

TABELLE MERCEOLOGICHE PRODOTTI ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari devono essere conformi a quanto disposto dai CAM di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 Marzo 2020 n° 65.

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- *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. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.
- *Uova* (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.
- *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 Zootechnia 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".
- *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 competente⁴, 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 4 mesi. *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.

Negli *asili nido* la carne omogeneizzata deve essere biologica.

Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- *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 (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). 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.

NORME GENERALI

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'Appalto devono essere OGM free e conformi alla vigente normativa.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- D. Lgs. 114/06 (allergeni alimentari);
- Reg. CE n. 178/2002 (sicurezza alimentare).

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 1804/99, n. 2491/2001 s.m.i, 834/2007 s.m.i., n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009.

I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e le etichette devono rispondere ai requisiti dei D. Lgs 109/92, 114/06 e Reg CE 1169/2011.

Si riserva la facoltà di poter richiedere alla Ditta appaltatrice 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).

PRESCRIZIONI SPECIFICHE

1. CEREALI E DERIVATI

Norme di riferimento

Legge 4 luglio 1967, n. 580

Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari.

D.P.R. 30 NOVEMBRE 1998, N. 502 Lavorazione e commercio del pane.

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

Circolare 3 agosto 1985, n. 32. Circolare del Ministero della sanità 3 agosto 1985, n. 32. Oggetto: Norme igienico-sanitarie sulla lavorazione e conservazione delle paste alimentari. **Legge 18 marzo 1958, n. 325** Disciplina del commercio interno del riso.

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

D.M. del 9 dicembre 2013 - Denominazione delle varietà di risone e delle corrispondenti varietà di riso per l'annata agraria 2013/2014 e successivi decreti annuali

1.1 Pane

Prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano del tipo 0, 00. E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta o di plastica adeguatamente microforata conformi alla normativa vigente.

Composizione: farina, acqua, sale marino, lievito naturale o pasta acida, per l'eventuale spalmatura è possibile utilizzare olio di oliva. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiede la fornitura di pane con ulteriori e/o diversi ingredienti, prodotto nel rispetto della normativa vigente.

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, in conformità alla normativa vigente.

Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta adeguatamente resistenti e microforati.

1.2 Pane integrale

Si intende il prodotto confezionato con farina integrale, lievito di birra, sale marino e acqua.

Le ulteriori caratteristiche, così come le modalità di preparazione e trasporto sono quelle indicate al comma precedente.

1.3 Pane grattugiato

Prodotto e confezionato in Italia. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

1.4 Farina bianca tipo 00

Prodotta e confezionata in Italia con sfarinati di grano con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla normativa vigente. Non deve contenere corpi estranei e non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

1.5 Farina di mais

Prodotta e confezionata in Italia. Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità. Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture.

Deve essere idonea alla preparazione di pasti senza glutine, per i soggetti celiaci (inserita nel prontuario sempre aggiornato per gli alimenti per celiaci, oppure riportante il claim "senza glutine" in etichetta, ai sensi del Regolamento CE 41/2009 relativo all'etichettatura dei prodotti alimentari, oppure riportante il marchio SPIGA SBARRATA, di proprietà dell'Associazione Italiana Celiachia).

1.6 Prodotti da forno, fette biscottate, crackers, biscotti secchi, crostini

Prodotti e confezionati in Italia. Le confezioni devono essere chiuse, intatte e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormali e sgradevoli. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o olii/grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

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

1.7 Crostatine e mini cake, confezionate.

Prodotte e confezionate in Italia:

- Mini cake preparato con yogurt;
- Mini cake all'albicocca;
- Crostatina alla marmellata (no agrumi, fichi, kiwi).

1.8 Biscotti

Devono essere prodotti e confezionati in Italia.

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Le confezioni devono essere chiuse, riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormali e sgradevoli. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o olii/grassi vegetali.

1.9 Pizza/Focaccia

Prodotte e confezionate in Italia. Devono essere di produzione giornaliera e possono essere fornite confezionate.

1.10 Pasta di semola di grano duro/pasta integrale/secca all'uovo

Prodotti e confezionati in Italia. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche. La pasta deve presentarsi in buono stato di conservazione e le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

1.11 Paste fresche all'uovo/ripiene (o surgelate)

Prodotte e confezionate in Italia. Devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente. Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale. Le confezioni devono pervenire intatte. Il prodotto surgelato deve essere conforme a quanto previsto dal presente documento per ciò che attiene le disposizioni generali relative ai prodotti surgelati.

1.12 Pasta dietetica senza glutine

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità, ed è soggetto al D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111. I prodotti devono provenire da stabilimenti autorizzati con Decreto del Ministero della Sanità del 9.12.1993.

1.13 Pasta per lasagne surgelata

Sfoglia di pasta all'uovo, con le caratteristiche delle paste fresche all'uovo, di dimensioni adatte all'alloggiamento in gastronom. La sfoglia deve essere pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Deve essere conforme a quanto previsto dal presente documento per ciò che attiene le disposizioni generali relative ai prodotti surgelati.

1.14 Riso

Prodotto e confezionato in Italia. E' 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.

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

Le tipologie richieste sono: arborio, roma, parboiled

1.15 Orzo perlato, farro decorticato e miglio Filiera comunitaria.

Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee e rispondere ai requisiti previsti dalla L. 580/67. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

2. CONDIMENTI VARI CONFEZIONATI

2.1 Olio di oliva extra vergine

Prodotto e confezionato in Italia L'acidità espressa in acido oleico dev'essere inferiore o uguale a 0,8 gr ogni 100 grammi in conformità del Reg CE 1513/2001:

- conforme ai Reg. CE n. 1989/2003 e 865/2004;
- deve essere confezionato in confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce.

2.2 Olio monoseme (da usare solo come ausilio tecnologico)

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dal R.D.L.

n. 2033 del 15 ottobre 1925 e s.m.i.. Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

Sono permessi solo olio di girasole e di mais.

2.3 Pomodori pelati/ Polpa di pomodoro

Prodotti e confezionati in Italia. Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e dall' art. 27 D. Lgs.109/92. I pomodori e la polpa devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati e devono presentare i caratteristici colore, odore e sapore del pomodoro maturo, secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme sopracitate. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto; per i pelati interi i frutti devono essere integri e non deformati per almeno il 65% dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

2.4 Pesto

Prodotto e confezionato in Italia. Il pesto confezionato deve essere di produzione industriale, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore.

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

Deve essere idoneo alla preparazione di pasti senza glutine, per i soggetti celiaci

(inserito nel prontuario sempre aggiornato per gli alimenti per celiaci, oppure riportante il claim "senza glutine" in etichetta, ai sensi del Regolamento CE 41/2009 relativo all'etichettatura dei prodotti alimentari, oppure riportante il marchio SPIGA SBARRATA, di proprietà dell'Associazione Italiana Celiachia).

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

L' etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

2.5 Pinoli

Sono i semi contenuti nelle pigne del pino domestico pinus pinea, costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm e larghe 4-6 mm. color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola, il contenuto in olio è del 50%. Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi alla normativa vigente.

3. DERIVATI DELLA FRUTTA, BEVANDE

3.1 Succhi di frutta

Prodotti e confezionati in Italia. La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati. Si deve usare zucchero consentito dal D. Lgs 51/2004 con l'eccezione che il fruttosio non deve essere utilizzato per i succhi di pera e mela. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

3.2 Confettura di frutta/gelatine

Prodotte e confezionate in Italia e conformi al D. Lgs 50/2004. Le confetture devono presentarsi con una massa compatta e gelificata. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei.

Le confetture e le gelatine devono essere contenute in confezioni monodose solo ed esclusivamente quando fornite per gite scolastiche o circostanze particolari (pasto veicolato ecc.); in tutte le altre occasioni devono essere contenute in confezioni di vetro con chiusura a vite. Non sono ammessi i gusti: agrumi, fichi e kiwi.

Devono essere idonee ai soggetti celiaci (inserita nel prontuario sempre aggiornato per gli alimenti per celiaci, oppure riportante il claim "senza glutine" in etichetta, ai sensi del Regolamento CE 41/2009 relativo all'etichettatura dei prodotti alimentari, oppure riportante il marchio SPIGA SBARRATA, di proprietà dell'Associazione Italiana Celiachia).

3.3 Frutta sciropata/macedonia di frutta

Prodotta e confezionata nel rispetto della normativa vigente Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

L'ananas scioppato deve inoltre essere:

- completamente decorticato;
- privo del nucleo centrale.

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

3.4 Confetture di frutta/ purea di frutta/mousse di frutta

Prodotti e confezionati nel rispetto della normativa vigente.

3.5 Bibita analcolica di tè al limone e/o pesca

Prodotto e confezionato in Italia, deve soddisfare i requisiti previsti dal D. Lgs 68/2000 che disciplina vendita ed etichettatura di sostanze alimentari e bevande.

4. DOLCI

4.1 Cioccolato al latte/Crema da spalmare alle nocciole /Cacao amaro

Prodotti e confezionati in Italia, conformi alla legge 1° marzo 2002 n. 39 e al D.Lgs 12 aprile 2003 n. 178.

Le confezioni devono rispondere ai requisiti della normativa vigente. Deve essere idoneo ai soggetti celiaci (inserito nel prontuario sempre aggiornato per gli alimenti per celiaci, oppure riportante il claim "senza glutine" in etichetta, ai sensi del Regolamento CE 41/2009 relativo all'etichettatura dei prodotti alimentari, oppure riportante il marchio SPIGA SBARRATA, di proprietà dell'Associazione Italiana Celiachia).

5. PRODOTTI VARI

5.1 Sale

Prodotto e confezionato in Italia Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato".

Non deve contenere impurità e corpi estranei.

E' permesso l'utilizzo di sale iodurato conforme al D.M. 10/08/1995 n. 562.

5.2 Zucchero semolato

Prodotto e confezionato in Italia. Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31 marzo 1980.

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità'.

5.3 Zucchero a velo

Prodotto e confezionato in Italia. Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72.

5.4 Orzo solubile

Prodotto e confezionato in Italia. 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. 9

5.5 Polveri lievitanti e lievito di birra

Prodotto e confezionato in Italia. Conformi al DM 199/2009.

5.6 Aceto rosso/bianco

Prodotto e confezionato in Italia

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e con limiti delle sostanze tollerate definite dall'art. 4 del D.M. 27 marzo 1986 e dalla L 82/2006.

5.7 Spezie ed aromi:

Chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero ecc. I prodotti interi o macinati non devono essere esauriti o in qualunque altro modo sofisticati. Gli aromi devono essere conformi al D.Lgs n. 107/92.

5.8 Zafferano

Conforme alla normativa vigente. Si richiede zafferano puro, in polvere, in involucri sigillati.

6. PESCE SURGELATO/CONGELATO

Il pesce surgelato (si rimanda al p. 15 del presente documento per ciò che attiene le condizioni generali riguardanti i prodotti surgelati) deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. 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 quella ambiente.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al. Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. I filetti di pesce non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale; - colorazione anormale.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (zone FAO) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri fisici:

calo peso 10 - 30% a seconda della specie; glassatura 5 - 20% a seconda della specie.

7. CARNI

7.1 Carni fresche refrigerate di bovino adulto sottovuoto Filiera italiana

Qualità delle carni: 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 esclusivamente da parti muscolari intere di bovini, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi.

. 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.

Etichettatura:

La carne deve essere etichettata 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 obbligatorie:

- 1) Estremi dell'autorizzazione MIPAF del disciplinare.
- 2) Logo dell'Organizzazione, con indirizzo, anche abbreviato.
- 3) Paese di nascita del capo bovino: Italia; data di nascita ed elementi identificativi dell'azienda di nascita.
- 4) Numero identificativo dell'animale o del gruppo di animali (marca auricolare e/o numero di macellazione e/o numero di lotto di lavorazione omogeneo).
- 5) Sesso dell'animale
- 6) Razza
- 7) Paese di allevamento: Italia; elementi identificativi dell'azienda di allevamento.
- 8) Paese ove è avvenuta la macellazione e numero di approvazione del macello; data di macellazione, elementi identificativi dello stabilimento di macellazione (ragione sociale e indirizzo anche abbreviato).
- 9) Paese ove è avvenuto il sezionamento e numero di approvazione del centro di sezionamento, elementi identificativi dello stabilimento di sezionamento/preparazione carni macinate (ragione sociale e indirizzo anche abbreviato).
- 10) Nome del taglio anatomico.
- 11) Data di confezionamento.
- 12) Data di scadenza.
- 13) Peso.

Come indicato al punto 4, è 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 prevista al punto 6 deve essere sempre indicata. Tutti gli ulteriori elementi di rintracciabilità del bovino, devono essere registrati e conservati presso il laboratorio di sezionamento.

7.2 Carni avicole refrigerate

Devono essere di filiera interamente piemontese (provenire da animali nati, allevati, macellati in Italia con piattaforma distributiva italiana).

Sono richiesti i seguenti tagli:

cosce, sovracosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino.

Condizioni generali:

- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono appartenere alla classe A Reg CE 1234/2007;
- devono essere nutriti con mangimi vegetali;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono 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;
- devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana;
- devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudate.

Le carni di tacchino devono provenire da animali 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. Le carni di pollo devono provenire da animali di età inferiore alle 10 settimane di ambo i sessi.

7.3 Suino fresco e refrigerato confezionato sottovuoto Filiera italiana

Condizioni generali:

- i suini devono essere alimentati con mangimi vegetali;
- gli allevamenti devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- le carni devono presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- la carne deve essere compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

8. PRODOTTI CASEARI

8.1 Latte U.H.T. intero e fresco pastorizzato

Filiera italiana

Tale tipo di latte deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari. L'alimento deve:

- essere conforme alle caratteristiche previste dal DPR n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997.
- 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.

8.2 Yogurt intero alla frutta biologico

Prodotto in Italia con latte proveniente da animali allevati in Italia.

Dalla fornitura devono essere esclusi gli yogurt alla fragola, ai frutti di bosco e al kiwi.

Deve essere confezionato in monoporzioni;

Deve essere idoneo ai soggetti celiaci (inserito nel prontuario sempre aggiornato per gli alimenti per celiaci, oppure riportante il claim "senza glutine" in etichetta, ai sensi del Regolamento CE 41/2009 relativo all'etichettatura dei prodotti alimentari, oppure riportante il marchio SPIGA SBARRATA, di proprietà dell'Associazione Italiana Celiachia).

8.3 Budino

Prodotto e confezionato in Italia Devono essere stabilizzati, per mezzo di trattamenti termici UHT. 13

Deve essere idoneo ai soggetti celiaci (inserito nel prontuario sempre aggiornato per gli alimenti per celiaci, oppure riportante il claim "senza glutine" in etichetta, ai sensi del Regolamento CE 41/2009 relativo all'etichettatura dei prodotti alimentari, oppure riportante il marchio SPIGA SBARRATA, di proprietà dell'Associazione Italiana Celiachia).

8.4 Parmigiano Reggiano D.O.P.

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; - non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro; - non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano";
- il coefficiente di maturazione dev'essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.
- Le confezioni devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano.

8.5 Parmigiano Reggiano grattugiato D.O.P.

- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;

- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 15%;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- proveniente da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi.
- Le confezioni devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano.

8.6 Grana Padano D.O.P.

Deve essere porzionato e confezionato in idonei contenitori multiporzione.

8.7 Formaggi freschi e a media stagionatura

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste in materia.

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco italiano;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;
- non devono presentare gusti anomali;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Formaggi richiesti

Freschi:

Crescenza/stracchino

Formaggio tipo quark

Fiordilatte/mozzarella di latte vaccino

Robiola fresca

Ricotta

Tomino fresco

Primo sale

A media stagionatura: Caciottina

Fontal

formaggio tipo Grana

Raschera DOP

9. SALUMI E ALTRI ALIMENTI CONSERVATI

9.1 Prosciutto cotto senza polifosfati

Prodotto e confezionato in Italia

Non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte.

All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato. 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, non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- 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, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalla norma ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere tra 58 e 62%.

La confezione e l'etichettatura devono essere conformi alla normativa vigente.

Deve essere idoneo ai soggetti celiaci (inserito nel prontuario sempre aggiornato per gli alimenti per celiaci, oppure riportante il claim "senza glutine" in etichetta, ai sensi del Regolamento CE 41/2009 relativo all'etichettatura dei prodotti alimentari, oppure riportante il marchio SPIGA SBARRATA, di proprietà dell'Associazione Italiana Celiachia).

9.2 Bresaola

E' richiesto un taglio sottile, compatto e assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico. Il gusto non deve mai essere acido.

Deve essere prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino di età compresa tra i due e i quattro anni.

Deve avere consistenza soda ed elastica.

Deve essere idonea ai soggetti celiaci (inserita nel prontuario sempre aggiornato per gli alimenti per celiaci, oppure riportante il claim "senza glutine" in etichetta, ai sensi del Regolamento CE 41/2009 relativo all'etichettatura dei prodotti alimentari, oppure riportante il marchio SPIGA SBARRATA, di proprietà dell'Associazione Italiana Celiachia).

9.3 Prosciutto crudo

In particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:

- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Non deve 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.

9.4 Fesa di tacchino arrosto

La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

Deve essere idonea ai soggetti celiaci (inserita nel prontuario sempre aggiornato per gli alimenti per celiaci, oppure riportante il claim "senza glutine" in etichetta, ai sensi del Regolamento CE 41/2009 relativo all'etichettatura dei prodotti alimentari, oppure riportante il marchio SPIGA SBARRATA, di proprietà dell'Associazione Italiana Celiachia). 16

9.5 Tonno all'olio d'oliva o al naturale

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva e' permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7 luglio 1927 n. 1548 e dal D.M. 9 dicembre 1993 relativo al tasso di mercurio.

Il tonno deve essere di colore chiaro, di sapore delicato.

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

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo

10. UOVA PASTORIZZATE BIOLOGICHE

Devono essere di **filiera tutta italiana** (prodotte, lavorate, confezionate, distribuite in Italia) con uova fresche

Il prodotto deve provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale.

Deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

La fascettatura e confezioni devono essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa.

Le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico ciclo di preparazione del pasto, le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni.

11. ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

L'acqua dovrà provenire da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia), con un residuo fisso non superiore a 250 mg/l. in quanto destinate utenti in età infantile.

12. ORTAGGI E FRUTTA

12.1 Ortofrutta

I prodotti:

- devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;
- devono essere puliti, vale a dire 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 e sapori anomali;
- è tollerato uno scarto massimo pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. 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.

Ogni settimana dovranno somministrarsi almeno tre tipologie di frutti diversi secondo quanto previsto dall' elenco sottostante in merito alla stagionalità:

GENNAIO: Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere FEBBRAIO: Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere

MARZO: Ananas, arance, banane, kiwi, mele, pere APRILE: Ananas, arance, banane, kiwi, mele MAGGIO: Ananas, banane, mele, melone

GIUGNO: Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, mele, melone

LUGLIO: Albicocche, ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine

AGOSTO: Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine SETTEMBRE: Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne OTTOBRE: Ananas, banane, mele, pere, uva

NOVEMBRE: Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere DICEMBRE: Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere

Si riportano di seguito le caratteristiche specifiche dell'ortofrutta:

a) prodotti di produzione extranazionale:

- Banane provenienti da commercio equosolidale: la polpa dev'essere soda e pastosa. Il sapore del frutto non dev'essere allappante (segno di immaturità)

- Ananas

b) I prodotti di seguito elencati devono essere di filiera italiana (coltivati, confezionati e distribuiti in Italia):

- Aglio
- Barbabietole rosse (confezione sottovuoto)
- Biete/Erbette
- Carote: devono essere utilizzate novelle o di varietà piccola per il consumo come contorno, mentre nelle altre preparazioni alimentari quali minestrone o sughi possono essere utilizzate carote a radice grande.
- Finocchi
- Sedano rapa
- Anguria
- Arance
- Cachi
- Limoni
- Mandarini e mandaranci
- Melone
- Uva: solo nel periodo settembre-ottobre
- Broccoli
- Cavolfiori
- Cavoli - verze - cavolo cappuccio o olandese
- Cipolle
- Insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce
- Melanzane
- Patate: non devono essere presenti segni di germogliazione incipienti né di germogli filanti.
- Peperoni
- Pomodori
- Porri
- Zucca (maxima o moscata)
- Zucchini
- Actinidie (Kiwi)
- Albicocche
- Prugne
- Susine
- Mele
- Pere
- Pesche

12.2 Ortaggi IV Gamma

I prodotti in IV gamma devono essere conformi alla legge 13 maggio 2011 n. 77 "disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma".

Gli ortaggi possono essere forniti in IV gamma.

Per la frutta è consentita la IV gamma per ananas, melone, mix di frutta. I prodotti devono essere conformi a:

-Limiti microbici aerobi a 30°C/g max: 5x10⁶, coliformi a 44,5°C/g.10³

-Salmonella assente in 25g.

La temperatura raccomandata durante la produzione si rifà alla normativa francese che prevede:

- locali di selezione dei prodotti max. +12°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. +4°C
- la linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate: la prima viene utilizzata per il prelavaggio con allontanamento dei residui di disinfettante, mentre la seconda e' 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 D.L. 27/1/92 n. 109, devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

Tra i requisiti richiesti 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 punti critici di produzione e le analisi dei prodotti dalla materia prima al prodotto finale.

12.3 Vegetali surgelati

- 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%.
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;

Le verdure richieste sono: asparagi, spinaci, fagiolini, piselli, finocchi, zucchine, carote, broccoli, cavolfiori, biette ed erbe. E' consentita la fornitura del misto per minestrone surgelato; il misto per minestrone deve essere costituito solo da ortaggi. Analogamente a quanto previsto per i bovini da carne, è auspicabile favorire la surgelazione di prodotto locale nel periodo più favorevole alla sua produzione (es. mix per minestrone prodotto in estate ed utilizzato in inverno). Si rimanda al p. 15 per ciò che attiene le condizioni generali riguardanti i prodotti surgelati.

12.4 Legumi

Filiera comunitaria. I legumi previsti sono: Ceci

Fagioli Lenticchie

Piselli (per i quali è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato Fave (esclusivamente per passato/minestra di legumi)

Qualora i suddetti prodotti siano forniti secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Qualora i suddetti prodotti siano forniti in scatola devono possedere i seguenti requisiti:

- caratteristico odore, colore e sapore del prodotto tipico;
- il peso sgocciolato al netto deve presentare uno scarto < 1% come previsto dall'art. 67 del D.P.R. 327/80.

12.5 Piante aromatiche ed ortaggi

Le piante aromatiche sono: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano, maggiorana, menta.

13. PRODOTTI DA UTILIZZARSI NEGLI SCHEMI DIETETICI FORMULATI PER UTENTI CON PATOLOGIE LEGATE ALL'ALIMENTAZIONE

L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli alimenti previsti negli schemi dietetici elaborati per gli utenti con patologie legate all'alimentazione anche se non elencati nelle presenti tabelle merceologiche.

Per ciò che attiene agli utenti affetti da celiachia, tutti i prodotti forniti ed utilizzati dall'I.A. devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato dell'Associazione Italiana Celiachia.

14. PRODOTTI IN ATMOSFERA PROTETTA

Sono ammessi prodotti refrigerati, surgelati, sottovuoto, in atmosfera protettiva solo nei casi elencati nelle presenti tabelle. Eventuali deroghe possono essere concesse dall'AC previa richiesta scritta ed adeguatamente motivata da parte della I.A.

15. PRODOTTI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati da fornitore qualificato in conformità alle norme vigenti.

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. I prodotti non devono presentare:
- segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni e impaccamento;
- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. 21

16. PRODOTTI CONGELATI

Devono essere trasportati nelle condizioni di temperatura prevista dalla normativa di riferimento.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature. Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dalla norma.

I prodotti congelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.22 23