

MENU' E CARATTERISTICHE RICHIESTE PER GLI ALIMENTI IMPIEGATI

1. COMPOSIZIONE DEI MENU'

Le tabelle dietetiche per le scuole primarie e secondarie di primo grado saranno predisposte mensilmente dall'ufficio comunale competente, secondo i criteri indicati nelle Tab.1. ,2. e 3. e le grammature riportate nello schema "1"

Le tabelle dietetiche verranno autorizzate dal Servizio Sanitario dell'AUSL di Cesena.

I menù settimanali dovranno essere trasmessi in forma cartacea dalla D.A. ad ogni sede scolastica destinataria del servizio di ristorazione.

Qualunque modifica ai menù da parte della D.A dovrà seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale, previo accordo ed autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

Il pasto deve essere composto da:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- frutta e pane

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

TABELLA 1.

STANDARD DELLA FREQUENZA DEGLI ALIMENTI A PRANZO

(Del. Giunta n. 418/2012 Regione Emilia Romagna)

PRIMI PIATTI		PANE	
Passati/zuppe/brodi 1-2 volte la settimana Pasta "in bianco" 0 – 1 volta la settimana Pasta all'uovo/ripiena 1 volta ogni 15 giorni A rotazione le diverse tipologie di cereali		1 porzione tutti i giorni	
LEGUMI	PESCE	CARNE	CARNE TRASFORMATA
1-2 volte la settimana anche come piatto unico se associati a cereali	1-2 volte a settimana. Potrà essere proposto come ingrediente del primo piatto e/o come secondo piatto e/o come piatto unico	1-2 volte a settimana alternando carne rossa e carne bianca	prosciutto crudo e/o prosciutto cotto 0-1 volta ogni 15 giorni
UOVA	FORMAGGIO	VERDURE ED ORTAGGI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
0-1 volta la settimana	0-1 volta la settimana	1 porzione a pasto • crude 2-3 volte la settimana • cotte 1-2 volte la settimana • patate 0-1 volta la settimana	1 porzione a pasto

• **Nota:**

- Prodotti da forno dolci , preferibilmente non confezionati: in occasioni di festività (Natale, Carnevale e fine anno scolastico)
- Il piatto freddo può essere proposto non più di una volta la settimana
- Il piatto unico può essere proposto una volta la settimana
- I metodi di cottura da preferire: al forno, al vapore, in umido
- Dare la preferenza a prodotti freschi e di stagione, ottenuti con metodi di produzione eco-compatibili (agricoltura biologica, produzione integrata – marchio di qualità controllata), prodotti regolamentati dalla normativa comunitaria (DOP, IGP), prodotti tradizionali regionali (art. 8, D.Lgs. 173/98), prodotti ottenuti secondo specifiche norme di qualità.

TABELLA 2.

Esempi di Primi Piatti a Basso Contenuto Proteico da abbinare a Secondi Piatti ad Elevato Contenuto Proteico	
<p>“al pomodoro”</p> <ul style="list-style-type: none"> • al pomodoro • al pomodoro e basilico • alla pizzaiola • pizzaiola con capperi e olive nere • pomodoro e olive • pomodoro fresco • insalata di orzo/riso/farro/cous-cous con verdure miste <p>“in bianco”</p> <ul style="list-style-type: none"> • all'olio e parmigiano • aglio e olio • aglio, olio e limone • aglio, olio e prezzemolo • zafferano • <p>“in brodo”</p> <ul style="list-style-type: none"> • minestra o passato di verdura • creme di patate e/o verdura • brodo vegetale • brodo di carne magra • brodo di pesce 	<p>“con frutta secca”</p> <ul style="list-style-type: none"> • al pesto con pinoli e/o noci • erbe aromatiche e frutta secca • salsa di spinaci e noci • salsa di noci e/o mandorle • riso con cavolfiore e mandorle <p>“al ragù di verdure”</p> <ul style="list-style-type: none"> • con spinaci, asparagi, carciofi, piselli, zucchine, zucca, porri, funghi • con pomodoro e : sedano, carote, cipolla, funghi, peperoni, cavolfiore, broccoletti, piselli, carciofi, asparagi, radicchio rosso, zucchine, zucca gialla, fiori di zucca, melanzane.....
Esempi di Primi Piatti a Medio Contenuto Proteico da abbinare a Secondi Piatti a Medio Contenuto Proteico	
<p>Passati o minestre di legumi con cereali e/o derivati e/o pasta all'uovo</p> <ul style="list-style-type: none"> • passato di fagioli o lenticchie o ceci o azuki o fave o cicerchia ... • passato di legumi misti • minestra di fagioli o lenticchie o ceci o azuki o fave o cicerchia ... • zuppa di legumi misti <p>Pasta all'uovo asciutta condita con sughi di verdura</p> <p>Tagliatelle, tagliolini, pappardelle ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • con spinaci, asparagi, carciofi, piselli, zucchine, zucca, porri, funghi • con pomodoro e : sedano, carote, cipolla, funghi, peperoni, cavolfiore, broccoletti, piselli, carciofi, asparagi, radicchio rosso, zucchine, zucca gialla, fiori di zucca, melanzane..... 	<p>Cereali e/o loro derivati conditi con sughi a base di legumi, carne, pesce o latticini</p> <ul style="list-style-type: none"> • al tonno • ricotta e pomodoro • ricotta e spinaci o rucola • pesto, ricotta e zucchine alle vongole • al sugo di pesce (halibut, gamberetti, sogliola e zucchine) • pasticciati con besciamelle e verdure • sughi di fagioli, lenticchie, ceci, fave ... • gnocchi di semolino • stracciatella e passatelli in brodo
Esempi di primi piatti a Elevato Contenuto Proteico da abbinare a verdure miste crude e/o cotte	
<ol style="list-style-type: none"> 1. lasagne al ragù di carne o pesce o legumi 2. tagliatelle, tagliolini, pappardelle..... al ragù di carne o pesce o legumi 3. pasta ripiena (a base di formaggio: es. ravioli) al sugo vegetale o di carne o pesce o legumi 4. pasta di semola con besciamella e ragù di carne o pesce o legumi 5. insalate di cereali con formaggio, legumi e verdure ... 6. passatelli asciutti con ragù di pesce o legumi 	

Esempi di Secondi Piatti a Elevato Contenuto proteico da abbinare a Primi Piatti a Basso Contenuto Proteico	
<p>legumi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. fagioli in guazzetto 2. insalata di legumi e verdure 3. ceci con pomodoro e rosmarino 4. polpettone di ceci 5. legumi lessati <p>uovo</p> <p>frittate al forno al latte e/o con verdure (zucchine, porro, asparagi, verza, carciofi, bieta, cipolla,)</p> <p>rotolo di frittata</p> <p>uova sode</p> <p>formaggio</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ricotta, squacquerone, casatella, stracchino 2. mozzarella, caciotta 3. Fontina, Asiago, Montasio 4. Parmigiano Reggiano, Grana Padano 5. pizza o crostini con mozzarella e pomodoro 	<p>pesce</p> <p>“preparazioni al forno”</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. filetto di pesce azzurro 2. filetto di halibut o platessa 3. involtini di platessa con verdure 4. bocconcini di mare al sesamo 5. coda di rospo 6. cotoletta di pesce 7. crocchette di pesce 8. bocconcini di pesce 9. calamari e gamberetti <p>“Altre preparazioni”</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. pesce lessato con prezzemolo e limone o olio e prezzemolo 2. insalata di pesce 3. filetto di pesce al pomodoro e olive 4. seppie con piselli
<p>“preparazioni con carne bianca”</p> <ul style="list-style-type: none"> • petto di pollo ai ferri • fusi di pollo al forno • cosce di pollo con limone e capperi • insalata di pollo • scaloppina di pollo o tacchino al limone o al latte • bocconcini di petto di pollo o tacchino con verdure • cotoletta con petto di pollo o tacchino al forno • arrosto di tacchino • polpettone di tacchino • coniglio al forno 	<p>“preparazioni con carne rossa”</p> <ul style="list-style-type: none"> • fettina di manzo ai ferri o alla pizzaiola • polpettine di manzo al sugo • spezzatino di manzo con verdure • polpettone di manzo in brodo o al forno • girello in brodo • arista al latte • fettine di lombo alla pizzaiola • cotoletta di lombo al forno <p>“carni trasformate”</p> <ul style="list-style-type: none"> • prosciutto crudo • bresaola
Esempi di Secondi Piatti a Medio Contenuto Proteico da abbinare a Primi Piatti a Medio Contenuto Proteico	
<p>“a base di verdura e formaggio”</p> <ul style="list-style-type: none"> • crocchette • torte salate 	<p>“a base di cereali, verdura e formaggio”</p> <ul style="list-style-type: none"> • hamburger • crescioni • crostini con verdure

TABELLA 3.**RIPARTIZIONE CALORICA GIORNALIERA***

Le calorie totali giornaliere devono essere correttamente distribuite nell'arco della giornata:

Colazione	15-20%	delle Kcal totali giornaliere
Merenda mattino	5%	delle Kcal totali giornaliere
Pranzo	35-40%	delle Kcal totali giornaliere
Merenda pomeriggio	5-10%	delle Kcal totali giornaliere
Cena	30-35%	delle Kcal totali giornaliere

APPORTI RACCOMANDATI PER IL PRANZO*

	<i>Scuola primaria</i>	<i>Scuola secondaria di I grado</i>
Energia (Kcal) – 35% dell'energia giornaliera	520 – 810	700 - 830
Proteine (g) – 10-15% dell'energia del pasto con rapporto proteine animali e vegetali: 0, 66	13 – 30	18-31
Grassi (g) – 30% dell'energia del pasto:	18 - 27	23 -28
di cui saturi (g)	6 - 9	8 - 9
Carboidrati (g) – 55-60% dell'energia del pasto	75 - 120	95 - 125
di cui zuccheri semplici (g)	13 - 30	18 31
Ferro (mg/)	6	9
Calcio (mg/)	350	420
Fibra (mg/)	6	7,5

* (Del. Giunta n. 418/2012 Regione Emilia Romagna)

SCHEMA 1. GRAMMATURE DI RIFERIMENTO
(Del. Giunta n. 418/2012 Regione Emilia Romagna)

PRIMI IN BRODO	Sc. primaria: gr.	Sc. secondaria I grado: gr
Pastina di semola o all'uovo per brodi vegetali/carne	35/40	40/50
Pastina di semola per o all'uovo passati vegetali/legumi	25/30	35/40
Riso, farro, orzo e altri cereali	25/30	35/40
Cous-cous e miglio	20/25	25/30
Condimenti:		
Verdura fresca per passati	200	250
Legumi secchi per passati / sughi	30/35	35/40
PRIMI ASCIUTTI	Sc. primaria: gr.	Sc. secondaria I grado: gr
Pasta di semola, pasta all'uovo fresca, riso, mais orzo e altri cereali	70/80	80/100
Pasta all'uovo secca	55/65	65/75
Pasta all'uovo ripiena	140	160
Condimenti:		
Sughi vegetali	80/110	90/130
Carne / pesce per ragù	25/30	30/35
Parmigiano Reggiano per primi piatti	7/8	8/9
SECONDI	Sc. primaria: gr.	Sc. secondaria I grado: gr
Carne	60/70	70/80
Prosciutto o bresaola	30/35	35/40
Pesce	80/100	100/150
Uova (unità)	1	1
Formaggio freschi molli	60/70	80/100
Mozzarella (fiordilatte) / caciotta	70/80	80
Formaggio media stagionatura	50	60
Formaggio ad alta stagionatura	40	50
CONTORNI	Sc. primaria: gr.	Sc. secondaria I grado: gr
Ortaggi freschi	150/200	200/250
Verdura cruda a foglia	50	60
Patate	140/160	160/200
OLIO	Sc. primaria: gr.	Sc. secondaria I grado: gr
Olio extravergine d'oliva per primi, secondi piatti e contorni: quantitativo totale	15/18	18/20
VARIE	Sc. primaria: gr.	Sc. secondaria I grado: gr
Pane	50	60
Frutta fresca intera, spremuta o frullata	150/200	200
Frutta secca oleosa	20/25	25/30

NOTE:

- Le quantità sopracitate si riferiscono al peso dell'alimento a crudo e al netto degli scarti. Per il pesce congelato/surgelato, il peso si riferisce al prodotto scongelato e privato della pelle
- In caso di pasti veicolati, a garanzia di miglior qualità del servizio (es. per far fronte a perdita pasti per caduta di contenitori, ecc..) si ritiene opportuno che le grammature fornite siano incrementate di circa il 10%;
- Per la voce carne, in base ai tipi (es. coniglio) e alle ricette, è possibile aumentare la quantità fino al 10%.

2. MODALITÀ' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Autocontrollo

La D.A. deve uniformarsi al Reg. CE n. 852/2004, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari, che nell'individuare nelle sua attività processi, fasi ed operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P.

Cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad 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 "sovracottura", 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.

Viene 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 marino o sale iodato.

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

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

Diete speciali

La D.A. si impegna a fornire:

- "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 AUSL di Cesena- Revisione Novembre 2004.
- "diete speciali" per esigenze filosofico-religiose previa comunicazione scritta da parte dell'Amministrazione Comunale, corredata da specifica richiesta dell'utenza.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in vaschetta monoporzione termosigillata, a sua volta contenuta in contenitore termico e contrassegnata dal cognome del bambino e quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.

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 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;
- ☐ 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 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 ed 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

CONFEZIONAMENTO e TRASPORTO:

- ☐ Contenitori, imballaggi ed 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 (Dlgs 109/1992 e REg. 1169/2011) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica;

2. REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DI ALCUNE CLASSI MERCEOLOGICHE

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

- ☐ Devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco;
- Devono essere ben formati, sufficientemente sviluppati con un adeguato grado di sviluppo e maturazione, non ammaccati o danneggiati, sono esclusi i prodotti affetti da marciume,
- con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- ☐ 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;

PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI

- Devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco;
- Non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;

PRODOTTI VEGETALI SURGELATI

- Il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- Non deve 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;
- Il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa;

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;

PRODOTTI BIOLOGICI

- I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 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.

PASTA, CEREALI E DERIVATI

CRAKERS BIOLOGICI

- 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;

FARINA DI TIPO "0" BIOLOGICA

- 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%

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA

- 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;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- 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% +/-3%
- la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura;

PASTA ALL'UOVO SECCA BIOLOGICA

- 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, garganelli;

PASTA RIPIENA BIOLOGICA (FRESCA O SURGELATA)

rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%;

Tipologie richieste:

Ravioli ricotta e spinaci

PASTA DI FARINA DI GRANO TENERO BIOLOGICA (FRESCA A BREVE CONSERVAZIONE O SURGELATA)

- 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;

RISO BIOLOGICO

- 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

PANE FRESCO BIOLOGICO

Deve essere prodotto da panificio controllato e certificato da organismo di controllo autorizzato in conformità ai Reg. 834/2007 e 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 e la data di produzione.

1) PANE

- prodotto giornalmente con farina di tipo "0" o "1" proveniente da grano coltivato secondo il metodo biologico (Reg. 834/2007 e 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 preaffettato in pezzatura da gr. 250 o gr. 500 e confezionato singolarmente. Ogni singola confezione dovrà riportare il peso, la denominazione di vendita del prodotto, gli ingredienti impiegati e la data di produzione.
- 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.
- In alternativa potranno essere forniti panini di circa 50-60 gr.

2) PANE DIETETICO

- Pane prodotto con farina di tipo "0" o "1" proveniente da grano coltivato secondo il metodo biologico (Reg. 834/2007 e 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.

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.

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 gg
- 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

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

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

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

MOZZARELLA FRESCA

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

Tipologie richieste:

Mozzarella fior di latte

Ciliegine di mozzarella da gr. 20 circa l'una

mozzarella fresca per pizza

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

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

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 1 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

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

CARNE BIOLOGICA

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. CEE 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 marezzato,
- marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti

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.

CARNI CONVENZIONALI

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;

CONIGLIO FRESCO REFRIGERATO

Deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE.

Tagli anatomici previsti e rispettivi pesi 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;

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;

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;
- a 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**

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;
- a porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;

BRESAOLA

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

Requisiti qualitativi:

- 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 interna completamente 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;

UOVA

UOVA FRESCHE

Uova fresche di gallina di produzione nazionale provenienti dall'agricoltura biologica (Reg. CEE n.834/07);

Requisiti qualitativi:

- 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 ombratura, 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

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE INTERE

Ovoprodotto a base di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate proveniente dall'agricoltura biologica (Reg. CEE n.834/07)

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;

PRODOTTI SURGELATI

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

- 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;

CALAMARI SPELLATI - "Loligo Patagonicus"

zona di pesca: Atlantico centro-occidentale, Atlantico sud-occidentale;
zona FAO: n. 31, n. 41;

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;

CODE DI GAMBERI SGUSCIATI - "Pleoticus Muelleri"

zona di pesca: Atlantico centro-occidentale, Atlantico sud-occidentale;
zone FAO: n. 31, n. 41;

CUORE DI FILETTO DI NASELLO - "Merluccius Capensis"

zona di pesca: Atlantico centro-orientale, Atlantico sud-orientale;
zone FAO: n. 34 e n. 47;

FILETTI DI HALIBUT SPELLATI "Hippoglossus Hippoglossus" oppure "Reinhardtius Hippoglossoides"

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

FILETTO DI MERLUZZO - "Gadus Morhua"

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

FILETTI DI PLATESSA SPELLATI - "Pleuronectes platessa"

zona di pesca: Atlantico Nord - Orientale;
zona FAO: n. 27;
devono essere privi della pelle dorsale e ventrale.

SEPIE (interi e spellati) - "Sepia officinalis"

zona di pesca: Mar Mediterraneo, Oceano Atlantico;

VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE RICHIESTE:

piselli fini, fagiolini, spinaci

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI BIOLOGICI

- provenienti da coltivazioni biologiche nel rispetto del Reg. CEE n.834/07 e successive integrazioni e modificazioni
- di prima categoria;
- presentare le caratteristiche della specie, cultivar, e qualità richieste;
- essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- dovranno essere privi di terrosità sciolte o aderenti, o di altri corpi o prodotti estranei;
- non devono presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;

Dovrà essere garantita una sufficiente varietà di ortofrutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.

Prodotti ortofrutticoli richiesti :

Actinidia	Cavolo Cappuccio	Melanzane	Sedano Foglia
Albicocche	Cetrioli	Mele	Sedano Rapa
Arance	Ciliegie	Meloni	Spinaci
Asparagi Banane	Cipolla	Patate	Susine
Bietole	Cocomeri	Peperoni	Uva
Broccoletti	Fagiolini	Pere	Zucchine
Carciofi	Finocchi	Pesche	
Carote	Fragole	Piselli	
Castagne	Funghi	Pomodori	
Cavolfiori	Lattuga	Porri	
Cavolo Verza	Mandarini	Radicchio	

GENERI VARI

ACETO DI MELE BIOLOGICO

on deve contenere additivi

FRUTTA SECCA

- Mandorle, noci, nocciole, pinoli
- esente da aflatossine;
- non contenente anidride solforosa.

LEGUMI SECCHI E CEREALI IN GRANI BIOLOGICI

devono essere:

- puliti;
 - di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
 - uniformemente essiccati;
 - Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- Legumi:- ceci,- fagioli cannellini, borlotti;- lenticchie;

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO

- non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio;
- non deve contenere più dell'1 per cento 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 rancio, di muffa, di fumo e simili.
- deve essere di provenienza nazionale

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE BIOLOGICO

- ottenuto con spremitura a freddo di semi di girasole;
- rispondente ai requisiti richiesti dalla normativa vigente;

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

- 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;

Tipologie richieste:

denocciolate, a rondelle;

PASSATA DI POMODORO E POLPA DI POMODORO BIOLOGICA

- deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo;
- deve essere di provenienza nazionale

POMODORI PELATI BIOLOGICI

- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale;
- peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%
- Residuo Secco Rifrattometrico: >8 °Brix;

SALE MARINO FINO E GROSSO

- Viene richiesto sale iodato

SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI

- 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
- devono essere in tetrabrik da ml 200;
- gusti richiesti: albicocca, mela, pera, pesca.

TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO DI OLIVA

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;

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;
- pane;
- biscotti