



CITTÀDI GIAVENO
Provincia di Torino

RIPARTIZIONE SERVIZI SOCIO SCOLASTICI

**TABELLE MERCEOLOGICHE
DEGLI ALIMENTI**

ALLEGATO N° 4

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER L'ASILO NIDO COMUNALE È SCUOLE DELL'INFANZIA È SCUOLE PRIMARIE È SCUOLE SECONDARIE DI I GRADO È RESIDENZA ANZIANI ÍSILVANA RAMELLOÎ È MERENDA PER ATTIVITÀ POMERIDIANE - ALTRI ADDETTI E UTENTI DEI SERVIZI COMUNALI

Tutti i prodotti richiesti dal Capitolato d'Appalto devono rispondere alla normativa italiana e comunitaria vigente, in particolare devono essere OGM free, conformi alla legge n. 204/2004, al Reg. CE n. 178/2002, in tema di sicurezza degli alimenti e rintracciabilità. Per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari devono essere conformi ai Reg. CE n. 852 e 853/2004 e per gli allergeni alimentari al Dlgs n. 114/06. I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007 s.m.i., dal Regolamento CE 1804/99, n°889/2008,n°1235/2008,n°710/2009 e al Regolamento CE n. 2491/2001 s.m.i. I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e le etichette devono rispondere ai requisiti del D. Lgs. 109/92, 114/06 e al Reg. (CE) 1169/2011.

Qualora gli alimenti di seguito descritti siano da somministrarsi ad utenti di età compresa fra i 3 e i 12 mesi, devono essere conformi al D.P.R. 19 gennaio 1998, n° 131 che regola le norme di attuazione del D. Lgs 27 gennaio 1992, n° 111 e al Regolamento CE n. 2491/2001. In merito agli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini e alimenti di proseguimento, essi devono essere conformi al DPR 07/04/99 n° 128, al DPR 11/04/2000 n° 132 e al DM 14/03/2005

Su specifica richiesta da parte della S.A., sarà possibile l'inserimento di derrate biologiche tra quelle riportate di seguito e recanti l'asterisco;

I prodotti biologici richiesti dal Capitolato d'Appalto devono essere conformi a quanto previsto dall'art. 34 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

♦ 1 Pane comune

Il prodotto deve essere conforme al DPR 187/01, al DPR 502/98 e alla L. 580/67. Deve essere prodotto con farine di tipo 0, 00, escludendo la presenza di qualsiasi grasso aggiunto. E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici, salvi i competenti provvedimenti del Ministero della Sanità a norma della L.5 aprile 1962 n. 283 e L. 4 luglio 1969 n. 480 art. 10.

La percentuale di umidità massima non deve essere superiore al 29% per la pezzatura sino a gr. 70 e al 38% per le pezzature di pane da 600 gr. a 1 kg., oltre il kg il 40% come previsto dalla legge.- pezzature fino a 70 g. massimo 29%.

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

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

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

Il trasporto deve avvenire in recipienti idonei per il trasporto alimentare, ben chiusi di carta o di plastica adeguatamente microforata conformi alla normativa vigente; i sacchetti non devono essere riutilizzati (come da norme vigenti).

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

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

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

Pezzatura gr. 50.

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

◆ 1bis Pane biologico

Il pane deve essere fresco, ben lievitato ben cotto, prodotto con farine di grano tenero tipo 00+, provenienti da coltivazioni biologiche certificate, con lievito naturale, possibilmente con pasta acida.

Composizione: farina 00+ biologica, acqua, sale marino, lievito naturale o pasta acida; per l'eventuale spalmatura è possibile utilizzare olio extra vergine di oliva biologico. Caratteristiche organolettiche: crosta dorata e croccante, mollica morbida, alla rottura con le mani o al taglio il pane biologico deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.

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

Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato col freddo o altre tecniche. Il trasporto deve avvenire in recipienti idonei per il trasporto alimentare, ben chiusi, di carta o di plastica adeguatamente microforata conformi alla normativa vigente; i sacchetti non devono essere riutilizzati (come da norme vigenti).

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

Pezzatura gr. 40

◆ 2 Pane integrale

Il prodotto deve essere conforme al DPR 187/01, al DPR 502/98 e alla L. 580/67. A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali derivate da frumento coltivato con metodi naturali escludendo la presenza di qualsiasi grasso aggiunto. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti o altro.

Le farine impiegate devono possedere un tenore di umidità massimo di 14.50% e rispettare i valori di ceneri e proteine minime stabiliti dal DPR 187/2001.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

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

Il trasporto deve avvenire in recipienti idonei per il trasporto alimentare, ben chiusi, di carta o di plastica adeguatamente microforata conformi alla normativa vigente; i sacchetti non devono essere riutilizzati (come da norme vigenti).

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, ecc. in conformità all'art. 22 del D. Lgs. 109/92 s.m.i.

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

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

Pezzatura g 50.

◆2bis Pane integrale biologico

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

Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato col freddo o altre tecniche.

Il trasporto deve avvenire in recipienti idonei per il trasporto alimentare, ben chiusi, di carta o di plastica adeguatamente microforata conformi alla normativa vigente; i sacchetti non devono essere riutilizzati (come da norme vigenti).

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

Pezzatura gr. 40.

◆3 Pane grattugiato

Deve essere conforme al DPR 187/01

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

Devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109 e s.m.i.

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

◆3 bis Pane grattugiato biologico

Deve essere ottenuto esclusivamente dalla macinazione di pane secco biologico.

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

Devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109. e s.m.i

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

La fornitura dovrà avvenire sotto forma di scorta reintegrabile periodicamente secondo le necessità.

◆3 bis Pane senza glutine

Deve essere conforme al Regolamento (CE) N. 41/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine.

◆4 Farina bianca tipo 00

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dal DPR 187/01.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109. e s.m.i

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

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza

◆5 Farina di mais

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, nonché sostanze vietate DPR 187/01.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal DL 109/92 s.m.i.

Deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza

◆6 Prodotti da forno, fette biscottate, crackers e simili

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/67, dal DPR 187/01 e D.P.R. 23 giugno 1993 n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste da D.Lgs. 27/1/92 n. 109 e s.m.i e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto, o grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

A richiesta il prodotto dovrà essere privo di glutine per i casi di intolleranza.

◆7 Crostini

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/67, dal DPR 187/01 e D.P.R. 283/93.

Non devono essere aggiunti grassi di alcun genere, né aromi. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i .

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

◆8 Biscotti, torte e dolci

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/67, dal DPR 187/01 e D.P.R. 283/93.

Le confezioni devono essere chiuse, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

A richiesta il prodotto dovrà essere privo di glutine per i casi di intolleranza.

◆9 Grissini

Prodotti in conformità alla L. n. 580/67, devono essere preparati con farina di grano tenero 00 o 0. I grassi impiegati possono essere solo oli o grassi alimentari d'origine vegetale.

Non devono essere presenti coloranti artificiali. I prodotti devono essere preconfezionati in piccole quantità.

Le confezioni, chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109 del 27 gennaio 1992 e s.m.i.

◆10 Pasta di semola di grano duro

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n.580/67 titolo IV articolo 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971 e nel D.P.R. n° 187/2001.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

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

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

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e s.m.i.

Pasta tricolore: deve essere conforme al D.M. 27 aprile 1998 nr.264 e al D.Lgs.109/92 e s.m.i. e avere le caratteristiche merceologiche riportate per la pasta di semola di grano duro.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

◆ 10bis Pasta biologica

Deve essere di pura semola di grano duro garantita biologica. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

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

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

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);

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

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza

◆ 11 Paste secche all'uovo/ripiene

La pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso netto complessivo non inferiore a 200g di uovo per ogni Kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, come previsto dall'art. 8 del DPR 187/2001. Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 s.m.i.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

◆ 11 bis Paste fresche all'uovo/ripiene

Devono rispondere ai requisiti previsti dall'Art. 9 del D.P.R. n. 187/2001. Il ripieno deve essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, Parmigiano Reggiano e/o altro formaggio, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi. Tutti gli ingredienti devono rispettare le caratteristiche indicate dalle tabelle merceologiche per ogni singolo alimento. Le paste alimentari fresche poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i requisiti di cui al comma 5, Art. 9 D.P.R. 187/2001. Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 s.m.i.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato non oltre l'80% del periodo di conservazione, cioè dell'intervallo fra la data di confezionamento e quella di scadenza.

◆12 Pasta dietetica prima infanzia senza glutine

Dovrà essere fornita nei vari formati richiesti. Le confezioni integre dovranno rispondere ai requisiti richiesti dal D.Lgs. 109 . e s.m.i.

Deve fare riferimento al Reg. (CE) n° 41/2009, relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari atti a persone intolleranti al glutine.

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità, ed è soggetto alla D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111.

I prodotti devono provenire da stabilimenti autorizzati con Decreto del Ministero della Sanità del 9.12.1993.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

◆13 Pastina dietetica prima infanzia glutinata biologica

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e al D.P.R. 128/99.

Sulla confezione deve essere riportata la dicitura %contiene glutine+

Le confezioni devono essere intatte e sigillate e rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92.

Il prodotto deve essere di farina di frumento garantita biologica.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

◆14 Semolino biologico

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

Le confezioni devono essere intatte e sigillate.

◆15 Crema di riso biologica

Prodotta con farina di riso garantita biologica, eventualmente addizionata con vitamine, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte.

Come prodotto dietetico e soggetto al D.Lgs. 111/92, al D.P.R. 128/99 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

◆16 Crema di tapioca biologica

Prodotta con farina di tapioca eventualmente addizionata con vitamine, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte.

Come prodotto dietetico è soggetto al D.Lgs. 111/92, al D.P.R.128/99 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

◆17 Crema di mais biologica

Prodotta con farina di mais eventualmente addizionata con vitamine, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte.

Come prodotto dietetico è soggetto al D.Lgs. 111/92, al D.P.R.128/99 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate

◆18 Riso Arborio

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325, alla Legge del 5 giugno 1962 n° 586 e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

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.

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

Deve essere fornito in confezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, relazione all'uso, la minore presenza di residui.

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

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza.

◆ 19 Riso Roma

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325 alla Legge del 5 giugno 1962 n° 586 e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

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.

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

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

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza

◆ 20 Riso Integrale

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

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza

◆ 21 Riso Parboiled

Deve rispondere ai requisiti della legge 18 marzo 1958, n.325, alla Legge del 5 giugno 1962 n° 586 e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

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

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

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

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

◆ 22 Orzo perlato, Farro decorticato, quinoa e miglio

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

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

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e s.m.i.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza.

◆22 bis Gnocchi di patate

Devono essere preferibilmente confezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso. Devono essere preparati con almeno l'80% di patate, senza additivi alimentari aggiunti

La composizione deve essere la seguente: fiocchi di patate, farina di grano tenero 100%, acqua e sale, semola. Devono rispondere alle vigenti norme igienico . sanitarie.

◆23 Olio di oliva extra vergine

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

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

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 g ogni 100 g., in conformità all'allegato del Regolamento CE n. 1513/2001, conforme la Reg. (CE) n° 1989/2003 e n°865/2004.

Deve essere confezionato in conformità all'art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i., alla L. 313/1998 e al DM 9/10/2007 relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta.

Deve essere fornito in confezioni in vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce

◆24 Olio monoseme

Sono permessi solo olio di girasole e di mais. Il loro utilizzo è limitato ad ausilio tecnologico oppure alla cottura in friggitrice nei casi previsti dal Capitolato d'Appalto vigente. Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L. n° 2033 del 15 ottobre 1925 e s.m.i. e R D L 1361/26 e s.m.i.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. Gli oggetti in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984. Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione. Eventuali giunzioni laterali devono essere realizzate mediante saldatura per fusione, aggraffatura meccanica o lega saldante Stagno o Piombo.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. n. 35/68 e art. 26 D. Lgs.109/92 e s.m.i..

◆25 Burro di centrifuga

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n.1526 del 23 dicembre 1956, L. 283/62, L. 202 del 13 maggio 1983, D.L.19/2/92 n. 142 e D. Lgs. 109/92 e s.m.i..

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%, per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso tra l'80 e il 90% e tenori massimi d'acqua del 16% come da Reg. (CEE) n.2991/94 e smi.

Non è consentito l'uso di alcun conservante, se non il sale, né l'uso di coloranti.

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

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica).

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

◆26 Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 1975, Circolare Ministeriale n. 137 del 25 giugno 1990, Circolare Ministeriale n. 138 del 13 giugno 1991 e art. 27 D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

Torino richiede che %b pomodori pelati e polpa di pomodoro siano di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito+ valutate se è il caso di introdurlo.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e presentino il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro+ La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i. .

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92 e s.m.i. .

◆27 Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

Il contenuto in ogni scatola deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta.

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.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92 e s.m.i. ..

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i. .

◆28 Capperi, carciofini e funghi champignon

I contenitori devono riportare tutte le indicazioni previste dal DPR 327 del 30.6.1980 art. 64 e del D.L. 109/92 e s.m.i. .:

- denominazione e tipo di prodotto:
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione

- ingredienti in ordine decrescente
- data di scadenza.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92. s.m.i

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92.s.m.i.

◆31 Pesto confezionato

Deve essere di filiera italiana (Torino), Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore.

Deve presentare buone caratteristiche microbiologiche

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 27/01/92 n. 109 e s.m.i.

Qualora richiesto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

◆32 Fagioli in scatola

Fagioli di Spagna: il contenuto in ogni scatola deve essere conforme a quanto riportato in etichetta. Il prodotto non deve presentare alterazioni di sapore, colore, odore o altro.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato non superiore all'1% come all'art. 67 del D.P.R. 327 del 26 marzo 1980. La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo **“pomodori pelati”**.

◆33 Tonno all'olio di oliva

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva e' permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7 luglio 1927 n. 1548 e Reg. (CE) 852 e 853.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i..

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92 art. 4.

◆34 Spezie ed aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero ecc.

I prodotti interi o macinati devono avere i requisiti previsti dal Reg. (CE) 1334/2008 e L. 283/62; gli aromi devono essere conformi al D.Lgs. 107/92. Le confezioni intatte devono essere conformi al D.Lgs. 27.1.92 n. 109 e s.m.i .

◆ 35 Zafferano

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 109/92 e sm.i.; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al RDL 2217 del 12.11.1936 e L. 283/62.

◆ 36 Omogeneizzati

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111/92, al D.P.R. 128/99.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e conservati sotto vuoto.

Potranno essere richiesti omogeneizzati di carne, di pesce e di frutta.

Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine e proteine del latte.

Le confezioni devono essere da 80 g e presentarsi intatte e sigillate.

◆ 37 Pinoli

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

Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al DL 27.1.92 n. 109 e s.m.i

◆ 38 Succhi di frutta, mousse o purea di frutta

Il prodotto e' quello definito dal D.Lgs. n° 151 del 21/05/2004,e, Decreto Ministeriale 11/03/2011 e smi

Per gli zuccheri impiegati si demanda al D.Lgs. Governo n° 51 del 20/02/2004 .

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione.

Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato dal D. Lgs 109/92 e s.m.i

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

◆ 39 Marmellate e confetture

Devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs. n° 50 del 20/02/2004.

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

Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta.

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

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

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

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nel D. Lgs. 109/92 e s.m.i. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i..

◆ 40 Cioccolato (al latte)

Deve essere conforme alla L. 30/4/76 n. 351 art. 5 e successive modificazioni

Deve contenere almeno il 30% di cacao sulla sostanza secca totale, nonché il 18% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale e totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 4,5% di grasso butirrico. Non più del 50% di saccarosio.

Le confezioni devono rispondere ai requisiti del D.L.vo 27/1/92 n. 109 e s.m.i.

Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao e del latte.

◆ 41 Tisane, camomilla

Caratteristiche:

- non devono essere zuccherati;
- non devono presentare muffe, insetti, sostanze estranee;
- non devono presentare odore o sapore sgradevoli;

devono essere preconfezionati in filtri e le confezioni devono essere integre e riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

◆ 42 Prodotti surgelati - caratteristiche

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di . 18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

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

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e s.m.i e dal D.L. 27/1/92 n. 110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;

- fenomeni di putrefazione profonda;

Qualora richiesto dalla SA, l'Id.A. dovrà provvedere a fornire lasagne surgelate confezionate all'origine, in vaschette in alluminio graffato, o in gastronorm, riattivate nel centro di cottura e consegnate in legame caldo nei refettori.

◆43 Prodotti congelati - caratteristiche

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a . 18°C, secondo quanto prescritto dal D.P.R. 327/80, art. 51 e D. Lgs. 110/92.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, D.P.R. 327/80 (art.44) e successive modificazioni ed essere opportunamente coibentate per il mantenimento di tali temperature.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.L. 27 Gennaio 92 n. 109 e s.m.i .

I prodotti congelati non devono presentare:

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

Il test di rancidità deve risultare negativo.

◆44 Pesce congelato/surgelato - caratteristiche

Il pesce congelato/surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata, non può superare i . 18°C.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a . 18°C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti di pesce non devono presentare:

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

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici:

pH < 6.2-7

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100g.

TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100g.

Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al Reg. (CE) n° 1881/06

Parametri fisici:

calo peso: 10 - 30% a seconda della specie.

Glassatura 5 - 20% a seconda della specie

Deve essere conforme alla normativa vigente. Il prodotto deve essere etichettato ai sensi del Regolamento CEE 104/2000 del 17.12.99 e delle disposizioni applicative di cui D.M. 27.08.02.

Si richiede che sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n° 852 e 853.

◆ 45 Vegetali surgelati

Fagiolini, zucchine, piselli, carote, cuori di carciofo, punte di asparagi, cavolfiori, spinaci e costine. Tutti devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spapolata;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

In particolare i fagiolini devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;

◆ 46 Carni fresche refrigerate di bovino adulto

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

- ottenute da bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi. È stato accertato che la stragrande maggioranza dei bovini appartenenti alla razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina (descritta nella pubblicazione scientifica di Kambadur et al. - Genome Research . 1997 . 7 . pagg. 910-916), che causa l'ipertrofia muscolare (groppe doppia) tipica della razza stessa, che caratterizza anche dal punto di vista organolettico questa tipologia di carni. La verifica relativa alla presenza di tale mutazione genetica costituirà oggetto dei controlli disposti dalla SA.. Qualora le analisi rilevino la presenza della mutazione, il bovino risulterà inequivocabilmente appartenente alla razza piemontese; qualora la mutazione non venga rilevata, verranno disposte ulteriori verifiche allo scopo di accertare il possesso, da parte del capo esaminato, dei requisiti che ne attestino inequivocabilmente l'appartenenza alla razza piemontese.
- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere, che saranno poi trattate, presso il centro di cottura, per la preparazione dei piatti previsti dal menù
- ottenute da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (compresa la macellazione),
- etichettate secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto e che preveda la presenza in etichetta delle seguenti informazioni:
 - estremi identificativi dell'organizzazione e/o logo del Consorzio;
 - paese di nascita del capo bovino (Italia);
 - *razza o tipo genetico Piemontese*;
 - data di nascita;
 - nominativo, indirizzo azienda di nascita;
 - paese o azienda (nominativo e indirizzo) di allevamento;

- paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
 - paese o laboratorio (nominativo e indirizzo) dove è avvenuto il sezionamento
 - nominativo, indirizzo del punto vendita;
 - data di macellazione;
 - numero identificativo del soggetto (marca auricolare), accompagnato dal sesso;
 - peso della carne cui si riferisce l'etichetta;
- estremi identificativi dell'organismo indipendente. rispondente ai requisiti fissati dalla norma europea EN/45011.

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

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto mazzato, mazzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica);

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

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra . 1°C e +7°C, come da D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche.

La conservazione, dopo lo sconfezionamento, deve avvenire a temperatura compresa tra . 1°C e +4°C.

◆47 Carni sottovuoto

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni sottovuoto devono possedere requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne;
- etichetta conforme al D.L. 109/92 e s.m.i.;
- i materiali impiegati per il confezionamento sotto vuoto, devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973 s.m.i e al Reg (CEE) 10/2011 aggiornato dal D.M. 22 luglio 1998, n° 338.

Si esclude l'utilizzo di carni congelate.

◆48 Carni avicole refrigerate

Sono richiesti i seguenti tagli: cosce, sovracosce, petti di pollo, fesa e petti di tacchino
Condizioni generali: devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi dei Reg. (CE) e 853/2004 e n° 854/2004.

- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327, 26 marzo 1980 con
- temperature durante il trasporto comprese tra . 2°C e +4°C;
- devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento CEE 1234/2007 e 543/2008

- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE.
- Caratteristiche:
- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni ne' piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di
- consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura ne' trasudata;
- le carni di tacchino devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico,
- senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.Lgs. 158 / 2006

POLLO:

Deve avere un'età inferiore alle 10 settimane di ambo i sessi; devono:

- essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetali;
- avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia e cartilagine sternale molto flessibile;
- devono provenire da allevamenti nazionali.

TACCHINO

- tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi; allevato a terra e alimentato con mangimi di origine vegetale;
- devono provenire da allevamenti nazionali.

◆ 49 Suino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi dei Reg. (CE) n° 853/2004 e 854/2004
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;

- deve essere trasportata secondo le disposizioni del Reg. (CE) n° 853/2004 con temperature durante il trasporto tra . 1 e + 7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sotto vuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche
- deve essere compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

◆50 Conigli freschi refrigerati

Condizioni generali:

- deve provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del Reg. (CE) n° 853/2004 e 854/2004, di allevamento nazionale
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283 del 30.4.1962, del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 e DPR 312/91 e aggiornamenti;
- devono presentarsi senza zampe, con testa scuoiata ed e viscerata con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale.

◆50 Latte U.H.T. intero e fresco pastorizzato

L'alimento deve:

- essere conforme alle caratteristiche previste dalla Legge 169/89 s.m.i e dal Reg. (CE) n° 853 ;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno tre giorni per il latte fresco pastorizzato e di almeno settantacinque giorni per quello UHT.
- L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i . Il latte UHT deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

◆51 Latte di soia

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

Le confezioni devono essere integre, riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

È vietato l'uso di latte di soia contenente organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

◆52 Yogurt alla frutta/intero

L'alimento:

- deve rispondere ai requisiti previsti dal Reg. (CE) n° 852 e 853;
- non deve contenere additivi alimentari;
- deve essere confezionato in monoporzioni;
- deve contenere fermenti lattici vivi in quantità non inferiori a 10^8 , al momento della consegna, per ciò che riguarda lo streptococco thermophilus e il lactobacillus bulgaricus.

Deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

Shelf . life: il prodotto deve essere fornito con almeno 15 giorni di vita utile dalla data di scadenza.

◆53 Budino

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dal Reg. (CE) n° 852 e 853.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs 109/92 e s.m.i.

Devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

Shelf-life-Il prodotto alla consegna deve avere almeno 15 giorni di vita utile prima della data di scadenza

◆54 Merendine biologiche confezionate

Devono essere prodotti con materie prime conformi al Reg. (C.E) 2092/91 e successive modifiche.

La tipologia prevista è quella della crostatina con marmellata.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs 109/92 e s.m.i..

◆55 Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n.1269 del 30/10/1955, s.m.i. e deve rispondere ai requisiti previsti dal Reg. (CE) n° 852 e 853.
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco " Parmigiano Reggiano ";
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8.

◆56 Parmigiano Reggiano grattugiato

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4/11/1991, e deve rispondere ai requisiti previsti Reg. (CE) n° 852 e 853.

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca
- additivi: assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 18% ;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;

◆57 Tutti i formaggi qui di seguito riportati devono essere prodotti partendo da materie prime conformi al Reg. (CE) n° 852 e 853. Tutte le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D.Lgs. 109/92 s.m.i

Formaggi freschi: tipo Fior di certosa - tipo Annabella

Caratteristiche:

prodotti da puro latte vaccino fresco; caglio e sale; grasso minimo su sostanza secca 50%. Non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro. Devono essere forniti in confezioni chiuse e devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Mozzarella

Caratteristiche:

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

Crescenza

Caratteristiche:

prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

Robiola

Caratteristiche:

prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause e deve essere venduta in confezioni come dal D.Lgs. 27.1.92 n. 109 e s.m.i.. Deve presentare buone caratteristiche microbiche;

Ricotta

Caratteristiche:

non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale. *Deve* essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21.3.73 e successive modifiche. Le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese ed altre.

Shelf-life: i formaggi freschi sopra riportati devono essere utilizzati non oltre sette giorni prima della data di scadenza;

Taleggio

Caratteristiche:

prodotto da puro latte vaccino intero fresco, il grasso minimo deve essere il 48% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta di colore da bianco a paglierino e sapore leggermente aromatico. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. La denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel Regolamento CE 1107/96 del 12 Giugno 1996;

Italico

Caratteristiche:

prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare buone caratteristiche microbiche;

Fontina

Caratteristiche:

prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta ma elastica con scarsa occhiatura, fondente in bocca di colore leggermente paglierino e sapore dolce caratteristico. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. La denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel DPR 1269 del 30.10.55;

Fontal

Caratteristiche:

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

Emmenthal, Sbrinz, Gruyere

Caratteristiche:

prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. L'Emmenthal deve presentare interamente la classica occhiatura delle dimensioni di una ciliegia, distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna. La pasta deve essere compatta, morbida, colore giallo intenso.

Lo Sbrinz deve avere una pasta compatta e friabile, il sapore finemente aromatico; deve essere dichiarato il tipo di prodotto e il luogo di produzione: la denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri;

Provolone:

Caratteristiche:

prodotto con latte vaccino intero, il grasso minimo contenuto deve essere del 45% sulla sostanza secca. La pasta deve essere compatta, priva di occhi, di colore bianco tendente a paglierino; non deve presentare difetti di sapore e di aspetto dovute a fermentazioni anomale o altre cause. La stagionatura deve variare da sei a dodici mesi.

◆ 58 Gelati

Devono essere conformi al R.D. 3/08/1890 n. 7045, alla L. n°. 283/62, al DM n° 209 del 27/02/96 e al Reg. (CE) n° 852 e 853, confezionati secondo il D.P.R. n. 391 del 26/05/80 e s.m.i. e al D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

Dovrà essere confezionato in coppette da 50/60 g. e il trasporto dovrà avvenire alla temperatura di -10°C. per i gelati alla frutta e -15° per gli altri gelati.

Al fine di garantire la rintracciabilità, l'Id.A. dovrà provvedere alla conservazione della confezione riportante la data di scadenza, non indicata sulla singola confezione monodose.

Shelf-life: alla consegna dovranno avere ancora almeno 90 giorni di vita utile dalla data di scadenza

◆ 59 Prosciutto crudo Parma

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13.2.1990, n. 26 e dal D.M. 15.2.93, n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine ed essere conforme al Reg. (CE) n° 852 e 853.

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

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

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

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

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere:

- disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo la Legge n. 283 del 30.4.62, il DPR 777 del 23.8.82 e aggiornamenti e il D.L. 109 del 27.1.92. e s.m.i

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione. La porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

◆60 Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prodotto deve essere ottenuto con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti ricostruiti ed essere conforme al Reg. (CE) n° 852 e 853.

All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

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

La confezione deve essere conforme al D.M. 21 marzo 1973 s.m.i. e al Reg. (CE) 10/2011 e per l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e s.m.i .

◆61 Bresaola

Prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al Reg. (CE) n° 852 e 853 in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.

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

Qualora richiesto deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

◆ 62 Fesa di tacchino arrosto

Deve essere conforme ai requisiti del Reg. (CE) n° 852 e 853, al D. Lgs 109/92 e s.m.i. e al D.Lgs. Governo 16.03.2006 n° 158.

La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato. Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327.

Qualora richiesto deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

◆ 63 Manzo affumicato

Deve essere conforme ai requisiti del Reg. (CE) n° 852 e 853. Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato e privo di grasso, senza odori e sapori sgradevoli o anomali. Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 327/80.

Qualora richiesto deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci

◆ 64 Salsiccia di tacchino/puro suino:

Gli insaccati con caratteristiche organolettiche ottimali devono aver odore gradevole e colore idoneo alla composizione; il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde. Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi ai rispettivi D.D.M.M.: 10 agosto 1938 per la polvere di latte; 22 ottobre 1987, n° 463, per lo zucchero, 13 luglio 1989, n° 270, per i caseinati e la soia. Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra . 1°C e +4°C.

◆ 65. Uova

Uova categoria A extra fresche

Devono essere conformi alle vigenti norme di commercializzazione Reg.(CE) 589/2008 e Decreto 11 dicembre 2009.

Le uova di categoria A extra fresche devono appartenere alla categoria 1°, conformemente al regolamento CEE n. 1274/91 s.m.i.. Le stesse devono essere vendute in imballaggi o confezioni, recanti le prescritte fascette e dispositivi di etichettatura con obbligatorietà delle seguenti dichiarazioni:

- ditta produttrice;
- categoria di qualità;
- peso e numero
- numero del centro di imballaggio e data di imballaggio;

secondo quanto previsto dal D.Lgs. 109/92 s.m.i.

Le uova devono provenire da galline allevate con mangimi di origine vegetale.

◆ 66 Uova pastorizzate

Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità, (Reg. (CE) n° 852 e 853).

Devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti; devono essere sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione o ad altro

trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

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

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

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

◆67 Fagioli secchi, soia, ceci e lenticchie e miscela di legumi secchi biologici

Devono essere conformi al Regolamento CE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura il più omogenea possibile omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

◆68 Acqua oligominerale naturale

Le acque oligominerali devono attenersi alle seguenti norme:

D.L. 25 gennaio 1992, n° 105, art. 11 per le etichettature;

D.L. 12 novembre 1992, n° 542 art. 3,4,5,6 per i criteri di valutazione delle caratteristiche chimiche e chimico fisiche delle acque minerali naturali;

D.M. 13 gennaio 1993 per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizione delle acque minerali naturali; D.M. 17 febbraio 1981 per le acque oligominerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile D.Lgs. 27/2002 e D. Lgs. 31/2002

Il tenore di sali minerali calcolato come residuo fisso non deve essere superiore a 500 mg/l per le acque oligominerali e minerali naturali, poiché si tratta di utenza di età inferiore o uguale ai 14 anni, si richiede un residuo fisso non superiore a 250 mg/l.

◆69 Sale

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997, n° 106. E' permessa la vendita di sale iodurato secondo il D.M. 562/95. I prodotti non devono contenere impurità e corpi estranei. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e s.m.i. e al D.M. 31 gennaio 1997, art.5.

◆70 Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31 marzo 1980.

Le confezioni devono riportare, legge 31 marzo 1980 n. 139, art 7 che riprende il D. Lgs 109/92 e s.m.i..

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtth - Test).

◆71 Zucchero a velo

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e s.m.i. .

◆ 72 Miele

Deve essere conforme al D. Lgs. 179/2004

Deve essere di nettare di fiori d'acacia, di produzione nazionale, idoneamente confezionato ed etichettato a norma di legge. L'approvvigionamento del prodotto dovrà essere limitato al quantitativo necessario all'effettivo consumo, utilizzando confezioni di limitata capacità. Il termine di conservazione del prodotto non dovrà essere inferiore a due mesi dalla scadenza.

◆ 73 Aceto rosso/bianco

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

◆ 74 Aceto di mele biologico

Quale materia prima è consentito esclusivamente l'utilizzo di mele provenienti da coltivazioni biologiche. Il prodotto deve essere idoneamente confezionato ed etichettato a norma di Legge.

◆ 75 Piante aromatiche ed ortaggi

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i..

◆ 76 Ortofrutta

I prodotti ortofrutticoli devono:

- ◆ essere di stagione (è consentito l'uso fuori stagione di piselli, fagiolini, cuori di carciofo, punte di asparagi, spinaci costine e legumi secchi);
- ◆ appartenere alla categoria I[^] o categoria extra;
- ◆ essere interi e sani, senza lesioni e attacchi parassitari;
- ◆ essere puliti, ovvero privi di terra e di ogni altra impurità;
- ◆ essere esenti da danni causati dal gelo;
- ◆ non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- ◆ essere privi di odori o sapori anomali.
- ◆ essere correttamente etichettati, riportando la categoria, il calibro (se previsto), l'origine e i trattamenti subiti;
- ◆ provenire da un operatore regolarmente iscritto all'AGEA con i relativi registri e dichiarazione di spedizione.

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

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente. La maturazione

deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

I prodotti da utilizzare sono i seguenti:

- cipolle
- aglio
- porri
- carote: devono essere scelte le più piccole e tenere per il consumo come contorno, mentre per le preparazioni alimentari in genere possono essere utilizzate quelle a radice più grande

- cavoli, verze, broccoli e cavolfiori;
- finocchi;
- insalata verde.

Devono essere scelte le qualità più dolci come la lattuga, il pan di zucchero;

- sedano;
 - pomodori;
 - zucchine;
 - zucca marina;
 - patate: non devono presentare segni di germogliazione incipienti né germogli filanti.
- Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi in uso; nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate;

- mele;
- pere;
- pesche;
- albicocche;
- susine;
- prugne;
- ciliegie,
- arance;
- limoni: sono ammessi frutti con colorazione verde chiara ma che corrispondano al contenuto minimo in succo;
- mandarini e clementine;
- uva da tavola;
- kiwi;
- cachi;
- anguria;
- melone.

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

Tutta la frutta deve avere un minimo contenuto di zuccheri, in particolare le mele devono raggiungere almeno 12° brix al rifrattometro e i kiwi 9° brix. al rifrattometro.

Tali valori saranno oggetto di controllo da parte della S.A. qualora pervengano reclami numericamente significativi e reiterati sul grado di maturazione della frutta.

Tutti i prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal NIPAF.

◆77 Frutta sciropata/macedonia di frutta

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

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

La frutta sciropata deve presentare le seguenti caratteristiche:

- consistenza, colore, odore e sapore caratteristici del prodotto.

L'ananas sciropato deve inoltre essere:

- completamente decorticato;

- privo del nucleo centrale.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

◆78 Banana

Sono ammesse leggere variazioni di forma e peso che deve corrispondere a circa 80 gr. al netto della buccia.

La polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto non deve essere allappante, evidente segno di immaturità.

◆79 Prodotti IV gamma

Le confezioni oltre ad essere conformi al D.L. 27/1/92 n. 109 e s.m.i , devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

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

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

Shelf life: carote, finocchi e zucchine da consumarsi crudi e in insalata devono essere utilizzati entro 3 giorni a dalla data di scadenza. Qualora tali prodotti siano da consumarsi crudi il primo giorno di ristorazione della settimana, l'utilizzo è richiesto non oltre due giorni prima della data di scadenza.

◆80 Prodotti per lattanti

Omogeneizzati biologici

Devono rispettare il decreto 03/05/2007 (attuazione DIR 2006/34/CE)

Crema di riso e crema mais e tapioca

Devono essere senza proteine del latte, senza glutine ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

Crema multicereali

A base esclusivamente di farina di grano, di riso, di orzo ed avena, deve essere senza proteine del latte, ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

Biscotto granulato

Deve essere senza glutine e senza uovo ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

Latte di proseguimento e adattato.

Deve soddisfare i principi nutritivi dei primi mesi di vita ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

La I.A. deve prevedere una scelta di almeno 3 tipi di latte adattato per garantire una diversificazione tale da soddisfare le esigenze dell'utenza.

Biscotti primi mesi

Devono essere senza uovo, conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti

Liofilizzati

Devono essere privi di glutine e proteine del latte ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

◆81 **Prodotti senza glutine per utenti celiaci**

A titolo meramente esemplificativo si indicano di seguito alcune tipologie richieste:

pasta, pasta fresca ripiena, basi per pizza/focaccia, crackers, biscotti secchi, merendine (tipo mini cake o crostatina con marmellata), fette biscottate/tostate, pangrattato.

Le caratteristiche di tali prodotti devono essere conformi a quanto previsto dall'art. 50 del Decreto Legislativo n. 116 del 2005 (Decreto Legislativo n. 116 del 2005) e dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 27 del 1998 (Decreto del Presidente della Repubblica n. 27 del 1998).

◆82 **Lievito fresco e lievito per dolci:** lievito fresco in cubetti e/o secco in bustine, lievito vanigliato per dolci in bustine dose da 500 gr. e/o da 1 kg.

◆83 **Cioccolato spalmabile:** Gli ingredienti saranno: zucchero, oli vegetali, nocciole cacao magro, latte scremato in polvere lattosio, siero del latte in polvere, emulsionante, lecitina (di soia), aromi. L'alimento dovrà essere di prima qualità in ottimo stato di conservazione e rispondente alle vigenti normative igieniche e sanitarie.

◆84 **Cacao in polvere:** il cacao dovrà essere a richiesta amaro o dolce. Ingredienti cacao amaro: cacao in polvere, correttore di acidità (carbonato di potassio) aromi. Ingredienti cacao zuccherato: zucchero, cacao in polvere, correttore di acidità (carbonato di potassio) aromi. La confezione deve indicare il contenuto, e la data di scadenza.