



SETTORE **Scuola, Sport e Partecipazione**  
SERVIZIO **Scuola**  
UFFICIO **Scuola**

Piazza del Popolo 10 - 47521 Cesena  
Tel: 0547.356321 Fax 0547.356581  
E-mail: pubblicaistruzione@comune.cesena.fc.it

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA (PRODUZIONE PASTI, TRASPORTO PASTI,  
AIUTO CUCINA E SERVIZIO MENSA) NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E  
SECONDARIE DI I GRADO DEL COMUNE DI CESENA.  
PERIODO 1° SETTEMBRE 2015 – 31 AGOSTO 2018

## MENU'

### 1. COMPOSIZIONE DEI MENU'

Le tabelle dietetiche per le scuole dell'infanzia, redatte dall'Amministrazione Comunale e autorizzate dal Servizio di Dietetica e Nutrizione Aziendale dell'Azienda USL Romagna sede di Cesena, saranno inviate alla Dittas Appaltatrice entro la prima settimana di settembre di ogni anno scolastico.

I menù per le scuole primarie e secondarie di I grado dovranno essere redatte dal Comune di Cesena (Ufficio Dietiste) con una sequenza trimestrale, al fine di garantire una adeguata variabilità, stagionalità e rotazione dei menù proposti.

La formulazione dovrà rispettare i criteri e le grammature indicati nelle *“Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo”* Del G. n. 418/2012 - Regione Emilia Romagna (allegato) e fare riferimento all'elenco di primi piatti e secondi piatti indicati in *“Ben...essere in tavola. Principi nutrizionali e alimenti: istruzioni per l'uso a scuola e a casa”*, Provincia di Forlì-Cesena (allegato).

In ottemperanza al Reg. UE 1169/2011, nel menù redatto dalla D.A., dovranno essere indicati tutti gli allergeni presenti nei piatti proposti.

I menù così formulati dovranno essere autorizzati dal Servizio Sanitario dell'Azienda USL Romagna, sede di Cesena, e la D.A. dovrà fornirli al Comune di Cesena, sia su supporto cartaceo sia in formato elettronico, per la pubblicazione nel sito comunale.

Qualunque modifica ai menù da parte della D.A. dovrà seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale, previo accordo e autorizzazione scritta del Comune di Cesena.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune di Cesena potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche senza che ciò comporti ulteriori e diversi oneri per il Comune.

Lo schema tipo della composizione di ogni pasto giornaliero per gli utenti del servizio di refezione scolastica prevede la somministrazione di:

- 1 Primo piatto;
- 1 Secondo piatto;
- 1 Contorno;
- Pane;
- Frutta fresca di stagione (non per la scuola d'infanzia).

Per gli utenti della scuola dell'infanzia sono previste anche le seguenti consumazioni:

- Spuntino del mattino a base di frutta di stagione
- Merenda pomeridiana (sono previste alternative dolci e salate indicate nella tabella dietetica redatta dal Comune).

La fornitura di ogni pasto completo per le scuole primarie e secondarie di I grado dovrà comprendere i seguenti materiali: piatti, bicchieri, tovaglioli e tovagliette di carta individuali monouso (in materiale a perdere riciclabile), posate in acciaio, che la D.A. deve riportare ogni giorno pulite e deterse ad alte temperature.

Dovranno essere inoltre messi a disposizione, presso i punti di sporzionamento, i generi necessari per il condimento: olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale fino.

In occasione di particolari esigenze ed emergenze, il Comune di Cesena potrà richiedere eccezionalmente alla D.A. la fornitura di pasti freddi, cestini da viaggio o pasti in monoporzione, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune, oltre al costo unitario pasto offerto in sede di gara.

Il Comune di Cesena può richiedere alla D.A. con un preavviso di almeno 48 ore la fornitura di cestini freddi in sostituzione del pasto così composti:

SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA/ADULTI
<ul style="list-style-type: none"> <li>• n. 1 panino (gr. 50) con prosciutto crudo (preferibilmente) o cotto gr. 30</li> <li>• n. 1 panino (gr. 50) con formaggio semistagionato gr. 30</li> <li>• pinzimonio (verdura gr. 100)</li> <li>• 1 frutto di stagione ( frutta gr. 150)</li> <li>• n. 1 bottiglia di acqua naturale ( cl. 50)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• n. 1 panino (gr. 60/70) con prosciutto crudo (preferibilmente) o cotto gr. 40</li> <li>• n. 1 panino (gr. 60/70) con formaggio semistagionato gr. 40</li> <li>• pinzimonio (verdura gr. 150)</li> <li>• 1 frutto di stagione ( frutta gr. 150)</li> <li>• n. 1 bottiglia di acqua naturale ( cl. 75)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• n. 1 panino (gr. 80/90) con prosciutto crudo gr.40</li> <li>• n. 1 panino (gr. 80/90) con prosciutto cotto gr. 30 e formaggio semistagionato gr.30</li> <li>• pinzimonio (verdura gr. 200)</li> <li>• 1 frutto di stagione ( frutta gr. 200)</li> <li>• n. 1 bottiglia di acqua naturale ( cl. 75)</li> </ul>

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente. All'interno di ogni cestino da viaggio devono essere presenti n° 2 tovaglioli di carta e n° 2 bicchieri monouso.

## 2. MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

### COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate a ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Per la cottura dei secondi piatti e delle verdure dovranno essere privilegiate le cotture al forno, al vapore e le stufature, escludendo la "frittura".

I grassi da condimento (olio extravergine d'oliva) andranno aggiunti a fine cottura. Potrà essere utilizzato olio di arachide in fase di cottura esclusivamente per la spennellatura di placche da forno.

Andrà evitata la "sovra cottura", particolarmente di verdure e minestre.

Nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento dovrà essere il più basso possibile, per evitare perdite nutrizionali.

È escluso l'impiego di esaltatori di sapidità (estratti, dadi, ecc.). I brodi vegetali andranno preparati unicamente con abbondanti ortaggi freschi e ridotte quantità di sale iodato.

Tutti i cibi serviti dovranno essere preparati nella stessa giornata del consumo.

È espressamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

## DIETE SPECIALI

La D.A. si impegna a predisporre e somministrare pasti differenziati per diete speciali, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo, seguendo le procedure indicate dalle competenti Autorità Sanitarie. Le diete speciali potranno essere richieste su indicazione medica o in considerazione di esigenze di carattere etico o religioso:

- “diete speciali” personalizzate per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, secondo la procedura indicata in “Criteri generali per la frequenza in comunità di bambini con “bisogni speciali” Pediatria di Comunità Azienda USL di Cesena-Revisione Novembre 2004.

La dieta è redatta e inviata alla D.A. dal Servizio di Dietetica e Nutrizione Aziendale Azienda USL Romagna, sede di Cesena.

- “diete speciali” per esigenze filosofico-religiose previa comunicazione scritta da parte del Comune di Cesena, corredata da specifica richiesta dell’utenza.

Le preparazioni per le diete speciali devono essere il più possibile simili ai piatti che sono proposti in menù, pertanto la DA si impegnerà ad acquistare “prodotti speciali” in caso di necessità (es. senza glutine, senza uovo, senza latte, senza sale ecc.).

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in vaschetta monoporzione termo sigillata, a sua volta contenuta in contenitore termico, e contrassegnata dal nominativo e classe frequentata dal bambino. La dieta deve essere perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione, fermo restando il rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

## **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E IGIENICO SANITARIE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **1. CONDIZIONI GENERALI**

#### **REQUISITI QUALITATIVI**

- Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un’alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti.
- Per ogni prodotto impiegato, la DA dovrà fornire la scheda allergeni come da Reg. UE 1169/2011, al fine di darne opportuna informazione agli utenti.
- Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002.
- I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/ 2004.
- Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge.
- Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm.e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti.
- Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore).

- Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

## **LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE E PER LE SOSTANZE CHIMICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* ecc.) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti e istamina.

Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

I valori dei limiti microbiologici delle derrate alimentari devono fare riferimento ai criteri di riferimento come definiti dal Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg. CE 1441/07, dal Reg 1086/2011 e dall' OM 7/12/93 (*Listeria m.*) e successive modifiche e/o integrazioni e per i limiti chimici al Regolamento UE n. 1258/2011 del 2 dicembre 2011.

## **CONFEZIONAMENTO e TRASPORTO**

- Contenitori, imballaggi e in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.
- Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti.
- L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

## **ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM)**

Le derrate alimentari utilizzate dalla D.A. per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislatura vigente.

## **PRODOTTI BIOLOGICI**

I prodotti provenienti da agricoltura biologica richiesti sono indicati al seguente punto 2 e devono possedere le seguenti caratteristiche generali:

- essere certificati secondo il regolamento CE 834/2007 e commercializzati come da Reg. CE 889/2008 e ss.mm..
- Le confezioni devono riportare il logo comunitario, il quale testimonia che: almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; il prodotto è stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria ed ottenuto nel rispetto delle indicazioni contenute nel piano dei controlli dell'organismo di controllo.
- Per gli alimenti biologici provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre sugli alimenti provenienti da paesi terzi è facoltativo.
- Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge, per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo, devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ed il numero di codice attribuito all'operatore controllato.

## **2. REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI PER I PRODOTTI SUDDIVISI IN CLASSI MERCEOLOGICHE**

### **2.1 CEREALI E FARINACEI**

#### **2.1.a CRAKERS BIOLOGICI**

- provenienti da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- prodotti con farina di grano di tipo “0” e cereali, olio extravergine d’oliva, malto, lievito naturale, sale marino;
- non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole;
- devono essere freschi, friabili e croccanti;
- devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto;
- non devono contenere additivi;
- in monoporzione da circa g. 30.

#### **2.1.b FARINA DI MAIS**

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe;
- non deve contenere corpi estranei;
- priva di alterazioni di carattere organolettico.

#### **2.1.c FARINA DI TIPO “0”**

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- prodotta con grano tenero;
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;

Umidità <14.5 % s.s. +/-3%

Ceneri <0.65 % s.s. +/-3%

Glutine secco >7 % s.s. +/-3%

#### **2.1.d FETTE BISCOTTATE**

- provenienti da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- prodotte con farina di tipo “1” o tipo “0”, olio extravergine d'oliva, malto d'orzo, senza sale;
- non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole;
- devono essere fresche, friabili e croccanti;
- devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto;
- non devono contenere additivi.

#### **2.1.e GRISSINI STIRATI**

- provenienti da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- prodotti con farina di grano di tipo “1” e cereali, olio extravergine d'oliva, lievito naturale, sale marino;
- non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole;
- in confezioni da gr.500 - 1kg.

#### 2.1.f LEGUMI SECCHI

- provenienti da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- esenti da aflatossine;
- devono essere: puliti, di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma), uniformemente essiccati (l'umidità della granella non devono superare il 13%);
- non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, ecc.);
- il periodo di conservazione in seguito alla raccolta non dovrà superare i 12 mesi;

Tipologie richieste:

fagioli cannellini e borlotti, azuki, ceci, lenticchie intere e decorticate.

#### 2.1.g ORZO PERLATO - MIGLIO DECORTICATO – FARRO SEMIPERLATO – COUS-COUS

- provenienti da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- devono essere: puliti, di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma), uniformemente essiccati;
- devono risultare dall'ultimo raccolto, indenni da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe;
- devono avere buona resistenza in fase di cottura. I chicchi non devono perdere la forma. Devono mantenere buoni caratteri anche per un certo periodo dopo la cottura se mantenuto a 65°C;
- il farro non deve essere stato ibridato con grano duro;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

#### 2.1.h PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti;
- la pasta deve essere di semola di grano duro idonea alla veicolazione dopo cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- il grado di spappolamento deve essere  $< 6\% \pm 3\%$
- la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura.

Tipologie richieste:

tutti i principali formati disponibili sul mercato.

#### 2.1.i PASTA ALL'UOVO SECCA

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria.

Tipologie richieste:

tutti i principali formati disponibili sul mercato compresi quelli tipici e tradizionali quali: tagliatelle, fettuccine, lasagne.

#### 2.1.l PASTA RIPIENA (FRESCA O SURGELATA)

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- rapporto ripieno/pasta: min. 50 %  $\pm 3\%$ .

Tipologie richieste:

Ravioli ricotta e spinaci, cappelletti

#### 2.1.m PASTA DI FARINA DI GRANO TENERO (FRESCA A BREVE CONSERVAZIONE O SURGELATA)

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);

- umidità massima: 30% s.s;
- ceneri: min 0.70% max 0.90% s.s;
- sostanze azotate: min 10.5% s.s;
- acidità espressa in gradi: max 6% s.s;
- di colore ambra, perfettamente essiccata;
- assenza di macchie bianche, bolle d'aria, spaccature, tagli e non soggetta a facili rotture.

Tipologie richieste:

gnocchi di patate, strozzapreti.

#### 2.1.n RISO

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Tipologie richieste:

Comune: Originario.

Semifino: Vialone nano.

Fine: Ribe, Parboiled.

Superfino: Arborio, Carnaroli.

#### 2.1.o SCHIACCIATINE

- provenienti da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- prodotte con farina di grano di tipo "1" o di tipo "0" e cereali, olio extravergine d'oliva, malto d'orzo, lievito naturale, sale;
- non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole;
- devono essere fresche, friabili e croccanti.

#### 2.1.p SEMOLINO DI GRANO DURO

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- umidità massima: 14,50%;
- ceneri: minimo 0,70% massimo 0,90% s.s.;
- sostanze azotate: minimo 10,50%;
- indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe;
- non deve contenere corpi estranei.

### **2.2. PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO**

Devono essere prodotti da panificio controllato e certificato da organismo di controllo autorizzato in conformità ai Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 relativo alle produzioni biologiche.

Tutti i prodotti dovranno essere consegnati in preincarto, su cui verrà registrato il peso, la denominazione di vendita del prodotto, gli ingredienti impiegati, la data di produzione e gli allegeni presenti come da Reg UE 1169/2011.

#### 2.2.a PANE

- prodotto giornalmente con farina di tipo "0" o "1" proveniente da grano coltivato secondo il metodo biologico (Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008) e macinato a pietra, acqua, sale marino integrale, pasta acida e a lievitazione naturale. Si esclude pane prodotto con farina tipo "0" e crusca;
- dovrà essere ben cotto e avere odore gradevole; la crosta dovrà essere ben aderente alla mollica, che dovrà risultare soffice, elastica, porosa, omogenea, senza macchia, di sapore gradevole e non acida;

- non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche, e successivamente rigenerato;
- dovrà essere preaffettato in pezzatura da gr. 250 o gr. 500 e confezionato singolarmente;
- su richiesta dovranno essere forniti panini di circa 50-60 gr.

#### 2.2.b PANE IN CASSETTA

- prodotto in giornata con farina di tipo "0", olio extravergine d'oliva, farina di malto (provenienti da agricoltura biologica - Reg. CE 834/2007 e Reg CE889/2008), sale, lievito per panificazione;
- in pezzatura da gr. 250, gr. 500.

#### 2.2.c PANE DIETETICO

- pane prodotto in giornata con farina di tipo "0" o "1" proveniente da grano coltivato secondo il metodo biologico (Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008) macinato a pietra, acqua, pasta acida e a lievitazione naturale;
- ciascun pezzo dovrà essere di circa 50 gr
- dovrà essere prodotta certificazione relativa all'assenza di allergeni.

#### 2.2.d PANE SENZA SALE

- pane prodotto in giornata con farina di tipo "0" o "1" proveniente da grano coltivato secondo il metodo biologico (Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008) macinato a pietra, acqua, pasta acida e a lievitazione naturale;
- ciascun pezzo dovrà essere di circa 50 gr
- dovrà essere prodotta certificazione relativa all'assenza di sale.

#### 2.2.e PANINI AL LATTE

- panini prodotti in giornata con farina di tipo "0", olio extravergine d'oliva, burro (provenienti da agricoltura biologica Reg. CE 889/2008) zucchero di canna, latte, sale, lievito per panificazione;
- in pezzatura da gr.30 e da gr.50.

#### 2.2.f PANE GRATTUGIATO

- deve derivare dalla grattugiatura di pane prodotto con farina di tipo "1" o "0" proveniente da grano coltivato secondo il metodo biologico (Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008);
- non deve presentare muffe e non vi deve essere presenza di insetti o altri corpi estranei.

### 2.3 LATTICINI

Tutti i prodotti devono essere prodotti in stabilimenti riconosciuti, ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004 ed identificati da numero di riconoscimento CE come da marchio di identificazione riportato sulle confezioni.

#### 2.3.a CACIOTTA

Formaggio da taglio semistagionato ottenuto da latte vaccino intero con aggiunta di fermenti lattici selezionati caglio e sale.

Prodotto con sistema di tracciabilità fino alla stalla d'origine del latte utilizzato.

#### Caratteristiche

- stagionatura minima 14 gg. , media 30-35 giorni;
- deve essere presente una crosta di spessore di circa 1 mm;
- deve presentarsi di consistenza sostenuta resistente alla pressione e al taglio;
- deve presentarsi di colore bianco-giallo paglierino e mantenere dopo il taglio la forma dello spicchio.

LIMITI MICROBIOLOGICI	UdM	Unità camp.	Limite	normativa
Salmonella spp *	In 25g	5	assente	Reg 2073/2005
Listeria m.*	In 25g	5	assente	
Enterotossine staf.*	In 25g	5	assente	
E. coli **	Ufc/g	n=5, c=2	100-1000	
Staph coagulasi +**	Ufc/g	n=5, c=2	100-1000	

\*) Criteri di sicurezza alimentare

\*\*\*) Criteri di igiene di processo

### 2.3.b FORMAGGIO FRESCO “CASATELLA”

Formaggio fresco a pasta molle di latte vaccino intero con aggiunta di fermenti lattici selezionati, caglio e sale.

Prodotto con sistema di tracciabilità fino alla stalla d’origine del latte utilizzato.

#### Caratteristiche

- maturazione <10 giorni;
- la pasta dovrà essere omogenea, morbida, di colore tendenzialmente bianco;
- il sapore dovrà essere dolce ed esente da sapori amari o piccanti;
- la confezione non dovrà contenere siero;
- non deve contenere conservanti.

LIMITI MICROBIOLOGICI	UdM	Unità camp.	Limite	normativa
Salmonella spp*	In 25g	5	assente	Reg 2073/2005
Listeria m.*	In 25g	5	assente	
Enterotossine staf.*	In 25g	5	assente	
E. coli **	Ufc/g	n=5, c=2	100-1000	
Staph coagulasi +**	Ufc/g	n=5, c=2	10-100	

\*) Criteri di sicurezza alimentare

\*\*\*) Criteri di igiene di processo

### 2.3.c LATTE FRESCO ALTA QUALITA’

Latte intero Alta Qualità pastorizzato fresco.

Prodotto con sistema di tracciabilità fino alla stalla d’origine del latte utilizzato.

#### Caratteristiche

- unico trattamento termico di pastorizzazione;
- contenuto in grassi non inferiore al 3,5%;
- contenuto in proteine non inferiore 3,2% e contenuto in sieroproteine: minimo 15,5%;
- colore bianco tendente debolmente al giallo, opaco;
- odore leggero, gradevole;
- sapore dolciastro non acido;
- Legge n° 169 del 3/5/1989. D.M. n. 185 /1991.

LIMITI MICROBIOLOGICI	UdM	Unità camp.	Limite	normativa
Salmonella spp*	In 25g	5	assente	Reg 2073/2205 Reg 365/2010
Listeria m.*	In 25g	5	assente	
Enterobaacteriaceae**	Ufc/ml	n=5, c=0	10	

\*) Criteri di sicurezza alimentare

\*\*\*) Criteri di igiene di processo

### 2.3.d. LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO

Latte fresco pastorizzato parzialmente scremato.

Prodotto con sistema di tracciabilità fino alla stalla d'origine del latte utilizzato.

#### Caratteristiche

- unico trattamento termico di pastorizzazione e scremato per centrifugazione;
- contenuto di grasso compreso tra 1,5 e 1,8 %;
- contenuto in sieroproteine non inferiore al 11% delle proteine totali;
- colore bianco tendente debolmente al giallo, opaco;
- odore leggero, gradevole;
- sapore dolciastro non acido.

LIMITI MICROBIOLOGICI	UdM	Unità camp.	Limite	normativa
Salmonella spp*	In 25g	5	assente	Reg 2073/2205 Reg 365/2010
Listeria m.*	In 25g	5	assente	
Enterobaacteriaceae**	Ufc/ml	n=5, c=0	10	

\*) Criteri di sicurezza alimentare

\*\*\*) Criteri di igiene di processo

### 2.3.e MOZZARELLA FRESCA

Formaggio fresco a pasta filata prodotto a partire da solo latte vaccino intero fresco e pastorizzato.

Il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca.

Tipologie richieste:

Mozzarella fior di latte

Ciliegine di mozzarella da gr. 20 circa l'una

Mozzarella fresca per pizza

#### Ingredienti

- latte vaccino intero di due o più mungiture, refrigerato; caglio di vitello liquido, starter liofilizzato (*Streptococcus thermophilus*), sale;
- non deve contenere conservanti;
- MIPAF DECRETO 28 giugno 2001 Approvazione del piano di controllo e del prospetto tariffario relativi alla STG "Mozzarella" registrata in ambito Unione europea ai sensi del Regolamento (CEE) n. 2082/92.

LIMITI MICROBIOLOGICI	UdM	Unità camp.	Limite	normativa
Salmonella spp *	In 25g	5	assente	Reg 2073/2005
Listeria m.*	In 25g	5	assente	
Enterotossine staf.*	In 25g	5	assente	
E. coli **	Ufc/g	n=5, c=2	100-1000	
Staph coagulasi +**	Ufc/g	n=5, c=2	10-100	

\*) Criteri di sicurezza alimentare

\*\*\*) Criteri di igiene di processo

### 2.3.f PARMIGIANO REGGIANO

Formaggio semigrasso a pasta dura cotta ed a lenta maturazione

#### Caratteristiche

- dovrà rispondere alle norme vigenti REG DELLA COMMISSIONE CE n° 794/2011 dell'8 agosto 2011 recante approvazione delle modifiche del disciplinare di una denominazione iscritta nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Parmigiano Reggiano (DOP) e Disciplinare di produzione del 29/08/2011).
- pasta di consistenza uniforme, struttura granulosa, tendenza a minute fratture a scaglie,
- di colore giallo-paglierino uniforme, con occhiatura piccola (capocchia di spillo) appena visibile;
- dovrà essere marchiato e avere una stagionatura di almeno 18 mesi documentata da dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura; deve avere umidità del 29% con tolleranza di +/-8;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro sia internamente che all'esterno, dovuti a fermentazioni anomale o altro.

#### Ingredienti

- latte caldo vaccino di una mungitura parzialmente scremato, latte caldo vaccino intero di una mungitura, caglio di vitello in polvere, siero di lavorazioni precedenti, sale.

LIMITI MICROBIOLOGICI	UdM	Unità camp.	Limite	normativa
Salmonella spp	In 25g	5	assente	Reg 2073/2005
Listeria m.	In 25g	5	assente	
Enterotossine staf.*	In 25g	5	assente	
E. coli **	Ufc/g	n=5, c=2	100-1000	
Staph coagulasi +**	Ufc/g	n=5, c=2	100-1000	

\*) Criteri di sicurezza alimentare

\*\*\*) Criteri di igiene di processo

#### 2.3. g RICOTTA

Formaggio fresco senza crosta, prodotto da latte intero pastorizzato con sistema di tracciabilità fino alla stalla d'origine.

#### Caratteristiche

- pasta di colore bianco uniforme;
- consistenza uniforme granulosa tendente allo sfaldamento;
- non deve contenere conservanti;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale.

#### Ingredienti

- siero di latte bovino, latte bovino intero (10%), siero acido della lavorazione precedente, acido citrico.

LIMITI MICROBIOLOGICI	UdM	Unità camp.	Limite	normativa
Salmonella spp	In 25g	5	assente	Reg 2073/2005
Listeria m.	In 25g	5	assente	
Enterotossine staf.*	In 25g	5	assente	
E. coli **	Ufc/g	n=5, c=2	100-1000	
Staph coagulasi +**	Ufc/g	n=5, c=2	10-100	

\*) Criteri di sicurezza alimentare

\*\*\*) Criteri di igiene di processo

#### 2.3. h YOGURT

- yogurt intero o magro di latte vaccino fresco, naturale o alla frutta, proveniente da agricoltura biologica (Reg. CE 834/2007).

- fermentato da microrganismi acidificanti selezionati vivi;
- non sono ammessi additivi quali, conservanti, coloranti, antiossidanti e aromi artificiali;
- non deve contenere frutta in pezzi;
- in confezioni da gr.125

### 2.3 i FONTINA

- ingredienti: latte pastorizzato, sale caglio.
- formaggio prodotto da latte vaccino intero a pasta semi-cotta, di media stagionatura;
- maturazione naturale nelle zone di produzione superiore a 60 gg.;
- non è ammesso l'utilizzo di alcuna sostanza antifermentativa, conservante e additivante.

### 2.3 I ASIAGO

- tipo "pressato";
- formaggio a denominazione d'origine ai sensi del D.P.R. del 21.12.1978;
- maturazione naturale nelle zone di produzione superiore a 60 gg..

## 2.4 CARNE BIOLOGICA

### 2.4.a CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA

Carne bovina fresca fornita in pezzi anatomici porzionati derivanti da bovino adulto, di categoria A (maschio intero di età inferiore ai 24 mesi) o E (femmina che non ha partorito) e secondo la classificazione CEE con conformazione compresa nelle classi S, E, U, ed R e stato di ingrassamento 2.

Tagli anatomici richiesti:

- Fesa o sottofesa bovina intera e a fette
- Scamone o girello
- Macinato bovino di sottofesa
- Polpa di spalla o sottopolpa di spalla

Caratteristiche:

- dovrà provenire da allevamenti biologici come da Reg. CE n°1804/99 - recepito con D.M. MiPAF 4 agosto 2000;
- la carne bovina fresca, deve provenire da stabilimenti dotati di bollo CE (bollo M, S, L, P) autorizzati dal Ministero della Sanità ai sensi del D.L. n. 286 del 18/4/84, che attuino procedure di autocontrollo come da Reg. CE 852/853/854 e 882 del 2004;
- tutti i prodotti devono essere contrassegnati da bollo CE (M, S, L, P) ben visibile;
- il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il decimo giorno dalla data di macellazione;
- i tagli devono essere confezionati dopo accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7% (intendendo per scarto il grasso, il connettivo di copertura ed il liquido trasudato);
- la carne macinata deve essere preparata da uno stabilimento in possesso di n° di riconoscimento CEE come da D.P.R. N.309/98. Deve appartenere esclusivamente alla specie bovina e il tasso di grasso non deve superare il 10%;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- La carne dovrà essere esente da sostanze estrogeniche ed inibenti

### 2.4.b POLLO FRESCO REFRIGERATO

Dovrà essere ottenuto da volatili da cortile provenienti da circuito biologico, fresco, di classe "A", e riportare in etichetta quanto previsto dal Reg. CE n°1804/99 - recepito con D.M. MiPAF 4 agosto 2000;

Tagli anatomici richiesti:

- Petto di pollo fresco intero
- Petto di pollo fresco a fette
- Cosce e sovracosce disossate fresche
- Fusi di pollo freschi

Caratteristiche

- dovrà provenire da macelli e laboratori di sezionamento in possesso di n. di riconoscimento CEE ai sensi del decreto 495/97;
- la carne dovrà pervenire ai centri di cottura entro 48 ore dalla macellazione;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali. La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi.

## **2.5 CARNI CONVENZIONALI**

### **2.5.a SUINO LEGGERO O MAGRONE REFRIGERATO**

Le carni devono essere ottenute da animali sani, provenienti da allevamenti nazionali:

- categoria di peso: L (light, leggero)
- classe di carnosità: U,
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

Tagli anatomici richiesti:

- Lombo di suino fresco s/osso (filone)
- Lombo di suino fresco s/osso ( a fette )

Caratteristiche

- la carne suina fresca dovrà essere ottenuta in stabilimenti autorizzati dal Ministero della Sanità ai sensi del D.L. n. 286 del 18.04.1994 e riportare il bollo sanitario, in conformità all'allegato I, cap.XI;
- il peso vivo dell'animale deve essere garantito di almeno 130 kg;
- il disosso e l'immediato confezionamento dovranno essere effettuati entro il terzo giorno dalla data di macellazione;
- le carni dopo accurata rifilatura devono essere confezionate sottovuoto;
- il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca: allo scopo di garantire che la carne sia priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana, la ditta fornitrice deve dare evidenza di avere adottato un piano di controllo nei confronti di queste sostanze ai sensi dell'art.14 comma 2 del D. Lgs. n°336 del 04.08.1999;

### **2.5.b CONIGLIO FRESCO REFRIGERATO**

Deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE.

Tagli anatomici richiesti:

- Coniglio disossato

#### Caratteristiche

- gli animali devono essere alimentati esclusivamente con prodotti di origine vegetale, macellati e lavorati in uno stabilimento autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/92 e devono riportare il bollo sanitario;
- la carne di coniglio deve provenire da animali che siano stati sottoposti a ispezione veterinaria ante mortem ad opera di un veterinario ufficiale e che in seguito a tale esame siano considerati atti alla macellazione;
- le carcasse devono essere ottenute da animali di età compresa tra gli 80 e i 120 giorni, di peso morto tra 1,2 e 1,5 kg; non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine.
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi.

#### 2.5.c TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Le carni devono provenire da animali allevati in allevamenti nazionali "a terra", la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati. Devono essere animali con classe di appartenenza "A".

Tagli anatomici richiesti:

Fesa di tacchino intera:

- petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

Fesa di tacchino a fette

#### Caratteristiche

- la carne di tacchino dovrà provenire da macelli e laboratori di sezionamento in possesso di n. di riconoscimento CEE ai sensi del decreto 495/97.
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

## 2.6 SALUMI

#### 2.6.a PROSCIUTTO COTTO

- deve essere ricavato dalla coscia di suino di origine nazionale documentata e certificata;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido, il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;

- non deve contenere polifosfati, glutine, glutammato e derivati del latte.

#### 2.6.b PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. ottenuto da cosce fresche di suini nazionali

- Il prodotto deve possedere le caratteristiche qualitative previste dalla L.n.26 del 13.2.90 DPR n.83 del 3.1.78, D.M. n. 253 del 15.2.1993, L. n. 506 del 4.7.1970;
- stagionatura non inferiore ai 14 mesi;
- di forma tondeggiante, priva di parte distale;
- peso fra 8- 10 kg e non inferiore ai 7 kg;
- i prosciutti devono essere provvisti di marchio a corona per consentire in via permanente l'identificazione del prodotto;
- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

#### 2.6.c BRESAOLA

Bresaola della Valtellina (IGP) ottenuto da cosce di bovino nazionale di età compresa fra i 18 mesi e i 4 anni.

- il prodotto deve possedere le caratteristiche qualitative previste dal DL 537/92 e provenire da stabilimento con bollo L;
- stagionatura non inferiore a 45 giorni;
- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte internacompletamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
- deve avere subito un processo di stagionatura non inferiore ai 30 giorni.

### 2.7 UOVA

#### 2.7.a UOVA FRESCHE

Uova fresche di gallina di produzione nazionale provenienti dall'agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007).

Requisiti qualitativi:

Le uova devono essere:

- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria;
- categoria qualitativa: A;
- categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g);
- guscio e cuticola: normali, intatti, privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- esente da odori anomali.

## 2.7.b UOVA FRESCHE PASTORIZZATE INTERE

Ovoprodotto a base di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate proveniente dall'agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007)

Requisiti qualitativi:

- devono essere state sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumosa.

## 2.8 PRODOTTI SURGELATI

Tutti i prodotti devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco e non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

### 2.8.a. PRODOTTI ITTICI SURGELATI/CONGELATI

- le denominazioni commerciali dei prodotti ittici, devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31.1.2008 e successive modifiche e/o integrazioni;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione;
- i filetti ed i tranci non devono presentare grumi di sangue, pinne o resti di pinne, spine residui di membrane o cartilagine;
- dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda delle carni;
- per ogni prodotto va rispettata la zona di provenienza richiesta;
- i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- per i prodotti in cui è prevista la glassatura, questa non dovrà mai essere superiore al 20%.

#### 2.8.a.1 CALAMARI SPELLATI - "Loligo Patagonicus"

zona di pesca: Atlantico centro-occidentale, Atlantico sud-occidentale;

zona FAO: n. 31, n. 41;

#### 2.8.a.2 CODA DI RANA PESCATRICE SPELLATA - "Lophius Piscatorius" e "Lophius Budegassa"

zona di pesca: Mar Mediterraneo, Atlantico sud-orientale, Oceano Indiano;

zone FAO: n. 37.1, n. 37.2, n. 37.3, n. 47, n. 51;

#### 2.8.a.3 CODE DI GAMBERI SGUSCIATI - "Pleoticus Muelleri"

zona di pesca: Atlantico centro-occidentale, Atlantico sud-occidentale;

zone FAO: n. 31, n. 41;

#### 2.8.a.4 CUORE DI FILETTO DI NASELLO - "Merluccius Capensis"

zona di pesca: Atlantico centro-orientale, Atlantico sud-orientale;

zone FAO: n. 34 e n. 47;

#### 2.8.a.5 FILETTI DI HALIBUT SPELLATI "Hippoglossus Hippoglossus" oppure "Reinhardtius Hippoglossoides"

zona di pesca: Atlantico nord-orientale, Atlantico nord-occidentale;  
zone FAO: n. 27, n. 21;

#### 2.8.a.6 FILETTO DI MERLUZZO - "Gadus Morhua"

zona di pesca: Atlantico nord-orientale, Atlantico nord-occidentale;  
zone FAO: n. 21 e n. 27;

#### 2.8.a.7 FILETTI DI PLATESSA SPELLATI - "Pleuronectes platessa"

zona di pesca: Atlantico Nord - Orientale;  
zona FAO: n. 27;

devono essere privi della pelle dorsale e ventrale.

#### 2.8.a.8 SEPPIE (intere e spellate) - "Sepia officinalis"

zona di pesca: Mar Mediterraneo, Oceano Atlantico;

#### 2.8.b. PRODOTTI VEGETALI SURGELATI

- le verdure richieste: piselli fini, fagiolini, spinaci devono provenire da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- i prodotti devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- se a pezzi, questi devono apparire non impaccati ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- i prodotti non devono apparire spappolati, né presentare una consistenza legnosa.

### **2.9 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

#### 2.9.PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

- devono provenire da coltivazioni biologiche nel rispetto del Reg. CE n.834/2007;
- devono essere di prima categoria;
- devono presentare le caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- devono essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologia e commerciale
- devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco;
- non devono avere umidità esterna anormale;
- devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature;
- devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili.
- dovrà essere garantita una sufficiente varietà di ortofrutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.

Prodotti ortofrutticoli richiesti:

Actinidia	Cachi	Fagiolini	Peperoni Pere	Sedano Foglia
Aglio	Carciofi	Finocchi	Pesche	Sedano Rapa
Anguria	Carote	Fragole	Piselli	Spinaci
Albicocche	Castagne	Funghi	Pomodori	Susine
Arance	Cavolfiori	Lattuga	Porri	Uva
Asparagi	Cavolo Verza	Limoni	Prezzemolo	Zucca
Banane *	Cavolo Cappuccio	Mandarini	Prugne	Zucchine
Basilico	Cetrioli	Melanzane	Radicchio	
Bietole	Ciliegie	Mele	Rosmarino	
Broccoletti	Cipolla	Meloni		
	Clementine	Patate		

\* Le banane devono provenire da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007) e dal Mercato Equo e Solidale, riconoscimento del Parlamento Europeo (risoluzione n° A6-0207/2006 - 6 luglio 2006) e in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale.

## **2.10 GENERI VARI**

### **2.10.a ACETO DI MELE**

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE 834/2007);
- non deve contenere additivi.

### **2.10.b BISCOTTI**

- proveniente da coltivazioni biologiche ((Reg. CE n.834/2007);
- non devono contenere aromatizzanti di sintesi e coloranti, emulsionanti, margarina, strutto, oli e grassi idrogenati, olio di palma;
- non devono essere utilizzati edulcoranti diversi dal miele, zucchero di canna, fruttosio e malto;
- non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole;

Tipologie richieste: frollini, secchi.

### **2.10.c COMPOSTA DI FRUTTA**

- proveniente dall'agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007);
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- non contenente additivi;
- gusti richiesti: albicocca, prugna, ciliegia, fragola, pesca;

### **2.10.d CREMA SPALMABILE A BASE DI NOCCIOLE**

- proveniente dall'agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007);
- a base di: crema di nocciole, malto;
- non deve contenere ingredienti o additivi chimici di sintesi;

### **2.10.e FRUTTA SECCA**

- proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CE n.834/2007);
- esente da aflatossine;
- non contenente anidride solforosa;

Tipologie richieste: mandorle, noci, nocciole, pinoli

### **2.10.f LIEVITO PER DOLCI**

- composto da cremortararo di derivazione naturale, bicarbonato di sodio, amido;
- in bustine monodose.

### **2.10.g MERENDINE CONFEZIONATE**

- provenienti dall'agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007);
- non devono contenere oli e grassi idrogenati, olio di palma;
- in monoporzione da gr. 40-50.

Tipologie richieste: tipo plum-cake, allo yogurt, crostatine alla composta di frutta;

### **2.10.h MIELE**

- proveniente dall'agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007);
- deve rispondere ai requisiti della L. n. 753 del 12. 10.1982;
- deve essere vergine integrale, di produzione nazionale, di acacia e millefiori;
- deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi;

- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

#### 2.10.i OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- provenienti dall'agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007);
- non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio;
- non deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa con acido oleico, senza tolleranza alcuna;
- il prodotto deve essere limpido, fresco, privo d'impurità;
- deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza;
- sono esclusi i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili.
- deve essere di provenienza nazionale.

#### 2.10.l OLIO DI SEMI di ARACHIDI

- ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di arachidi provenienti da agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007);
- rispondente ai requisiti richiesti dalla normativa vigente.

#### 2.10.m OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

- ottenuto con spremitura a freddo di semi di girasole provenienti da agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007);
- rispondente ai requisiti richiesti dalla normativa vigente;

#### 2.10.n OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

- provenienti da agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007);
- devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

#### 2.10.o PASSATA, POLPA DI POMODORO E POMODORI PELATI

- provenienti da agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007);
- deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo;
- deve essere di provenienza nazionale.

#### 2.10.p SALE MARINO FINO E GROSSO

- Viene richiesto sale iodato

#### 2.10.q SUCCHI DI FRUTTA

- provenienti da agricoltura biologica (Reg. CE n.834/2007);
- non devono contenere zuccheri aggiunti;
- il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti;
- il prodotto non deve presentare alcuna alterazione, anche se è accettata una parziale ossidazione e quindi un cambiamento di colore;
- gusti richiesti: albicocca, mela, pera, pesca.

#### 2.10.r TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO DI OLIVA

- deve essere prodotto e confezionato secondo le norme vigenti;
- deve essere formato da pezzi interi, compatti, con scarse briciole e/o frammenti, di colorito roseo;
- non sono ammessi conservanti;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;
- deve essere conservato in olio di oliva o extra-vergine di oliva.

#### 2.10.s UVA SULTANINA

- uva coltivata con metodo biologico (Reg. CE n.834/2007);
- esente da aflatossine;
- non contenente anidride solforosa, né altre sostanze conservanti.

#### 2.10.t ZUCCHERO DI CANNA INTEGRALE

- prodotto con metodo biologico (Reg. CE n.834/2007);
- proveniente dal Mercato Equo e Solidale e in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale.

### **2.11 ALIMENTI DIETETICI**

#### 2.11.a. PRODOTTI SENZA GLUTINE

- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC in vigore o nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti;
- devono essere privi di glutine;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

Tipologie richieste- indicativamente:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene e le paste all'uovo;
- pane;
- biscotti;
- pangrattato;
- fette biscottate;
- cracker;
- farina;
- base per pizza;
- sfoglia per lasagne;
- merendine confezionate (tipo plum-cake allo yogurt- crostatine alla composta di frutta);
- dolci monoporzione (panettone/pandoro).

#### 2.11.b. PRODOTTI A CONTENUTO DI PROTEINE DI ORIGINE VEGETALE

- devono essere ottenuti senza l'utilizzo di qualsiasi materia prima e/o sostanza e/o ingrediente di origine animale.

Tipologie richieste- indicativamente:

- latte di soia;
- budino di soya;
- yogurt di soia;
- tofu;
- latte di riso
- yogurt di riso;
- farina di riso;

- farina di ceci.