, in allevamenti italiani.

Non dovranno essere imbrattate di materiale fecale e dovranno essere regolarmente confezionate con etichette conformi ai Regolamenti Comunitari 1907/90 o 1028/06 ed essere imballate da un centro di imballaggio riconosciuto. La consegna delle uova presso i centri di cottura comunali dovrà essere tale da far sì che il prodotto abbia una vita residua di almeno 21 giorni.

Il guscio deve presentarsi sano, senza incrinature, pulito.

Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori sgradevoli.

49) Uova pastorizzate biologiche

Devono provenire da galline, allevate all'aperto, in allevamenti italiani.

Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento come previsto dal Reg. CE 854/04.

Devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti; devono essere sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute durante la durata del trasporto.

Per i prodotti refrigerati deve essere in particolare mantenuta la temperatura di +4°C.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs. 6/11/2007 n. 193.

50) Fagioli secchi, ceci e lenticchie e miscela di legumi secchi

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere: puliti; di pezzatura il più omogenea possibile omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali; privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.); uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

51) Sale

Deve essere utilizzato sale marino integrale. Il prodotto non deve contenere impurità o corpi estranei. Per gli usi da tavola deve essere usato il sale da cucina scelto o sale da tavola raffinato. È richiesto l'uso di sale iodato come da campagna di sensibilizzazione del Ministero della Salute e ai sensi del D. Lgs. 51/2004.

52) Zucchero semolato

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Il prodotto deve essere conforme al D. Lgs. 51/2004.

Le confezioni devono essere integre e riportare etichettatura conforme a quanto prescritto dalla normativa vigente.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth - Test).

53) Zucchero a velo

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72. L'etichettatura deve essere conforme al Regolamento (CE) n. 2023/2006.

54) Miele

Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge: D. Lgs. 179/ 2004 "Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele"; D. Lgs. 3 / 2016 "Attuazione della direttiva 2014/63/UE che modifica la direttiva 2001/110/CE concernente il miele".

L'etichetta deve riportare l'indicazione di origine Italia:

- a) denominazione "miele", seguita da una indicazione inerente all'origine floreale (millefiori compreso) ed eventualmente all'origine territoriale;
- b) quantità netta o nominale;
- c) il nome o la ragione sociale del produttore o del confezionatore;
- d) lotto;
- e) termine minimo di conservazione

55) Aceto rosso/bianco/di mele

Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge: D.M. 27 marzo 1986 "Norme per la preparazione e la commercializzazione degli agri, art. 4"; L. 82/ 2006 "Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'organizzazione comune di mercato del vino".

Prodotto della fermentazione acetica del vino o di altri liquidi alcolici, di sapore acre, contenente acido acetico.

L'aceto di mele è prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela attraverso il processo di acidificazione.

Deve essere di filiera italiana, ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e con limiti delle sostanze tollerate definite dalla legge

56) Piante aromatiche

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 2023/2006.

57) Ortofrutta

Sono richiesti prodotti biologici, stagionali a Km0 e filiera corta, nel rispetto dei criteri indicati dai CAM di cui al DM n. 65 del 10/03/2020, nelle tipologie che risulteranno dall'offerta tecnica dell'aggiudicatario.

I prodotti ortofrutticoli devono essere conformi al regolamento (CE) n. 2200/96 del Consiglio, del 28 ottobre 1996, concernente l'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli, e successive modifiche.

I prodotti devono:

- essere di stagione (è consentito l'uso fuori stagione di piselli, fagiolini, spinaci e biette);
- appartenere alla categoria I^a o I^a categoria extra;
- essere interi e sani, senza lesioni e attacchi parassitari;
- essere puliti, ovvero privi di terra e di ogni altra impurità;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori o sapori anomali;
- essere esclusivamente di produzione italiana o comunitaria, ad eccezione delle banane
- essere correttamente etichettati, riportando la categoria, il calibro (se previsto), l'origine e i trattamenti subiti;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto all' AGEA con i relativi registri e dichiarazione di spedizione.

È tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

Per tutta la frutta si deve seguire la disponibilità stagionale come illustrato in seguito:

- *GENNAIO: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, pere;*
- *FEBBRAIO: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, pere;*
- *MARZO: arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere;*
- *APRILE: arance, banane, fragole, mele, pere;*
- *MAGGIO: arance, banane, ciliegie, fragole, mele, pere;*
- *GIUGNO: albicocche, banane, ciliegie, fragole, mele, pesche, meloni;*
- *LUGLIO: albicocche, banane, mele, pesche, meloni;*
- *AGOSTO: albicocche, banane, mele, pesche, meloni;*
- *SETTEMBRE: banane, mele, pere, susine, uva, meloni;*
- *OTTOBRE: arance, banane, cachi, clementine, mele, pere, susine, uva;*
- *NOVEMBRE: arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere*
- *DICEMBRE: arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere;*

La frutta deve essere conforme alle vigenti disposizioni legislative in materia di residui chimici; non deve essere impoverita da tecniche di conservazione e trasformazione forzate. Su specifica richiesta dell'A.C., sarà possibile l'inserimento di frutta proveniente da coltivazioni in cui ci si avvale di tecniche di lotta integrata e tale requisito deve essere opportunamente certificato.

La macedonia dovrà essere di frutta fresca con almeno 4 varietà di frutta.

58) Prodotti IV gamma

Fermo restando il rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti all'allegato II del Regolamento (CE) n. 853/2004, la temperatura raccomandata durante la produzione si rifà al Decreto 20/06/2014 emanato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali in attuazione all'art. 4 della legge 77 del 13/05/2011, che prevede:

- ☐ locali di selezione dei prodotti max. + 14°C;
- ☐ locali di fabbricazione e imballaggio: max. 12°C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a + 4 ° C);
- ☐ acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto max. +4°C;
- ☐ celle frigorifere e camion di trasporto: max. +8°C;
- ☐ l'eventuale trattamento con cloro attivo (50 ppm) deve essere effettuato in specifiche vasche di pretrattamento, in modo tale che i residui di cloro vengano allontanati durante la fase di lavaggio del prodotto;
- ☐ la linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate; la prima è utilizzata per il prelavaggio con l'allontanamento dei residui di disinfettante, mentre la seconda è da considerarsi la vasca di lavaggio vera e propria;
- ☐ l'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni oltre ad essere conformi al Regolamento (CE) n. 2023/2006 ed al Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio, devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

Tra i requisiti alle aziende di produzione, devono essere previste le procedure di autocontrollo determinate secondo il metodo HACCP che specifica le analisi dei punti critici di produzione e le analisi dei prodotti dalla materia prima al prodotto finale.

59) Prodotti dietetici

L'A.C. potrà richiedere e pertanto l'I.A. sarà tenuta a fornire:

ALIMENTI SENZA GLUTINE: dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti (es. pane bianco senza glutine, farina per celiaci, biscotti al cioccolato e dolci per celiaci, base per pizza – pasta) degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menu del tutto simile al menu autorizzato e vigente;

ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE;

ALIMENTI A BASE DI SOIA: dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessita dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menu del tutto simile a menu autorizzato e vigente.

L'I.A. sarà inoltre tenuta a fornire prodotti dietetici e dieto terapeutici, anche se non presenti nelle tabelle merceologiche degli alimenti, le cui caratteristiche corrispondano a quanto prescritto dalla normativa vigente.

60) Prodotti per la prima infanzia

I prodotti dietetici e gli alimenti per la prima infanzia sono regolamentati dal D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111, che recepisce la direttiva CE n. 89/398. Il regolamento di attuazione della predetta legge è dato dal D.P.R. 19 gennaio 1998, n. 131.

Tutte le confezioni fornite dovranno presentarsi intatte, sigillate ed il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti.

Le confezioni fornite dovranno essere nella pezzatura minima presenti sul mercato.

Alla consegna i prodotti dovranno avere almeno 9 mesi di vita residua dalla scadenza, se prodotti a lunga conservazione, 1 settimana di vita residua, se prodotti deperibili.

BISCOTTI GRANULATI (diversi da quelli elencati sotto come biscotti disidratati) E **PRODOTTI DA FORNO PER LA PRIMA INFANZIA**, indicati per i bambini dal 4° mese in poi;

LATTE SPECIALE PER LA PRIMA INFANZIA (IN POLVERE E LIQUIDO), sostitutivo del latte materno con composizione varia a seconda del tipo;

PASTINA PRIMA INFANZIA, indicata in particolare dai 4 mesi in poi, preparata con semola di grano duro o di grano tenero, eventualmente addizionata di minerali e vitamine. Dovrà essere assicurata la fornitura di un'ampia gamma di formati;

CREMA DI RISO, richiesto prodotto istantaneo, adatto alla preparazione senza cottura, ottenuta da farina di riso, priva di glutine e proteine del latte, eventualmente addizionata di vitamine. Dovrà essere assicurata la fornitura di

un'ampia gamma di qualità;

CREMA DI CEREALI E SEMOLINO, richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di cereali, eventualmente addizionate di vitamine;

FARINE LATTEE, richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di riso, mais, latte in polvere, anche con l'aggiunta di frutta, cereali, biscotti disidratati, eventualmente addizionati con vitamine;

LIOFILIZZATI DI CARNE O PESCE, prodotti da carne o pesce liofilizzato, senza l'aggiunta di conservanti o polifosfati. Possono essere richieste tutte la gamma di varietà presenti sul mercato;

OMOGENEIZZATI, prodotto con carne, frutta o pesce, senza l'aggiunta di conservanti e polifosfati. Possono essere richieste tutte la gamma di varietà presenti sul mercato.