



CITTA' DI ASTI
SETTORE POLITICHE SOCIALI, ISTRUZIONE E SERVIZI EDUCATIVI
UNITA' OPERATIVA MENSE / NIDI D'INFANZIA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI PER I NIDI D'INFANZIA

Premessa

La documentazione di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica vuole svolgere una importante funzione sociale contribuendo alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela dell'ambiente.

L'Impresa Appaltatrice (di seguito denominata I.A) vuole anche contribuire a ridurre gli sprechi alimentari rispettando il piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della P.A. "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" /C.A.M.).

Considerazioni generali

Tutti i prodotti alimentari di cui al presente allegato del Capitolato Speciale devono rispondere alla normativa generale vigente, europea, nazionale e regionale relativa alle categorie merceologiche.

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

Per l'origine delle derrate si fa riferimento, a seconda degli alimenti, alla filiera comunitaria, filiera italiana e filiera piemontese. Dove non diversamente specificato si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, macellazione, sezionamento, condizionamento, trasformazione, confezionamento) avviene entro i confini geografici così definiti (Unione europea, Italia, Piemonte). Quando invece la filiera non può essere completamente circoscritta in uno di detti ambiti geografici, per esempio per la mancanza di alcune materie prime che compongono il prodotto, si fa riferimento al luogo di produzione (prodotto in Piemonte o prodotto in Italia).

La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. cacao, spezie, frutta esotica).

Inoltre alla voce "Provenienza" verrà indicata la percentuale di allevamento /agricoltura biologica.

L'I.A. dovrà fornire informazioni comprovanti le caratteristiche qualitative richieste trasmettendo all'Amministrazione Comunale (di seguito denominata A.C.) il prospetto indicante i riferimenti del fornitore, del produttore, la provenienza delle materie prime e le schede tecniche delle derrate utilizzate per il servizio di ristorazione.

L'I.A. dovrà fornire in tempi adeguati all'A.C. le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI-DOP-SQNZ etc..) affinché nei menù possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati.

Per ogni materia prima o alimento non contemplato nelle seguenti tabelle merceologiche, l'I.A. prima di poter utilizzare detti prodotti dovrà rivolgere formale richiesta all'A.C. allegando la scheda tecnica e attendere il parere favorevole o il diniego all'utilizzo.

E' stato inoltre previsto che alcune derrate debbano avere al momento dell'utilizzo una determinata shelf-life residua rispetto a quella indicata dal produttore per garantire maggiore sicurezza, freschezza e qualità sensoriali e nutritive.

Normativa di riferimento. In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (P.A.N.G.P.P.) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" approvati con D.M. n. 65 del 10/3/2020 ai sensi del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

- Reg. CE n. 178/2002 (principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione autorità europea per la sicurezza alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare).

- Regolamento UE n. 931/2011 della Commissione del 19 settembre 2011 relativo ai requisiti di rintracciabilità fissati dal Regolamento CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento CE 852/2004 (e s.m.i.) sull'igiene dei prodotti alimentari (requisiti generali e specifici in materia di igiene, analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo).
- Regolamento CE 853/2004 (e s.m.i.) che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento CE 396/2005 (e s.m.i.) concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari.
- Regolamento CE 2073/2005 (e s.m.i.) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Regolamento CE 1881/2006 (e s.m.i.) concernente i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
- D.Lgs. n.31/2001 (e s.m.i.) attuazione della direttiva 98/83/CEE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.
- D.G.R. 10 gennaio 2012, n. 2-3258 (e s.m.i.) approvazione linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011.
- Regolamento UE 1169/2011 (e s.m.i.) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- D.Lgs. n.111/1992 (e s.m.i.) attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.
- Regolamento CE 1333/2008 (e s.m.i.) relativo agli additivi alimentari.
- Regolamento (UE) N. 1308/2013 (e s.m.i.) recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli.
- Regolamento (UE) 625/2017 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante, nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) n.429/2016 e (UE) n.2031/2016 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali).
- Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003 pratiche generali e principi di igiene alimentare.

Imballaggi e recipienti:

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

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone, per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

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

Criteri microbiologici :

- Protocollo Tecnico della Regione Piemonte - Allegato 1 Tabella "Criteri microbiologici per prodotti alimentari" – Rev. 04:2017 (e s.m.i.).
- Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti - Ce.I.RSA. (Centro interdepartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) - Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011.

Organismi geneticamente modificati:

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

Prodotti a filiera controllata e biologica

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

Rientrano in questa definizione le seguenti tipologie di prodotti:

1) **Prodotti biologici** devono essere conformi a:

- Regolamento (CE) 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio.

- Regolamento (CE) 889/2008 del 5/09/2008 e s.m.i., recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) N.834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli.

La consegna di prodotti sfusi e in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario deve essere accompagnata dalla documentazione del fornitore che attesti la rintracciabilità dei prodotti e la conformità alla normativa sopra indicata. La consegna di questi prodotti nei singoli nidi d'infanzia, deve essere accompagnata dalla copia dell'etichetta originale.

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

- 1) possesso della certificazione secondo lo standard GLOBAL G.A.P. o secondo la norma UNI 11233;

- 2) devono essere inserite nel sistema di controllo e certificazione del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (S.Q.N.P.I.).

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

- che le tecniche colturali adottate garantiscano che gli eventuali valori residuali dei prodotti fitosanitari siano inferiori o pari al 50% dei limiti di legge, vigente al momento del controllo, per ogni principio attivo;

- che non siano effettuati trattamenti con principi attivi di sintesi per la conservazione del prodotto nel periodo successivo alla raccolta;

3) **Prodotti provenienti dal Mercato Equo Solidale**

Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale, promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

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

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

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

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

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

Prodotti a chilometro zero e filiera corta

Definizioni del "Decreto 10 marzo 2020 – Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari":

Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni),

come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).

Per "chilometro zero" si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km.

CEREALI - FARINE – LORO DERIVATI

Comprende le seguenti categorie di alimenti:

Farina di grano tenero tipo 0, farina di mais, pane fresco, grattugiato, pasta di semola di grano duro, pasta fresca all'uovo in sfoglia per lasagne, riso, farro, orzo, cereali in grani, chicche di patate, fette biscottate, crackers, biscotti secchi, base per pizza/focaccia.

Normative di riferimento:

- Legge del 4 luglio 1967 n. 580
- D.P.R. del 30/11/98 n. 502
- D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 "Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n.146"
- Decreto Mipaf 17 dicembre 2013 "Disposizioni applicative dell'articolo 12 del decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187, concernente la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari
- Legge regionale 16 luglio 2013, n. 14 Pasta di semola di grano duro, pasta integrale, Paste secche all'uovo, Paste fresche all'uovo/ripiene, sfoglia precotta per lasagne surgelata, lasagne surgelate pronte al consumo
- D.P.R. 5 marzo 2013, n. 41
- Legge 5 giugno 1962, n. 586 "Modificazioni della legge 18 marzo 1958, n. 325, sulla disciplina del commercio interno del riso".

Farina bianca tipo 0, farina integrale

denominata farina di grano tenero o farina integrale di grano tenero il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Prodotti richiesti: Farina di grano tenero tipo "0", integrale.

Caratteristiche merceologiche

Deve avere le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge, non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti, non deve contenere corpi estranei, parassiti, presenza di muffe e non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento, non deve contenere additivi e residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge.

Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.

Confezionamento: le confezioni da kg 1 devono essere sigillate, senza difetti o rottura

Provenienza Filiera italiana per le diverse tipologie di farina di grano tenero 100% biologica

Farina di mais

Caratteristiche merceologiche

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità. Qualora richiesto, deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.

Non deve essere alterata per eccesso di umidità, presenza di parassiti, muffe, non deve contenere additivi.

Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.

Confezionamento: le confezioni da kg 1 devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

Provenienza Filiera italiana 100% biologica

Pane comune e pane integrale

E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Caratteristiche igienico sanitarie

Le farine impiegate devono possedere caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto di umidità, ceneri, proteine previste dalla normativa vigente.

Devono essere assenti corpi estranei, difetti e alterazioni, non vi deve essere alcuna impurità o residui di insetti.

Le farine non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti o altre sostanze vietate.

Caratteristiche organolettiche

Deve essere fabbricato con lievito di ottima qualità, la crosta deve essere uniforme, consistenza friabile, la mollica di colore paglierino chiaro, porosità regolare e consistenza elastica alla rottura con le mani (o al taglio). Il pane deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica e deve essere privo di odori estranei e sapori acidi. La mollica deve essere asciutta, non attaccaticcia, spugnosa ed elastica.

Ingredienti: Farina di grano tenero "0" o integrale, acqua, lievito, sale (massimo 1% sul totale del peso in farina)

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura non superiore a 60 g. Non deve contenere additivi.

Il trasporto del pane deve avvenire in sacchi chiusi, senza l'utilizzo di punti metallici, di carta o di plastica adeguatamente microforata, conformi alla normativa vigente. Il trasporto deve avvenire in idonee ceste in materiale lavabile e disinfettabile che devono essere mantenute in condizioni ineccepibili di pulizia.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da etichetta o da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto, gli ingredienti e la data di produzione.

Provenienza Il pane comune o integrale deve essere a Km0 e 100% biologico. La farina utilizzata per la produzione del pane comune e integrale deve essere prodotta e confezionata in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A. e Canada.

Pane ai cereali

Può essere richiesta la fornitura saltuaria (massimo 1 volta al mese in sostituzione del pane integrale da concordare con l'AC) di pane con farina multi-cereale.

Deve avere basso contenuto in sale (massimo 1% sul totale del peso in farina).

Provenienza Il pane ai cereali deve essere a Km 0 e 100% biologico. La farina utilizzata per la produzione deve essere prodotta e confezionata in Italia con sfarinato di grano, proveniente da Europa, U.S.A. e Canada.

Pane grattugiato: deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione. Non deve contenere grassi di origine animale (es. strutto) in confezione da 250 a 500 g.

Provenienza deve essere di filiera corta prodotto e confezionato in Italia. La farina utilizzata per la produzione del pane grattugiato deve essere prodotta e confezionata in Italia con sfarinato di grano, proveniente da Europa, U.S.A. e Canada.

Biscotti secchi

Gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, burro oppure olio vegetale esclusi l'olio di palma, colza, cocco e simili, e lievito.

Devono avere una vita residua di 3 mesi

Non devono essere alterati per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti, muffe, non devono contenere additivi.

Caratteristiche merceologiche

Prodotti da farine di grano tenero 00, preconfezionati e preparati senza aggiunta di grassi idrogenati. Non debbono essere dolcificati con saccarina o sostanze dolci diverse dallo zucchero o dal miele, né con edulcoranti.

Confezionamento: le confezioni da g 400 circa devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento o rottura.

Provenienza Prodotti e confezionati in Italia 100% biologici.

Fette biscottate

Prodotto da forno ottenuto dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali con acqua ed eventuale aggiunta di sale, zucchero, oli, malto, prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti nonché aromi e additivi consentiti. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Caratteristiche merceologiche

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge o altre sostanze vietate, non devono essere presenti coloranti artificiali.

Devono avere una vita residua di 3 mesi

Confezionamento: le confezioni in multiporzione circa devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento o rottura.

Provenienza Prodotte e confezionate in Italia 100% biologiche

Crackers

Prodotti da forno ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, oli, malto, prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti nonché aromi e additivi consentiti.

Caratteristiche merceologiche

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge o altre sostanze vietate, non devono essere presenti coloranti artificiali. I crackers non devono essere salati in superficie.

Devono avere una vita residua di 3 mesi

Confezionamento: le confezioni, in multiporzione, devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento o rottura.

Provenienza Prodotti e confezionati in Italia 100% biologici.

Pasta di semola di grano duro

Corrispondente per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti.

Sono denominate pasta di semola di grano duro, pasta di semolato di grano duro e pasta integrale i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola di grano duro o con semolato di grano duro o con semola integrale di grano duro ed acqua.

Caratteristiche organolettiche

Pasta essiccata, deve avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate.

Il prodotto deve risultare indenne da materiali estranei di natura organica o inorganica, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe; inoltre non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria.

Caratteristiche merceologiche

Avere umidità massima del 12,5%. Non sono ammessi additivi.

La pasta dopo la cottura non deve presentarsi spappolata e/o spaccata, il peso ed il volume devono aumentare considerevolmente e l'acqua di cottura non deve risultare torbida o lattescente.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche, compresa la pasta di tipo 0, 00, 000, compatibilmente con la gamma dei formati disponibili nel prodotto biologico (semini, perline, stelline, ditalini, farfalline, lumachine, pipette, gramigna, corallini, fusillini, farfalle, pennette, mezze penne, gnocchetti sardi, orecchiette, conchigliette rigate).

Prodotto da utilizzare non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.

Confezionamento: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici; per ogni tipo di pasta deve essere dichiarato esattamente il tempo di cottura. Confezioni da g 500 o da 1- 5 kg.

Provenienza Prodotta e confezionata in Italia con semola prodotta e confezionata in Italia con grani provenienti da Europa, U.S.A. e Canada 100% biologica.

Pasta fresca all'uovo in sfoglia per lasagne

Prodotta con semola di grano duro e almeno quattro uova fresche di gallina per Kg di semola.

Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovo prodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti di legge prescritti dal D.Lgs. n.65 del 4.02.1993.

Caratteristiche organolettiche

Non deve presentare grumi, sapori e odori acri, non deve presentarsi infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Caratteristiche merceologiche

Avere umidità massima del 24%. La sfoglia di pasta all'uovo fresca deve essere pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Le confezioni possono avere prodotto o surgelato/congelato o sottovuoto o in ATM .

Provenienza Prodotta e confezionata in Italia con grani provenienti da Europa, U.S.A. e Canada 100% biologica.

Chicche / gnocchi di patate

Devono essere prodotte solo con farina di grano tenero "00" e "0", con patate (per almeno 65%), fecola di patate, sale. Non devono avere conservanti e additivi.

Possono essere confezionate sottovuoto o in ATM. Non è ammesso prodotto surgelato.

Il prodotto dovrà essere esente da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione. Non devono disfarsi in fase di cottura ed essere appiccicosi o molli, ma facilmente separabili fra loro. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate ed in perfetto stato igienico.

Alimento sostitutivo: solo in caso documentato di irreperibilità è possibile utilizzare gnocchi di patate.

Provenienza prodotto e confezionato in Italia, biologico per il 50%

Prodotto da utilizzare non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

Base per pizza

Il prodotto fresco deve essere di produzione giornaliera, deve presentare perfetta lievitazione e cottura, privo di umidità, di spessore regolare su tutti i punti. Dopo la cottura deve presentare consistenza soffice in ogni zona.

Consegnata in formato cm 60 x 40 circa, deve rispondere ai requisiti prescritti dalla legge in materia di trasporto, confezionamento e igienicità.

Ingredienti dell'impasto: farina di grano tenero di tipo "0", acqua, lievito di birra, olio extravergine d'oliva, sale.

Provenienza Prodotta e confezionata in Italia con grani provenienti da Europa, U.S.A. e Canada 100% biologica.

Riso

Corrispondente per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti. Tipologia richiesta: Superfino a chicco allungato (lungo A).

Caratteristiche igienico sanitarie:

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

Caratteristiche organolettiche:

Deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare e uniforme. Il prodotto indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, inoltre non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative.

Caratteristiche merceologiche:

Prodotto da utilizzare non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.

Confezionamento: Confezione sottovuoto da kg 1-5. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le confezioni devono pervenire intatte.

Provenienza Filiera corta e Km0 – 100% biologico.

Cereali in grani

Piante erbacee delle Graminacee che forniscono frutti e semi usati anche sotto forma di farina, nell'alimentazione.

Cereali biologici richiesti: orzo perlato, farro e miglio in grani decorticati.

Caratteristiche organolettiche:

Devono avere granella matura, uniforme, integra e pulita, non presentare semi e sostanze estranee, muffe, attacchi di parassiti, inoltre non devono essere alterati per eccesso di umidità.

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

Caratteristiche merceologiche:

Devono essere utilizzati non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.

Confezionamento: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici e le confezioni devono risultare intatte.

Provenienza Filiera italiana – 100% biologici.

Cous-cous di grano duro

Provenienza Filiera italiana – 100% biologico

Quinoa real

Provenienza Commercio equo e solidale – 100% biologica

OLI E GRASSI

Normativa di riferimento e indicazioni generali::

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- Reg (CE) 1513/2001 del 23 luglio 2001 che modifica il regolamento n. 136/66/CEE e il regolamento (CE) n.1638/98, in ordine alla proroga del regime di aiuto e alla strategia della qualità dell'olio di oliva;
- Reg. (CEE) n. 2568/91 dell'11 luglio 1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti e s.m.i.;
- Reg. CE n. 1989/2003 del 6 novembre 2003 che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti;
- Reg. (CE) n. 865/2004 del 29 aprile 2004 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola e recante modifica del regolamento (CEE) n. 827/68;
- Reg. (CE) n.1019/2002 del 13 giugno 2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva;
- Reg. (CE) n. 182/2009 del 6 marzo 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva;
- Reg. (UE) n. 299/2013 del 26 marzo 2013 recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti;
- D.Lgs 23 maggio 2016, n. 103 Disposizioni sanzionatorie per la violazione del regolamento (UE) n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti.

BURRO

La normativa vigente in Italia deriva in applicazione della legge 1526/1956, superata dai Reg.ti CEE n.2991/94 sui "grassi spalmabili" e 2571/97 sul "burro concentrato";

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

Olio extra vergine di oliva

L'olio di oliva vergine è l'olio ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o fisici, utilizzando il calore per facilitarne l'estrazione in quantità tale da non causare alterazioni dell'olio stesso.

Caratteristiche igienico sanitarie:

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi chimici o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Caratteristiche organolettiche:

L'olio extra vergine di oliva non deve aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio.

Caratteristiche: deve essere limpido, fresco, privo di impurità, con sapore gradevole aromatico delicato. Deve avere colore caratteristico secondo la provenienza; devono inoltre essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti d'igiene sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva.

Caratteristiche merceologiche:

L'acidità espressa in acido oleico dev'essere inferiore o uguale a 0,8 gr ogni 100 grammi.

Confezionamento: Confezioni di vetro. Non sono ammesse bottiglie in plastica.

Provenienza Filiera italiana – almeno il 40% biologico

Burro

Prodotto costituito dalla materia grassa del latte di vacca, dal quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta.

Il burro deve essere preparato in uno stabilimento riconosciuto e deve presentare marchiatura d'identificazione di cui all'allegato II sezione I del regolamento (CE) n.853/20

Caratteristiche igienico sanitarie:

Deve avere un contenuto di grassi, tenore massimo di acqua e di estratto secco lattiero conforme alla vigente normativa. Il burro non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Caratteristiche organolettiche:

Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco / giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce, delicato e gradevole deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, sodo ed omogeneo.

Caratteristiche merceologiche:

Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato. Non devono essere presenti additivi (è ammesso solo il sale da cucina).

Confezionamento: Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici, i pani devono avere peso da 250-500g .

Può essere richiesta la confezione monodose.

Provenienza Filiera piemontese, corta e Km0.

ALIMENTI / CONSERVE ALIMENTARI / PRODOTTI CONSERVATI / PRODOTTI SECCHI

Pomodori pelati/polpa di pomodori

Olive verdi/nere in salamoia denocciolate

Alimenti vegetali conservati pronti all'uso (ceci, cannellini, fagioli borlotti)

Legumi secchi (lenticchie, piselli, ceci, fagioli cannellini, fagioli borlotti)

Normativa di riferimento e indicazioni generali

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

Le confezioni devono recare tutte le indicazioni richieste dalle norme: tipo prodotto, luogo di produzione, peso netto e peso sgocciolato, ingredienti e additivi, ecc. Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Contenitori da utilizzare: vetro, banda stagnata (scatole, latte, ecc.), in modo da assicurare la buona conservazione dei prodotti ed il mantenimento dei requisiti prescritti. I contenitori in banda stagnata ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984 non devono presentare difetti, come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

Olive verdi/nere in salamoia denocciolate

Il prodotto deve essere conforme alla "Norma commerciale applicabile alle olive da tavola" - COI/OT/NC n.1 Dicembre 2004 e s.m.i

Caratteristiche organolettiche:

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.

Caratteristiche merceologiche:

Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa.

Provenienza filiera italiana

Polpa / passata di pomodori

Devono rispettare la seguente normativa:

- Art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e dall' art. 27 Approvazione del regolamento di esecuzione della L. 10 marzo 1969, n. 96, concernente l'istituzione di un controllo qualitativo sulle esportazioni di pomodori pelati e concentrati di pomodoro ed estensione di determinate norme ai medesimi prodotti destinati al mercato interno.

- Ministero attività produttive decreto 23 settembre 2005, Definizione di passata di pomodoro.

- Decreto 17 febbraio 2006 Passata di pomodoro. Origine del pomodoro fresco.

- D.Lgs. 19 febbraio 2014, n. 20 Attuazione della direttiva 2012/12/UE, che modifica la direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.

Pomodori pelati devono essere di tipo lungo privati della buccia, ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Il modo di presentazione è legato alle consuetudini commerciali e la relativa denominazione di vendita deve fornire al consumatore una chiara informazione sulla tipologia del prodotto.

Caratteristiche organolettiche:

Requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei, essere privi di larve e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature;

- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto.

Caratteristiche merceologiche:

E' ammessa l'aggiunta dei seguenti ingredienti:

- sale alimentare;
- correttori di acidità previsti dal decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n.209.

Gli ingredienti aggiunti devono essere evidenziati nell'etichettatura.

Prodotto da utilizzare non oltre 18 mesi prima della data di scadenza

Provenienza Filiera italiana – 100% biologico

Alimenti vegetali conservati pronti all'uso

Varietà richieste: ceci, cannellini, fagioli borlotti.

La fornitura deve essere concordata preventivamente con l'AC e possono essere utilizzati solo per la preparazione di polpette/crocchette/ tortino di legumi e di diete speciali.

Caratteristiche organolettiche:

Descrizione: i legumi devono essere conservati con liquido di governo costituito da acqua e sale.

Caratteristiche merceologiche:

Requisiti:- caratteristico odore, colore e sapore del prodotto tipico;

- il peso sgocciolato al netto deve presentare uno scarto < 1% .

Confezionamento: In latte in banda stagnata o in vetro.

Provenienza Filiera italiana – 100% biologici

Legumi secchi

- fagioli preferibilmente borlotti o cannellini

- ceci

- lenticchie rosse decorticate

- piselli (è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato secondo quanto previsto dalle Tabelle dietetiche)

- miscela legumi secchi

Caratteristiche organolettiche:

Tutti i semi devono essere uniformemente essiccati, perfettamente integri, privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura e non infestati da parassiti, privi di muffa, di residui di pesticidi.

Devono essere di pezzatura omogenea.

Provenienza Filiera italiana – 100% biologici

Prodotto a base di soia: tofu o formaggio di soia fresco

Caratteristiche merceologiche:

Deve essere biologico 100% e derivare da soia non geneticamente modificata e di filiera italiana, soia coltivata in Italia, prodotto e confezionato in Italia. Può essere richiesto senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.

Confezionamento: La confezione deve riportare in etichetta il nome del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza del prodotto.

Provenienza Filiera italiana – 100% biologico

Alimento sostitutivo

In assenza del prodotto bio sul mercato devono essere forniti prodotti di filiera italiana esenza OGM o prodotti di filiera europea senza OGM. La mancata reperibilità del prodotto sul mercato nazionale deve essere documentata con dichiarazioni delle associazioni di categoria maggiormente rappresentate.

DERIVATI DELLA FRUTTA - BEVANDE

Normativa di riferimento e indicazioni generali

-D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 151 Attuazione della direttiva 2001/112/CE concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.

-D.Lgs. 19 febbraio 2014, n. 20 Attuazione della direttiva 2012/12/UE, che modifica la direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.

Succhi di frutta, purea di frutta, mousse di frutta

Succo di frutta: prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei frutti da cui provengono, ottenuto con succo di frutta concentrato mediante restituzione della

proporzione di acqua estratta dal succo al momento della concentrazione; l'aggiunta di acqua deve garantire le qualità essenziali del succo.

La purea/mousse è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati.

Caratteristiche organolettiche: Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione di sapore, odore o colore.

Caratteristiche merceologiche:

Qualora richiesto, devono essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.

Tutti i suddetti prodotti non possono contenere zuccheri aggiunti, zuccheri artificiali edulcoranti. Il tipo di frutta contenuto nel prodotto dovrà essere indicato nella denominazione commerciale del prodotto. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione: "contiene naturalmente zuccheri".

Confezionamento: Confezioni in multi-porzioni, in bottiglia da ml 700/2000; sono ammesse le confezioni di tetrapak. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Provenienza Filiera italiana – 100% biologici.

Confettura extra di frutta, marmellate di frutta

Normativa di riferimento e indicazioni generali: D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50, in attuazione della direttiva 2001/113/CE concernente le confetture e le marmellate di frutta, destinate all'alimentazione umana. Mescolanza portata a consistenza appropriata, di zuccheri e di polpa e/o purea di una sola specie di frutta o di due o più specie di frutta. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio.

Caratteristiche organolettiche: Deve possedere i requisiti previsti dalla legge e presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata. Frutta non meno del 50%. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Inoltre non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimenti e presenza di materiali estranei.

Caratteristiche merceologiche: Qualora richiesto, devono essere senza glutine, specificamente formulate per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014. L'aroma, il sapore, il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Non sono ammessi i gusti: agrumi, fichi e kiwi. Non deve contenere saccarina o edulcoranti in genere, ma solo saccarosio.

Confezionamento: Confezioni in vetro con chiusura a vite, possono essere contenute in confezioni monodose solo ed esclusivamente quando fornite per gite scolastiche o circostanze particolari (pasto veicolato ecc.).

Provenienza Filiera italiana – 100% biologici.

DOLCI E DESSERT

Comprende i seguenti alimenti: miele, zucchero semolato/dicanna, preparato per budino.

Miele Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge:

-D.Lgs. 21 maggio 2004 n.179 Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele

-D.Lgs. 7 gennaio 2016, n.3 Attuazione della direttiva 2014/63/UE che modifica la direttiva 2001/110/CE concernente il miele

- Produzione biologica (Reg. CE n. 848/2018 e Reg. CE 889/08). L'etichetta deve riportare l'indicazione di origine Italia: a) denominazione "miele", seguita da una indicazione inerente all'origine floreale (richiesto millefiori, acacia) ed eventualmente all'origine territoriale; b) quantità netta o nominale; c) il nome o la ragione sociale del produttore o del confezionatore; d) lotto; e) termine minimo di conservazione.

Caratteristiche organolettiche: Deve avere un colore che può variare dal giallo paglierino al giallobruno, in conformità della sua provenienza botanica; l'odore e il sapore sono connessi al tipo di nettare bottinato, la densità varia dallo sciroppo al granulare fino alla cristallizzazione, in rapporto all'età del prodotto e alla temperatura di conservazione dello stesso. Il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche di composizione prescritte dalla normativa vigente, non deve presentare sapore e odori estranei, avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente; inoltre deve essere indicata la data di produzione.

Caratteristiche merceologiche: Non devono essere presenti residui di antibiotici o sostanze inibenti in genere. Il prodotto deve essere certificato.

Confezionamento: Confezioni da 500 g o monodose solo in caso di pasti veicolati o diete speciali.

Provenienza Filiera italiana – 100% biologico.

Zucchero semolato/di canna

Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge:

- D.Lgs. 20 febbraio 2004, n.51 Attuazione della direttiva n.2001/111/CE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana e s.m.i.

Caratteristiche organolettiche:

Zucchero semolato: ottenuto dalla barbabietola da zucchero. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Zucchero di canna: ottenuto da sfibratura e macinazione della canna da zucchero. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

Confezionamento: Le confezioni devono essere da 1kg, integre.

Provenienza Di filiera italiana per zucchero semolato. Lo zucchero di canna può essere di filiera ExtraUE.

Preparato per budino al gusto crème caramel o vaniglia (o altri gusti su richiesta dell'AC)

Non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Qualora richiesto, deve essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.

Provenienza: prodotto e confezionato in Italia.

Alimento sostitutivo: solo in caso di intolleranze/allergie si accetta l'utilizzo di budino confezionato con ingredienti consentiti, previo invio di scheda tecnica all' A.C. e conseguente accettazione.

PRODOTTI VARI

Comprende i seguenti alimenti: acqua oligominerale, sale, orzo solubile, aceto rosso /bianco/ di mele, spezie / aromi, polveri lievitanti / lievito di birra, polvere di cacao amaro, zafferano, pinoli, thè deinato in bustine filtro, infusi.

Requisiti di legge:

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

- D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 105. Attuazione della direttiva 80/777/CEE relativa alla utilizzazione e alla commercializzazione delle acque minerali naturali.

Acqua Oligominerale Deve rispettare i sottoelencati requisiti di legge: D.Lgs. 8 ottobre 2011, n.176 - Attuazione della direttiva 2009/54/CE sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali.

Caratteristiche organolettiche: Nelle acque oligominerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente. Devono avere un residuo fisso non superiore a 200mg/l in quanto destinate ad utenti in età infantile.

Caratteristiche merceologiche: Le acque oligominerali devono provenire da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia). La fornitura di acqua oligominerale deve essere garantita agli utenti dei nidi d'infanzia con età inferiore a 12 mesi, oltre che in situazioni di emergenza che non permettano la normale erogazione dell'acqua di rete del servizio pubblico.

Confezionamento: La fornitura di acqua oligominerale deve avvenire in confezioni da 1,5 Lt. in PET. Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

Provenienza Km0 e filiera corta.

Sale iodato Deve rispettare i sottoelencati requisiti di legge:

- D.M. 10/08/1995 n. 562

-Legge 21 marzo 2005, n.55 Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica.

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile.

Caratteristiche organolettiche: Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei e assente da qualsiasi additivo compresi gli antiagglomeranti.

Confezionamento: Il sale deve essere completamente avvolto nell'imballaggio, in recipienti di qualsiasi tipo e capacità, purché i materiali non arrechino danno al prodotto e lo proteggano dall'insudiciamento.

Provenienza Filiera italiana.

Orzo solubile Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo. Caratteristiche organolettiche: Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

Provenienza Filiera comunitaria - 100% biologico.

Aceto bianco/rosso/di mele

Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge:

-D.M. 27 marzo 1986 Norme per la preparazione e la commercializzazione degli agri, art. 4

-Legge 20 febbraio 2006, n.82 "Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'organizzazione comune di mercato del vino".

Caratteristiche organolettiche: Prodotto della fermentazione acetica del vino o di altri liquidi alcolici, di sapore acre, contenente acido acetico. L'aceto di mele è prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela attraverso il processo di acidificazione.

Provenienza: filiera italiana.

Spezie/aromi (origano ecc.)

Caratteristiche organolettiche: Devono essere proprie del vegetale e le confezioni devono essere intatte, conformi alla normativa vigente. Non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Provenienza Prodotto e confezionato in Italia.

Polveri lievitanti /lievito di birra

In bustina monodose per dolci e lievito di birra per pizza e focaccia.

Caratteristiche merceologiche: In bustina monodose per dolci (composto da difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais stabilizzante, sali di calcio degli acidi grassi, aromi).

Lievito di birra (costituito da *Saccharomyces Cerevisiae* attivi) confezionato fresco da 25 g circa o disidratato, deve rispondere ai requisiti di legge.

Provenienza Prodotto e confezionato in Italia

Polvere di cacao amaro: prodotto e confezionato in Italia.

Zafferano

Caratteristiche merceologiche: Conforme alla normativa vigente. Si richiede zafferano puro, in polvere, di prima categoria come definito dal SO3632, deve provenire dalla parte apicale dello stillo del *Crocus sativus*, non essere mescolato con filamenti o polveri estranee.

Provenienza Filiera italiana o comunitaria.

Pinoli Caratteristiche merceologiche: Sono i semi oleosi e commestibili di due specie di pini diffusi a medie e alte latitudini in tutt'Europa, il *Pinus pinea* e il *Pinus cembra*.

Provenienza Filiera italiana o UE.

Thè deinato in filtro/ infusi vari

Il thè deinato deve essere conforme al Decreto 20 luglio 1987, n. 390 Modificazione dei decreti ministeriali 20 maggio 1976 e 12 dicembre 1979, riguardanti rispettivamente la disciplina della produzione e del commercio del caffè decaffeinato e del thè deinato.

Caratteristiche merceologiche

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee, come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc.

Provenienza Prodotto e confezionato in Italia.

PRODOTTI SURGELATI

Devono essere conformi ai seguenti requisiti di legge:

- D.Lgs. 110/1992 "Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana".

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

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

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

Prodotti della pesca sostenibile surgelati

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.

Caratteristiche organolettiche:

I filetti di pesce non devono presentare: grumi di sangue, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane/parete addominale, colorazione anormale; inoltre devono avere pezzatura omogenea.

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, allo scongelamento deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie.

Non devono presentare alterazione di colore, odore, o sapore, bruciature da freddo, asciugamento della superficie da freddo, con conseguenti spugnosità, parziale decongelazione, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione, infine non devono sviluppare odore di rancido.

Caratteristiche merceologiche: Non deve contenere polifosfati.

Sono richieste le seguenti tipologie di prodotti: filetti di platessa, tranci /cuori di nasello e di merluzzo.

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

Deve essere senza lisce (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 3-2014).

Confezionamento: Le confezioni devono:

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

Provenienza Zona di pesca FAO 37 o FAO 27.

Verdure surgelate

Devono rispondere ai requisiti delle verdure fresche: sono richiesti: spinaci, fagiolini, piselli, erbe.

Caratteristiche organolettiche: Non devono presentare dopo la cottura sapori, odori, colori anomali, cioè non caratteristici della specie.

Caratteristiche merceologiche:

- devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito);
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione.

I piselli devono essere interi, non rugosi in superficie, turgidi, ben formati; i fagiolini devono essere chiusi e con semi poco sviluppati. Entrambi devono essere di tipo finissimo.

Gli spinaci devono essere in foglie intere, devono essere privi di stelo fiorifero, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.

Confezionamento: Devono essere contenuti in apposite confezioni adatte alla conservazione a basse temperature, devono avere l'etichetta indicante ditta produttrice, stabilimento, luogo e data di produzione e gli altri requisiti di legge.

Provenienza Filiera italiana (coltivate, lavorate, confezionate, distribuite in Italia) – 100% biologiche.

Carni fresche

Carne bovina Requisiti di legge:

- Reg. (CE) N. 1760/2000 del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio

- Reg. (UE) n. 653/2014 del 15 maggio 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda l'identificazione elettronica dei bovini e l'etichettatura delle carni bovine

- Decreto ministeriale 876 del 16/01/2015 Nuove indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda il titolo II relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne

- Reg. (CE) N. 1249/2008 del 10 dicembre 2008.

Deve essere confezionata sottovuoto, in tagli anatomici freschi ottenuti per sezionamento del quarto posteriore del bovino (fesa, sottofesa, noce) di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi.

Per la preparazione di polpette/polpettoni, detti tagli possono essere anche consegnati il mattino del consumo già tritati (tale lavorazione deve essere effettuata il giorno stesso e/o il giorno antecedente al consumo presso impianto autorizzato) in confezioni sottovuoto, etichettati secondo normativa vigente. L'etichettatura deve riportare tutte le informazioni per la tracciabilità dell'origine della materia prima.

Caratteristiche organolettiche:

La carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, priva di grasso (anche se consegnata già tritata).

La carne bovina di razza Piemontese deve essere ottenuta esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi. I bovini di razza Piemontese appena citati devono essere allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo di vita (dalla nascita alla macellazione) si svolga in Italia.

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

Etichettatura: secondo il disciplinare di etichettatura presentato al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto. E' ammessa la possibilità di etichettare la carne bovina individuando un lotto omogeneo formato da un gruppo di animali, comprendente gli auricolari dei capi che costituiscono la partita lavorata in tale giornata; occorre precisare che devono essere riportate solo le informazioni omogenee agli animali di riferimento e, comunque, l'informazione riguardante l'appartenenza alla razza piemontese deve essere sempre indicata. Tutti gli ulteriori elementi di rintracciabilità del bovino devono essere registrati e conservati presso il laboratorio di sezionamento.

Confezionamento: Sottovuoto, il vuoto deve essere totale, non presentare o essere molto modesta la sierosità nella singola confezione, ed essere di colorito rosato chiaro, senza presenza di liquidi disciolti, senza macchie superficiali di colorazioni anomale, presentare colore rosso bruno che vira al rosso vivo entro 30 min./1 ora dall'apertura della confezione.

Provenienza: Filiera italiana carne bovina 50% biologica - Filiera corta e km0 carne bovina di razza Piemontese per il restante 50%.

Alimento sostitutivo

Carne bovina di razza Piemontese, in mancanza di carne bovina biologica nazionale. La non reperibilità della carne bovina bio di filiera nazionale sul mercato deve essere documentata con dichiarazioni delle associazioni di categoria maggiormente rappresentative.

Shelf-life 7 giorni rispetto alla data di scadenza.

Carni avicole

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

Sono richiesti i seguenti tagli: petto di pollo, fesa di tacchino.

Devono essere conformi ai seguenti requisiti di legge:

- Regolamento (CE) 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio

- Reg. (CE) N. 543/2008 del 16 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame

- D.Lgs 27 ottobre 2011, n. 202 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 1234/2007 e n. 543/2008 sulla commercializzazione delle carni di pollame.

- Reg. di esecuzione (UE) n. 1337/2013 del 13 dicembre 2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.

Caratteristiche igienico sanitarie:

Devono presentare bollatura sanitaria e caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine. I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente. I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dalla normativa vigente.

Caratteristiche organolettiche:

I tagli anatomici devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono: di colore bianco rosato, uniforme, sottoposti a cottura non devono evidenziare odori o sapori anomali. Inoltre il dissanguamento deve essere completo.

Condizioni generali:

- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni;

- devono appartenere alla classe A

- gli animali devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali biologici e privi di OGM;

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

Il petto di pollo deve essere costituito da soli muscoli pettorali senza osso o parti cartilaginee.

Le carni di tacchino devono essere di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi.

Devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, cartilagine sternale molto flessibile.

Confezionamento: La carne etichettata in confezioni sottovuoto in conformità al Reg. (UE) n. 1337/2013, deve riportare sulle confezioni le indicazioni previste dai Disciplinari.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e merceologici, le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti.

Provenienza

Pollo: Filiera italiana - 100% biologico.

Tacchino: Filiera italiana - 20% biologico; le restanti somministrazioni devono essere conformi a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 quali "allevamenti senza antibiotici", "rurale in libertà" "rurale all'aperto".

Alimento sostitutivo: Pollo, tacchino bio di filiera italiana: in assenza la sostituzione ammessa è con pollo, tacchino certificato in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa da "allevamento senza antibiotici" e allevamento "rurale in libertà". La non reperibilità della carne di pollo e/o di tacchino bio di filiera nazionale sul mercato deve essere documentata con dichiarazioni delle associazioni di categoria maggiormente rappresentate.

Shelf-life 5 giorni rispetto alla data di scadenza.

PRODOTTI CASEARI

Normativa di riferimento:

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

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

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

n.234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio.

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

Latte fresco intero

Caratteristiche organolettiche :Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole.

Caratteristiche merceologiche:

Deve provenire da allevamenti conformi alla normativa europea e nazionale e da stabilimenti che sono tenuti ad avere i manuali aziendali per la rintracciabilità del latte. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

Deve essere usato per la preparazione delle merende, budini e colazioni.

Confezionamento: Da 1 litro o mezzo litro. Può essere richiesto anche scremato o parzialmente scremato.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Provenienza Filiera italiana e Km0 - 100% biologico

Shelf-life 3 giorni rispetto alla data di scadenza.

Latte UHT intero:

Latte UHT a lunga conservazione, ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo, seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo.

Il termine di conservazione va indicato sul contenitore, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento.

Caratteristiche organolettiche:

Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole.

Deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

Confezionamento: Da 1 litro o mezzo litro. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Provenienza Filiera italiana - 100% biologico.

Shelf-life 30 giorni rispetto alla data di scadenza.

Yogurt intero naturale / yogurt intero alla frutta

Prodotto ottenuto dalla fermentazione lattica di latte intero pastorizzato ad opera dei microrganismi *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, senza allontanamento del siero dal prodotto. I microrganismi devono essere vivi e vitali fino al momento del consumo e presenti in misura non inferiore a 10.000.000 ufc/g.

Deve essere conforme alla seguente normativa:

- Circolare Ministero della Sanità del 4 gennaio 1972, n. 2. Produzione e commercio dello yogurt

-Circolare Ministero della Sanità 12 marzo 1974, n. 40 Produzione e commercio delle "preparazioni latte speciali".

-Circolare Ministero della Sanità 3 febbraio 1986, n. 9. Preparazioni latte speciali (art.46 del R.D. 9 maggio 1929, n. 994) Modificazioni ed integrazioni alle circolari n. 40 del 12 marzo 1974, e n. 2 del 4 gennaio 1972.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato. Il sapore è leggermente acidulo, ma gradevole.

Gli ingredienti alimentari aggiunti allo yogurt alla frutta non devono pregiudicare o modificare le caratteristiche della parte yogurt: può avere aggiunta di purea /polpa/ succo di frutta in quantità non superiore al 30% sul prodotto finito. Da evitare preparazioni con aggiunte di fruttosio e sciroppi di mais.

E' vietato l'uso di addensanti e gelificanti.

Caratteristiche merceologiche:

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

Può essere richiesto senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.

Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore.

Confezionamento: Viene richiesto yogurt intero e yogurt intero alla frutta in confezioni da gr. 125.

La confezione non deve presentare: rigonfiamenti e protuberanze, derivanti dalla presenza di gas o di microrganismi alterati, ammaccature che deprimono il contenuto.

Provenienza Filiera italiana e Km0 - 100% biologico
Shelf-life 15 giorni rispetto alla data di scadenza.

Gelati

La fornitura deve essere costituita da gelati in confezione originale, ad esempio: coppa gelato, biscotto ai gusti panna, cacao, vaniglia, amarena. Non utilizzare dolcificanti diversi dal saccarosio.

Caratteristiche organolettiche:

Devono essere allestiti secondo le buone prassi igienico sanitarie (GMP). Devono essere di formulazione semplice, in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Non devono contenere edulcoranti.

Caratteristiche merceologiche:

Provenienza Devono essere di filiera italiana, in monorazione da g 100 circa.

Confezionamento: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Formaggi

Caratteristiche: La classificazione dei formaggi viene effettuata in base a diverse caratteristiche come l'origine, il tempo di stagionatura (freschi, media stagionatura e stagionati) o la percentuale di grassi o di acqua. Altri elementi sono la razza dell'animale e il trattamento subito dal latte (crudo, pastorizzato, intero, scremato).

Ulteriori indicazioni possono essere date dalla provenienza dell'alpeggio, tipo di crosta (lavata, fiorita, spazzolata, paraffinata, ecc.).

Caratteristiche organolettiche:

Devono essere esenti da difetti esterni causati da muffe e marcescenze o larve di insetti, senza colorazioni o altri difetti, non devono esalare odori anomali; gusto e consistenza caratteristici.

Anche se stagionati, i formaggi devono conservare morbidezza e pastosità caratteristiche e specifiche.

Non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Caratteristiche merceologiche:

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto.

Devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco, senza aggiunta di sostanze estranee al latte quali farine, patate, fecola ecc., per ottenere o migliorare odori e sapori.

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

Caratteristiche:

- di filiera italiana
- prodotti da puro latte vaccino, caprino e ovino fresco italiano;
- non devono presentare gusti anomali;
- devono riportare la data di scadenza.

Confezionamento: Devono essere forniti in confezioni chiuse, essere avvolti in carta o in altri materiali e contenitori prescritti per legge e che comunque permettono di garantire al prodotto il non inquinamento e/o alterazioni che modifichino le caratteristiche organolettiche.

I formaggi con denominazione d'origine, se commercializzati in parti preconfezionate, sugli involucri devono riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo quanto disposto dal DPR 22/09/81.

Provenienza Filiera italiana e/o Filiera corta e/o Km0 (vedi dettaglio sotto) e 30% biologici o a marchio di qualità DOP o IGP o di montagna, secondo Reg. UE n. 1151/2012 e n.665/2014.

Shelf-life per formaggi freschi 7 giorni

Formaggi freschi

Crescenza-stracchino: formaggio grasso, cremoso, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, di colore bianco-burro, sapore gradevolmente acidulo. I singoli pezzi devono essere interi e compatti. Il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca.

Provenienza Filiera italiana corta a km0

Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

Fiordilatte /mozzarella I singoli pezzi devono essere interi e compatti, superficie liscia e lucente di colore bianco

latte. La consistenza è morbida e leggermente elastica; il sapore caratteristico, sapido, fresco, delicatamente acidulo; l'odore caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo. Il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca. Non devono essere aggiunti correttivi di acidità. Non può essere prodotto da cagliate preparate e/o congelate.

Provenienza filiera italiana corta a km0

Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

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

Prodotta da latte vaccino fresco.

Il grasso minimo deve essere non inferiore al 50% sulla sostanza secca.

Provenienza filiera italiana corta a km0

Il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

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

Deve essere prodotta nel rispetto delle norme igieniche. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali.

Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto.

Provenienza: filiera italiana corta a km0

Il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

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

Provenienza filiera italiana corta a km0

Il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

Formaggi a media stagionatura

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

Prodotto nell'intero territorio della provincia di Cuneo (con latte prodotto esclusivamente nella stessa Provincia).

Grasso della sostanza secca non inferiore al 40%.

Shelf life non oltre 15 gg dalla data di scadenza.

Asiago D.O.P.: Formaggio grasso o semigrasso prodotto con latte bovino intero, crudo o termizzato o pastorizzato. La crosta naturale liscia, di colore giallo paglierino; pasta da molle a semidura o dura, di colore da bianco a giallo paglierino, cedevole o abbastanza dura, occhiata irregolarmente; sapore da abbastanza dolce a saporito, provenienza DOP.

Zona di produzione: Veneto, Prov. Aut. Di Trento, Province: Trento, Vicenza, Padova, Treviso.

Ottenuto da latte vaccino, si divide in due tipi in base alle tecniche di produzione: l'Asiago d'alleva (stagionato) e l'Asiago pressato (fresco). Il primo ha un gusto dolce quando è giovane, piccante dopo la stagionatura, prevista tra i 4 e i 9 mesi. Il secondo è più grasso. Ha crosta liscia e regolare, pasta compatta con occhiatura generalmente di piccola grandezza.

L'Asiago fresco ha crosta liscia e sottile, la pasta è elastica e presenta un'occhiatura pronunciata e non regolare.

Shelf life non oltre 15 gg dalla data di scadenza.

Toma piemontese D.O.P.: Formaggio grasso o semigrasso, da latte vaccino intero o parzialmente scremato, crudo ed eventualmente igienizzato, a pasta semicotta, duro, fresco o semistagionato.

La zona di provenienza del latte, di trasformazione, stagionatura ed elaborazione del formaggio comprende le province di Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Verbano Cusio Ossola, nonché i comuni di Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti e Denice in provincia di Alessandria e di Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone,

Olmo Gentile e Serole in provincia di Asti.

Formaggio prodotto con latte di vacca intero o parzialmente scremato di forma cilindrica, crosta elastica e liscia, dal colore paglierino chiaro al bruno rossiccio a seconda della stagionatura, non edibile; pasta di colore bianco paglierino con struttura morbida, ed occhiatura minuta e diffusa.

Grasso della sostanza secca non inferiore al 40%. Colore da bianco a paglierino; sapore dolce e gradevole, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico; odore leggermente aromatico e caratteristico.

Shelf life non oltre 15 gg dalla data di scadenza.

Caciottina: Formaggio tenero in forma schiacciata e rotondeggiante. Prodotta da latte vaccino.

Consistenza sostenuta, resistente alla pressione; al taglio deve presentarsi asciutta e di colore bianco, la crosta di spessore max di 1 mm dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto. Il grasso minimo sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 30%.

Provenienza filiera italiana corta a km0

Shelf life non oltre 15 gg dalla data di scadenza.

Formaggi stagionati

Parmigiano Reggiano D.O.P.: Formaggio a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, semigrasso, prodotto tutto l'anno, a partire da latte vaccino crudo e parzialmente scremato per affioramento. La crosta è gialla dorata naturale o oleosa; la pasta di colore leggermente paglierino o paglierino intenso; l'aroma e il sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante.

Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie.

Stagionatura minima richiesta 24 mesi, regolarmente documentata.

Additivi: non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

Confezionamento: Le confezioni di formaggio tagliato in pezzature non superiori a 1 kg devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano, l'etichettatura del prodotto deve riportare: "Denominazione di origine protetta" secondo il disciplinare della D.O.P. per la tutela del marchio..

Imballaggi: porzionato sottovuoto.

SALUMI

Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621). Tutti i salumi sotto indicati devono essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti ricostruiti.

Prosciutto cotto alta qualità senza polifosfati

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale.

Deve essere ottenuto utilizzando cosce di suino, disossate o mondate.

Deve avere grasso duro, bianco e consistente. Deve essere privo di difetti e alterazioni, avere odore, colore e sapore gradevole e caratteristico.

Deve essere esente da polifosfati e non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte, caseinati di calcio, proteine di soia e glutammati. Eventuali additivi dovranno essere dichiarati in etichetta e presenti in quantità consentite dalla normativa vigente.

L'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole. Il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido.

La quantità di grassi interstiziali deve essere di preferenza bassa. La fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grassi interstiziali, non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;

Il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) dev'essere inferiore o uguale a 76,5.

Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

Provenienza Filiera italiana, corta e Km0 – almeno 30% biologico o a marchio di qualità DOP o IGP.

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

Confezionamento: Il prosciutto consegnato affettato, in confezioni sottovuoto, deve essere privo di cotenna e di parti cartilaginee.

Shelf life non oltre 15 gg dalla data di scadenza.

OVOPRODOTTI

Devono rispettare la sotto elencata normativa:

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

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

Uova biologiche fresche

Categoria qualitativa A con classificazione L:

Provenienza filiera italiana 100% biologiche.

Categoria di peso: L : peso pari o superiore a 63 g e inferiore a 73 g;

Codice 0: biologico - utilizza galline di razze rustiche provenienti da allevamenti biologici che razzolano a terra e all'aperto. Il mangime è composto di alimenti biologici di origine controllata, prevalentemente mais e cereali.

Il prodotto deve essere consumato non oltre 15 giorni prima della data di scadenza.

Confezionamento: Le indicazioni riportate sugli imballaggi e la stampigliatura delle uova devono essere conformi a quanto disposto dalla normativa vigente.

Sull'imballaggio devono comparire:

- la tipologia di allevamento delle galline: "uova da agricoltura biologica"
- il codice distintivo del produttore rilasciato dalla ASL competente per territorio
- la data di durata minima (data di deposizione o scadenza)
- la categoria di qualità (A) e di peso (L) delle uova.

ORTOFRUTTA

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

Frutta e verdura devono rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio)
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà
- essere matura fisiologicamente in maniera da essere adatta al consumo
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco da roditori
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura
- essere priva di corpi estranei
- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici
- non presentare tracce di appassimento e/o germogliazione (patate, cipolle, aglio)
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva
- se confezionata nello stesso collo, avere una uniformità di peso, qualità e calibro con una tolleranza di pezzi non uniformi non superiore al 10%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra descritte, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dalla specifica normativa italiana o regolamenti CE.

Tutta l'ortofrutta deve essere di stagione, secondo il calendario di stagionalità sotto riportato (estratto dall'All. ai C.A.M.) o adottato dal Ministero delle Politiche Agricole, alimentari e forestali oppure secondo i calendari regionali. Ogni settimana devono somministrarsi almeno tre tipologie di frutti diversi secondo quanto previsto dalla tabella della stagionalità; olo nel mese di maggio è consentita frutta non stagionale.

Provenienza frutta:

filiera italiana – 100% biologica per angurie, arance, cachi, clementine ,limoni, mandaranci, meloni, uva;

filiera corta, km 0 -100% biologica le restanti tipologie di frutta riportate nella tabella sottostante;
Frutta esotica (banane-ananas) 100 % biologica, Fair trade o commercio equosolidale o equivalente.

Provenienza verdura:

filiera corta km 0 100% biologica per tutte le tipologie di verdura riportate nella tabella sottostante.
Per i prodotti ortofrutticoli, in caso di mancata reperibilità del prodotto sul mercato con le caratteristiche indicate nelle seguenti tabelle, l'I.A. dovrà rispettare il seguente ordine di priorità di approvvigionamento:

- 1 Biologico km0
- 2 Biologico Italia filiera corta
- 3 Biologico Italia
- 4 SQNPI km0 (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata)
- 5 SQNPI Italia filiera corta (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata)
- 6 SQNPI Italia (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata)
- 7 Produzione integrata km0 (Norme regionali)
- 8 Produzione integrata Italia filiera corta (Norme regionali)
- 9 Produzione integrata Italia (Norme regionali)
- 10 Biologico Europa

*Nel caso in cui l'I.A. avesse difficoltà nel reperire il prodotto alimentare con le caratteristiche richieste dalle tabelle merceologiche, deve documentare l'impossibilità a reperire il prodotto sul mercato attraverso attestazioni emanate da enti governativi nazionali o internazionali, associazioni di categoria nazionali o regionali o enti di ricerca di mercato e di statistica. Non sono sufficienti giustificativi o dichiarazioni scritte dal fornitore, per mancata disponibilità del prodotto richiesto. La non reperibilità delle provenienze e qualità previste deve essere comunicata all'A.C. nei giorni antecedenti alla somministrazione (2gg) in modo tale da concordare eventuali sostituzioni di menù.

GENNAIO Arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere

FEBBRAIO Arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere

MARZO Arance, banane, kiwi, mele, pere

APRILE Arance, banane, kiwi, mele, pere

MAGGIO Ananas, banane, mele, pere

GIUGNO Albicocche, anguria, banane, pesche, susine, prugne, mele, melone

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

AGOSTO Albicocche, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine

SETTEMBRE Anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne, susine

OTTOBRE Arance, banane, mele, pere, uva, cachi

NOVEMBRE Arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere

DICEMBRE Arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere

Confezionamento Le confezioni devono essere in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

Etichettatura in lingua italiana; deve presentare: ragione sociale dell'imballatore o speditore, la denominazione di vendita, il nome della varietà, l'origine del prodotto, la categoria ed il calibro, il lotto di produzione. L'ortofrutta da produzione biologica deve essere etichettata in conformità alla normativa del biologico.

Caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli richiesti

Cachi

Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione, purché cicatrizzata, polpa non danneggiata.

Arance, limoni, mandarini, mandaranci, limoni, clementine

Devono essere esenti da colorazioni anormale e da inizio d'essiccamento; non devono essere molli né avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Non devono essere trattati in superficie. Contenuto minimo in succo 30-35%.

Anguria, melone

Le cultivar da preferire sono quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e transgeniche, devono essere di giusta consistenza, profumate, saporite e senza alterazioni.

Uva

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti e antiparassitari, gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo, sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di

colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole). Le cultivar da preferire sono quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e transgeniche.

Mele e pere

La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata e le pere non devono essere grumose.

Cultivar richieste per le mele: mele di produzione piemontese, Mela Rossa Cuneo I.G.P., red delicious, golden delicious, gala, fuji. Cultivar richieste per le pere: william, abate, fetel, kaiser, conference, decana.

Albicocche, prugne, susine, pesche

Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, lievissima lesione, purché cicatrizzata; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non risultino possibilità di alterazione del frutto. La polpa non dev'essere in alcun modo danneggiata.

Actinidie (Kiwi)

I frutti, coltivati in Piemonte sono quelli appartenenti principalmente alla varietà Hayward, devono presentare buccia integra, la polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus; raccolti nel periodo tra ottobre e novembre.

Ananas

La buccia dev'essere arancione sfumato ed il frutto deve avere un profumo leggero caratteristico.

Banana

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo dev'essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto dev'essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

Aglio

Dev'essere integro, non deve presentare lacerazioni sulla parte esterna e non dev'essere stato trattato con radiazioni.

Barbabietole rosse Il prodotto deve essere sano ed integro. La polpa deve essere consistente e soda di colore rosso vivo. Confezionate e distribuite sottovuoto.

Biete, erbette

Devono presentare foglie o grumoli, sani ed interi, il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti od altri animali; privi di umidità esterna anomala; privi di odori e sapori anomali.

Carote

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni né alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo, non germogliate, non legnose, non biforcute, né spaccate. All'arrivo sono tollerabili solo minime tracce di terra sul prodotto; devono essere prive di odori e sapori anomali, possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche. Carote di varietà piccola per il consumo come contorno e a radice più grande nelle preparazioni alimentari quali minestrone, sughi, soffritti.

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche.

Cavolfiori

Devono avere infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, foglie fresche se presenti, è ammesso qualche leggero difetto di forma, di sviluppo, di colorazione.

Cavoli, verze, cavolo cappuccio, broccoli

I cavoli devono essere interi, di aspetto fresco, sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); puliti (prive di sostanze estranee visibili); privi di umidità esterna anomala. I cavoli devono presentarsi ben serrati. Possono presentare un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione. I broccoli devono avere infiorescenze resistenti, di grana fine, serrata e compatta e boccioli completamente chiusi e non lignificati, colore tipico della varietà, sono ammessi un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione.

Cipolle

Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali. Non devono essere state trattate con radiazioni.

Insalata verde e rossa tipo lattuga e indivia di sapore dolce.

I cespi di tutte le insalate devono essere interi, di aspetto fresco, sani, privi di parassiti e danni da essi provocati,

con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei.

Melanzane

Le bacche devono essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, esenti da bruciature di sole. E' ammesso un lieve difetto di forma, lieve decolorazione della base, lievi lesioni/ammaccature.

Patate

Sono vietate le patate arricchite di selenio. Le patate devono essere di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, avere tuberi sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o da altri animali, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non devono avere tracce visibili di appassimento, né danni od alterazioni dovute al gelo. Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra) o in via d'evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina). Non devono essere state sottoposte a nessun trattamento antigerminativo.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Peperoni

Devono essere interi, muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro, praticamente esenti da macchie.

Pomodori

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni, privi di odori e di sapori anomali, devono avere un aspetto fresco e gradevole. Sono richieste le seguenti varietà: cuore di bue, tondo, a grappolo.

Porri

Devono essere interi e non fioriti. La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

Sedano

Da costa bianco, intero, sano, pulito, di aspetto fresco.

Zucca maxima

Sono preferite le varietà italiane con la polpa arancione. Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento, non deve esserci presenza di larve.

Zucchine

I frutti devono essere sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni, provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali.

Erbe aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano, menta, maggiorana)

In ottimo stato di conservazione, pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei; è tollerata la presenza di parti di stelo. Con preferenza delle varietà locali ed esclusione di varietà ibride e transgeniche.

Prodotto sostitutivo

La non reperibilità del prodotto sul mercato deve essere documentata da dichiarazione delle associazioni di categoria maggiormente rappresentate.

Non è ammessa l'ortofrutta IV gamma.

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

Rientrano in questa categoria:

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

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

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

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

- D.Lgs. n. 111 del 27 gennaio 1992 "Attuazione della direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare" e s.m.i.
- Reg. (UE) n. 609/2013 del 12 giugno 2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso
- Regolamento CEE/UE 25 settembre 2015, n. 128 che integra il regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni specifiche in materia di composizione e di informazione per gli alimenti destinati a fini medici speciali
- Regolamento CEE/UE 10 aprile 2017, n. 1091 Regolamento delegato (UE) 2017/1091 della Commissione, del 10 aprile 2017, che modifica l'allegato del regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'elenco delle sostanze che possono essere aggiunte agli alimenti a base di cereali e agli altri alimenti per la prima infanzia e agli alimenti a fini medici speciali
- D.M. 14 marzo 2005 Norme per l'attuazione della direttiva 2003/13/CE che modifica la direttiva 96/5/CE sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini
- DECRETO 10 novembre 2014, n. 196 Reg. recante norme per l'attuazione della direttiva 2013/46/UE che modifica la direttiva 2006/141/CE per quanto concerne le prescrizioni in materia di proteine relative agli alimenti per lattanti e agli alimenti di proseguimento

3) alimenti per celiachia

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

Protezione dei soggetti malati di celiachia:

- Legge 4 luglio 2005, n.123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia"
- Reg. UE n.1169/2011 del 25 ottobre 2011 "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori"
- Reg. UE n.828/2014 relativo ai prodotti specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine.

Caratteristiche dei prodotti dietetici e per la prima infanzia richiesti

Polveri per crema

Crema di riso e crema mais e tapioca: devono essere senza proteine del latte, senza glutine, eventualmente addizionate con vitamine.

Crema multicereali, a base esclusivamente di farina di grano, di riso, di orzo ed avena, deve essere senza proteine del latte.

Pastina primi mesi

Nei vari formati come ad esempio: forellini micron, gemmine, anellini, puntine, stelline, quadrucci ecc

Semolino Deve essere senza proteine del latte, a base di farina di grano duro

Biscotto granulato Deve essere senza glutine e senza uovo

Biscotti primi mesi biologici Devono essere senza uovo

Latte di proseguimento e adattato biologico

Deve soddisfare i principi nutritivi dei primi mesi di vita, prevedere una scelta di almeno 3 tipi di latte adattato per garantire una diversificazione tale da soddisfare le esigenze dell'utenza.

Liofilizzati Devono essere privi di glutine e proteine del latte

Omogeneizzati biologici Devono provenire da filiera UE.

Prodotti con frutta (vari gusti), carne di origine biologica o pesce in confezioni da 80 gr e 120 gr.

Derrate senza glutine

Pasta secca Deve essere completamente privi di glutine

I formati richiesti sono del tipo: tempestina, corallini, stelline, puntine, ditalini, mezze penne, sedanini, fusilli, farfalle, conchiglie, rispondere alle tipologie di pasta indicate nei vari piatti

Farina per celiaci Deve essere utilizzata farina di mais o riso

Pasta per pizza per celiaci

La pasta per pizza deve essere prodotta con farine aglutarate, lievito di birra puro certificato per il consumo da

parte dei suddetti soggetti, sale e con l'eventuale aggiunta di olio di oliva

Biscotti, fette biscottate, crackers, pan carré, grissini e dolci per celiaci

Questi prodotti non devono contenere glutine e lattosio.

Tipi richiesti: fette biscottate, grissini, crackers, pane tipo pan carré, biscotti vario tipo, crostatine, plum cakes, dolce al limone, etc.

Derrate per intolleranze/allergia: occorre prevedere la fornitura/preparazione di alimenti idonei come da menù in vigore.

E' consentito solo in questi casi l'utilizzo di budino UHT in monorazione da g 100.

Provenienza Prodotto e confezionato in Italia.

Latte vegetale

Latte vegetale di soia, riso, avena, deve essere di filiera italiana, no OGM, senza tracce di lattosio..

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