



# ALLEGATO N. 1

**Tabelle merceologiche delle derrate alimentari e delle  
bevande (ristorante aziendale e presso i locali bar, caffetteria,  
tavola fredda e tavola calda).**

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI E DEI  
BAR, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PRESSO LE SEDI METROPOLITANE**

**DEL POLITECNICO DI TORINO**

**PER IL PERIODO 01.01.2025 – 31.12.2029**

**Lotto 1: Servizio di ristorazione aziendale, servizio bar,  
tavola fredda e tavola calda**

**Lotto 2: Servizio bar, tavola fredda e tavola calda**

**IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO**

**Ing. Renato Parizia**

**(F.to Renato Parizia)**



---

## Considerazioni generali

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative regionali, nazionali, europee, vigenti in materia di sicurezza alimentare.

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

L'origine degli alimenti nel presente documento, fa riferimento a filiera comunitaria, filiera italiana e filiera piemontese, corta e locale.

## Normativa di riferimento

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 ss.mm.ii.

Criteri Ambientali Minimi (CAM) per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete ai fini potabili approvato con DM 6 novembre 2023 in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1 aprile 2024

D.Lgs. 196 del 8/11/2021 che ha dato attuazione dalla Direttiva UE 2019/904

Reg. CE n. 178/2002, (principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione l'autorità europea per la sicurezza alimentare e a 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 ss.mm.ii. 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 ss.mm.ii che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

Regolamento CE 396/2005 e ss.mm.ii. concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari

Regolamento CE 2073/2005 e ss.mm.ii. sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Regolamento CE 1881/2006 e ss.mm.ii. concernente i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari

D.Lgs. n.18/2023 attuazione della direttiva 2020/2184/UE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano

D.G.R. 10 gennaio 2012, n. 2-3258 e ss.mm.ii. 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 ss.mm.ii. relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

D.Lgs. n. 111/1992 e ss.mm.ii. attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare

Regolamento CE 1333/2008 e ss.mm.ii. relativo agli additivi alimentari

Regolamento (UE) N. 1308/2013 e ss.mm.ii. recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli

Regolamento (UE) 2017/625 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) 2016/429 e (UE) 2016/2031 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 – recipienti**

Regolamento CE 1935/2004 e ss.mm.ii. riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Regolamento CE 10/2011 e ss.mm.ii. 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 ss.mm.ii.

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 imballaggi 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 ss.mm.ii.



---

Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti - Ce.I.R.S.A. (Centro interdipartimentale 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. I prodotti biologici devono essere conformi al:

- Regolamento (CE) 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007.
- Reg. CE n. 889/2008 del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici 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, anche attraverso la copia dell'etichetta originale.

### **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.



---

### **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 multi stakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

### **Prodotti tipici D.O.P. - I.G.P. – S.T.G.**

Devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento UE 1151/2012 (e ss.mm.ii.):

- 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
- S.T.G. Specialità Tradizionale Garantita non fa riferimento a un'origine ma ha l'obiettivo di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale.

### **Prodotti agroalimentari tradizionali (P.A.T.)**

Alimenti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni, si intendono quei prodotti regolamentati dal D. Lgs. 30 aprile 1998, n. 173 "Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n. 449

D.M. 8 settembre 1999, n. 350. "Reg. recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173."

D. M. 18 luglio 2000 "Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" e ss.mm.ii.



### **Prodotti locali**

Prodotto e confezionato in una azienda artigianale con sede nel territorio della provincia di Torino

### **Prodotti a chilometro zero e filiera corta**

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 (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del D.l. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche") e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, co. 2, lett. b) della L. 6 ottobre 2017, n. 158 "Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni"). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

### **Calendario di stagionalità**

#### **Gennaio**

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca

#### **Febbraio**

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi



---

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

### **Marzo**

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi

Verdura: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

### **Aprile**

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere

Verdura: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci, tarassaco.

### **Maggio**

Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

### **Giugno**

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.

### **Luglio**

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

### **Agosto**

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.



---

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

### **Settembre**

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine

### **Ottobre**

Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca

### **Novembre**

Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa, broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

### **Dicembre**

Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.



## CEREALI, FARINE E DERIVATI E DERIVATI

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 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 Decreto Presidente della Repubblica 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 di grano**

Farina di grano (0 - 00) 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 Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.

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

*Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza*

### **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 Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.

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

*Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza*



### **Farine diverse**

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

La farina non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee.

Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento e non deve presentare colore, odore e sapore anomali;

Tipologie richieste:

- farina di grano saraceno;
- semolino;
- fecola di patate: prodotta esclusivamente dalle patate;
- maizena: amido ottenuto esclusivamente dal mais;
- farina di ceci: ottenuta dalla sola macinazione di ceci;
- farina di castagne: ottenuta dalla sola macinazione di castagne;
- farina di mandorle: ottenuta dalla sola macinazione di mandorle.

### **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. È vietata l'aggiunta di sostanze organiche e 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 dev'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.

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.

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



---

### **Pane biologico**

Il pane deve essere fresco, ben lievitato ben cotto, prodotto con farine di grano tenero tipo "0", provenienti da coltivazioni biologiche certificate, con lievito naturale, possibilmente con pasta acida.

Composizione: farina "0" 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.

### **Pane integrale**

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 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 al Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.

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.

### **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 normativa vigente).

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

### **Pane grattugiato**

Deve essere conforme al DPR 187/0. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.

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

### **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 Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.

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.

### **Pane in cassetta (pancarrè)**

Il prodotto ottenuto con farine tipo 0 e 00 deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Deve risultare esente da parassiti, larve, con un contenuto di alcool etilico: < 2% s.s. +/-3%

Deve essere confezionato in confezioni ermeticamente chiuse nel rispetto della normativa vigente in termini di etichettatura Reg. (UE) 1169/2011.

### **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.



### **Piadine e tigelle**

Il prodotto deve essere realizzato secondo le ricette tipiche romagnole, non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

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

Confezionamento in atmosfera protettiva, nel rispetto delle norme vigenti.

### **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 D.P.R. n. 187/01 e D.P.R. 23 giugno 1993 n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste dal Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii 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.

### **Crostini**

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/67, dal D.P.R. n. 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 Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.

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

### **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 Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.

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

### **Brioche**

Prodotte con farina di frumento o altre farine, devono essere fresche e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli

Può essere farcito o guarnito con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato ecc.

Non devono contenere coloranti e conservanti

Devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

È vietato l'utilizzo e la somministrazione di brioche riscaldate, rigenerate e surgelate.



Solo in caso di esaurimento della fornitura giornaliera di prodotto fresco è consentito l'utilizzo presso i bar di brioches surgelate esclusivamente per far fronte ad una straordinaria richiesta da parte degli utenti, oppure è consentito l'uso di brioches surgelate solo per alcune tipologie di brioches (donuts).

### **Merendine confezionate**

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

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.

### **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 Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.

### **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;
- 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.

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 Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.

*Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.*

### **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.

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 dev'essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza*

### **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 200 g. 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 Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.

*Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.*

### **Paste fresche all'uovo/ripiene**

Devono rispondere ai requisiti previsti dall'art. 9 del D.P.R. n. 187/2001. Tutti gli ingredienti che compongono il ripieno 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. n. 187/2001. Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.

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

### **Lasagne surgelate o in atmosfera modificata pronte al consumo**

Preparazione gastronomica a base di sfoglia di pasta all'uovo condita con ragù di carne bovina e/o sugo di pomodoro, besciamella (preparata con latte, farina, burro/olio e sale), parmigiano reggiano, olio extra vergine di oliva

Analoghe caratteristiche a quanto previsto per la pasta fresca/secca/surgelata all'uovo e ripiena biologica, pasta biologica per lasagne surgelate.

### **Base per pizza/focaccia fresca**

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito, e sale.

Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.



### **Paste pronte surgelate o congelate**

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti.

Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- pasta sfoglia: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, sale;
- pasta frolla: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, uova;
- pasta fillo o brik;
- pasta kataifi;
- pasta per strudel.

### **Riso Arborio**

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n. 325, alla Legge del 5 giugno 1962 n. 586 e Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.

È 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, in 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 dev'essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza.*

### **Riso Roma**

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325 alla Legge del 5 giugno 1962 n° 586 e Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.

È 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 dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza*

### **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 dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza*

### **Riso Parboiled**

Deve rispondere ai requisiti della legge 18 marzo 1958, n.325, alla Legge del 5 giugno 1962 n° 586 e Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.

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 dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza*

### **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 Reg. (UE) 1169/2011.

*Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza.*

### **Gnocchi di patate**

Devono essere preferibilmente preconfezionati 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. Devono rispondere alle vigenti norme igienico - sanitarie.

## **OLIO E CONDIMENTI**

### **Olio di oliva extra vergine e olio di oliva**

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 al Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii., 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.

### **Olio monoseme**

Sono permessi solo olio di girasole e di mais. Il loro utilizzo è limitato ad ausilio tecnologico per evitare fenomeni di impaccamento, non è consentito l'uso nelle preparazioni cotte e crude.

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge,

R.D.L. n° 2033 del 15 ottobre 1925 e ss.mm.ii. e R D L 1361/26 e ss.mm.ii.

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 ss.mm.ii.

### **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 Reg. (UE) 1169/2011.

La norma vigente 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 Reg. (UE) 1169/2011. 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 ss.mm.ii.

### **Pesto confezionato**

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 Reg. (UE) 1169/2011.

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

**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 Reg. (UE) 1169/2011.

**PRODOTTI SURGELATI**

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  $-18^{\circ}\text{C}$ ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ .

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 Reg. (UE) 1169/2011 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 delle 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;

**Prodotti congelati**

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ , 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 Reg. (UE) n. 1169/2011.

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.

### **Pesce congelato/surgelato**

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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di  $1^{\circ}\text{C}$ . 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.

### **Vegetali surgelati**

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 spappolata.

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.

## **CARNI FRESCHE**

### **Carni fresche 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, potrà costituire 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 che accompagna i tagli anatomici, 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  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+7^{\circ}\text{C}$ , come da D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche.

La conservazione, dopo lo sconfezionamento, deve avvenire a temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ .

### **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 Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.
  - 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.
- É vietato l'utilizzo di carni congelate e surgelate.

### **Carni avicole**

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 e ss.mm.ii.

Le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore; e 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;

Le carni devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento CEE 1234/2007 e 543/2008 e ss.mm.ii. 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 né 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 né 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.

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 e ss.mm.ii.

**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;

#### **TACCHINO**

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

#### **Suino fresco**

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.

#### **Conigli freschi**

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.

### **PRODOTTI LATTIERO - CASEARI**

Normativa di riferimento:

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



- 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 U.H.T. intero e fresco pastorizzato**

L'alimento deve:

- essere conforme alle caratteristiche previste dalla Legge 169/89 ss.mm.ii e dal Reg. (CE) n° 853;
  - avere una vita residua al momento della consegna di almeno tre giorni per il latte fresco intero pastorizzato e di almeno settantacinque giorni per quello UHT;
  - L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.
- Il latte UHT deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

### **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 Reg. (UE) 1169/2011.

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 ss.mm.ii.

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.

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.

### **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.

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



---

### **Panna**

Panna da crema di latte, grasso minimo 20% commercializzata in tetra Brik asettico da 500 ml o da 200 ml o eventualmente altra pezzatura più confacente alle esigenze di preparazione. Requisiti microbiologici richiesti, conformi alle normative vigenti e ad ogni successiva modifica ed integrazione.

### **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 Reg. (UE) n. 1169/2011.

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.*

### **Gelati**

Devono essere conformi al R.D. 3/08/1890 n. 7045, alla L. n°. 283/62, al DM n° 209 del 7/02/96 e al Reg. (CE) n° 852 e 853, confezionati secondo il D.P.R. n. 391 del 26/05/80 e ss.mm.ii. e Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.

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'I.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.*

### **Parmigiano Reggiano DOP**

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955, ss.mm.ii. 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 18 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.



---

### **Parmigiano Reggiano grattugiato DOP**

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 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;

**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 ss.mm.ii.**

**Fiordilatte:** I singoli pezzi di forma sferoidale, 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. Il prodotto non può essere prodotto da cagliate preparate e/o congelate.

I singoli pezzi devono essere interi e compatti, superficie liscia e lucente; non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata; colore bianco porcellanato non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro.

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

**Crescenza:** 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;

**Formaggi freschi: tipo Fior di certosa - tipo Annabella:** 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.

**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. Deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto.

Prodotta da latte vaccino fresco.

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

**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.

**Italico:** 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.

**Tomino fresco:** 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.

**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. Aroma e sapore: delicato, caratteristico di latticino fresco.

**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'allevato (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*

**Fontina D.O.P.:** formaggio di latte vaccino semicotto, forma cilindrica, crosta color cuoio ricoperta da una patina vellutata, pasta morbida ed elastica quando poco stagionato. Zona di produzione Valle d'Aosta, Provincia: Aosta Ha una forma cilindrica, un diametro di 30-40 cm e un peso che va dagli 8 ai 18 kg. La crosta è compatta e sottilissima. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Il prodotto presenta pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, di colore leggermente paglierino, fondente in bocca, sapore dolce caratteristico. Provenienza DOP.

Zona di produzione Valle d'Aosta, Provincia: Aosta

Formaggio grasso, a pasta semicotta, ottenuto utilizzando il latte intero di vacca, prima della coagulazione, il latte non deve aver subito un riscaldamento a temperatura > +36°C

*Shelf life non oltre 15 gg dalla data di scadenza*

**Provolone Valpadana D.O.P.:** formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione a forma di salame, a melone, troncoconica, a pera. La superficie esterna può presentare insenature determinate dal passaggio delle corde di sostegno; crosta liscia, sottile, lucida, colore giallo dorato, talvolta giallo bruno; pasta compatta, può presentare una leggera e rada occhiatura ed è tollerata una leggera sfogliatura. Formaggio destinato al consumo dopo una stagionatura di breve periodo, sapore: delicato fino alla stagionatura di tre mesi, pronunciato verso il piccante a stagionatura più avanzata.

Provenienza DOP Zona di produzione Prov. Aut. Trento, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Province: Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza, Bergamo, Mantova, Milano, Trento

*Shelf life non oltre 15 gg dalla data di scadenza*

**Robiola D.O.P. Piemonte 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.

Robiola di Roccaverano D.O.P.: è un formaggio grasso, a pasta fresca, bianca, molle, finemente granulosa.

Zona di produzione nelle province di Asti e Alessandria, con solo latte di capra, o misto a pecora e vacca. Si presenta nella tipologia fresco, con maturazione di 4-10 giorni; affinato, se oltre 11 giorni. Sia Fresco sia Affinato, denota aromi sensazionali e la pasta è morbida, umida, untuosa e adesiva.

La forma è cilindrica, con un diametro di 10-14 cm ed un peso di 250-400 grammi.

**Taleggio D.O.P.:** tipo di formaggio molle e stagionato a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero. Deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto, non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Tipo di formaggio molle e stagionato a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero. Provenienza DOP Zona di produzione e di stagionatura Lombardia, Piemonte e Veneto province Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Novara, Treviso

Colore: da bianco a paglierino;

Sapore: dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico;

Odore: leggermente aromatico e caratteristico.

*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 semi-stagionato. Viene prodotto in due tipologie: latte intero (pasta morbida): prodotto con latte intero; crosta elastica e liscia, di colore paglierino chiaro o bruno rossiccio a seconda della stagionatura; pasta di colore bianco paglierino, morbida, con occhiatura minuta e diffusa; sapore dolce e gradevole, odore delicato; semigrasso (pasta semidura): prodotta con latte parzialmente scremato; crosta poco elastica, di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio; pasta di colore bianco paglierino, elastica o semidura (con il progredire della stagionatura); sapore intenso ed armonico, odore fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura La zona di provenienza del latte, di trasformazione, stagionatura ed elaborazione del formaggio comprende le province di Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Verbanò 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 con facce piane o quasi piane e scalzo leggermente convesso; peso da 1,8 a 9 kg riferito ai minimi di stagionatura; dimensione: diametro della faccia 15-35 cm, altezza dello scalzo di 6-12 cm, 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*

**Toma di Lanzo PAT:** formaggio a latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato per affioramento, a pasta cruda, molle o semidura, di media stagionatura. La crosta è liscia, di colore paglierino/grigiastro per residui di colonie di muffe grigie, può essere eventualmente presente il tipico avvallamento su una faccia dovuto alla tradizionale tecnica di formatura che impiega solo il telo in fibra naturale. La pasta di colore giallo paglierino, ha occhiatura piccola e diffusa e consistenza tra morbido e semiduro, con aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con la stagionatura.

*Shelf life non oltre 15 gg dalla data di scadenza*



**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 è 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). La stagionatura viene effettuata nella zona di produzione più l'intero territorio del comune di Villafranca Piemonte.

Formaggio prodotto con latte di vacca intero eventualmente addizionato con piccole aggiunte (max 10%) di latte ovino e/o caprino, di forma cilindrica con facce piane o quasi piane e scalzo leggermente convesso; peso da 5 a 9 kg riferito ai minimi di stagionatura; dimensione: diametro della faccia 30-40 cm, altezza dello scalzo di 5-10 cm, crosta elastica e liscia, dal colore paglierino chiaro al marrone chiaro a seconda della stagionatura, non edibile; pasta di colore bianco paglierino con struttura morbida ed occhiatura minuta e diffusa; sapore dolce e gradevole, aroma delicato.

Grasso della sostanza secca non inferiore al 40%.

*Shelf life non oltre 15 gg dalla data di scadenza*

**Raschera 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 è moderatamente consistente ed elastica con occhiatura leggermente diffusa, gradevolmente profumato, sapore armonico e sapido.

Prodotto e stagionato nell'intero territorio della provincia di Cuneo nei comuni di Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio, Magliano Alpi, Montalto, Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì.

Può avere forma rotonda o quadrangolare.

Rotonda: facce piane del diametro di 30/40 cm con scalzo leggermente convesso di 6/9 cm;  
Quadrangolare: facce piane con lunghezza di ciascun lato da 28 a 40 cm, scalzo irregolare di 7/15 cm;  
Crosta sottile grigio-rossastra, a volte con riflessi giallognoli, elastica, liscia e regolare con chiazze rossastre sugli scalzi, accentuate con la stagionatura; pasta piuttosto consistente, elastica, con piccolissime occhiature sparse e irregolari;

peso: forma rotonda circa 5/8 kg, forma quadrata circa 6/9 kg; colore: bianco o bianco avorio;

sapore: fine e delicato, profumato, moderatamente piccante e sapido se stagionato;

stagionatura: almeno un mese

*Shelf life non oltre 15 gg dalla data di scadenza*

**Quartiolo D.O.P.:** formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino, caratteristica forma parallelepipedo-quadrangolare, pasta leggermente grumosa e crosta sottile e morbida, bianco-rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio-verde rossastra in quelli più maturi; pasta con struttura unita, leggermente grumosa, eventualmente con piccoli distacchi e anfrattuosità, friabile che diventa più compatta e morbida con il progredire della stagionatura. Colore: da bianco a bianco paglierino, può divenire più intenso per il formaggio maturo. Sapore: al palato risulta appena poco acido da giovane, aromatico con la maturazione. Stagionatura: il periodo di maturazione varia da 5 a 30 giorni per il tipo a pasta tenera. Dopo 30 giorni il prodotto viene posto in commercio come "Quartiolo Lombardo maturo".

Prodotto esclusivamente nelle province lombarde di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia e Varese, zone dove deve avvenire anche la stagionatura.

Formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino, caratteristica forma parallelepipedo-quadrangolare, a facce piane con lati da 18 a 22 cm e scalzo diritto da 4 a 8 cm;

*Shelf life non oltre 15 gg dalla data di scadenza*



## SALUMI E INSACCATI

***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**

Normativa di riferimento:

- MINISTERO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE, Decreto 21 settembre 2005 Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria.
- MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO DECRETO 26 maggio 2016, Modifiche al decreto 21 settembre 2005 concernente la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria
- Reg. (CE) N. 1334/2008 del 16 dicembre 2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE e ss.mm.ii.

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. Deve essere senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014. Il prosciutto consegnato affettato, in confezioni sottovuoto, deve essere privo di cotenna e di parti cartilaginee.



---

### **Prosciutto crudo di Parma D.O.P.**

Ottenuto da cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dal D.M. 15/2/93 n. 253, prodotto secondo le prescrizioni di legge e stagionato nella zona tipica di produzione di cui alla legge 13 febbraio 1990 n. 26 Tutela della denominazione di origine Prosciutto di Parma.

La D.O.P. "Prosciutto di Parma" riconosciuta dalla legge 4-7-70 n° 506 (Norme relative alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma, alla delimitazione del territorio di produzione ed alle caratteristiche del prodotto), sostituita dalla L. 3/2/1190 n° 26 (Tutela della denominazione di origine "prosciutto di Parma"), attualmente in vigore. Tali norme principali sono state integrate e completate dai rispettivi Regolamenti di esecuzione, approvati con D.P.R. 3-1-78 n° 83 e D.M. 15-2-1993 n° 253, attualmente in vigore.

Registrazione a livello Comunitario:

Reg. CE n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996, Reg. CE n. 510/2006 del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Reg. (CE) n. 102/2008 del 4 febbraio 2008, recante approvazione delle modifiche non secondarie del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette — Prosciutto di Parma (D.O.P.)

Reg. UE n. 1208/2013 del 25 novembre 2013 recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Prosciutto di Parma (D.O.P.)]

La zona di produzione comprende il territorio della provincia di Parma. La zona di produzione della materia prima interessa le seguenti Regioni: Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio

Il prosciutto crudo stagionato deve avere masse muscolari di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzate (in scarsa misura) dal bianco puro delle parti grasse.

La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico, deve essere esente da difetti e alterazioni, dovuti ad una scorretta maturazione, avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici. La componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve essere di colore giallo, avere odore o sapore di rancido.

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative e merceologiche previste dal disciplinare.

Deve possedere le seguenti caratteristiche: peso non inferiore ai Kg. 7, periodo di stagionatura non inferiore a 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e 9 Kg e non inferiore a 12 mesi per quelli di peso superiore.

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

Deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve garantire una protezione efficace dei prodotti di salumeria.



### **Bresaola I.G.P.**

Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina, deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Bresaola della Valtellina" di cui al Decreto Ministeriale 23 dicembre 1998. Conforme al Reg. CE n. 1236/96 del 10 luglio 1996 che completa l'allegato del Reg. (CE) n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di Reg. UE n. 893/2011 recante approvazione di modifiche non minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Bresaola della Valtellina (I.G.P.)]

Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina, deve corrispondere al disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Bresaola della Valtellina" di cui al Decreto Ministeriale 23 dicembre 1998. Conforme al Reg. CE n. 1236/96 del 10 luglio 1996 che completa l'allegato del Reg. (CE) n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di Reg. UE n. 893/2011 recante approvazione di modifiche non minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Bresaola della Valtellina (I.G.P.)].

È richiesto un taglio sottile, compatto e assente da fenditure.

Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità permesse dalla normativa vigente.

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

Deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve garantire una protezione efficace dei prodotti di salumeria.

### **Mortadella Bologna I.G.P.**

L'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità. Non vi devono essere perdite di grasso o gelatine, non deve presentare colorazioni verdastre o altri difetti di colore, odore o sapore e l'aroma non deve essere eccessivamente speziato.

- Umidità 50-55 % +/-3%
- Grassi 33 % +/-3%

Confezionato in imballaggio primario sottovuoto.

### **Speck alto adige I.G.P.**

Preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

Confezionamento: forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto.



---

### **Fesa di tacchino arrosto**

Deve essere conforme ai requisiti del Reg. (CE) n° 852 e 853, al Reg. (UE) 1169/2011 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.

### **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.

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

### **Pancetta**

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata e non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

Tipologie richieste:

- pancetta tesa;
- pancetta tesa affumicata;
- pancetta arrotolata decotennata;
- pancetta coppata;

Confezionamento: forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto.

### **Coppa I.G.P. o capocollo**

Deve essere preparato con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo.

Deve avere forma cilindrica, non incurvata, ed apici non appuntiti; deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

Il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido.

Deve avere consistenza soda e uniforme, senza zone di rammollimento; deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

Il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente, la durata non deve essere inferiore ai tre mesi e deve essere dichiarata la stagionatura; non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.



Umidità 35-45 % +/-3%

Grassi 8-10 % +/-3%

Confezionamento: forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto.

### **Porchetta arrosto di suino**

All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato, perdite di grasso o gelatine.

La fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. La superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti, l'aroma non deve essere eccessivamente speziato.

Confezionamento: imballaggio primario sottovuoto.

### **Prosciutto di praga**

Ricavato dalla coscia di suino, non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari; all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale e la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole.

Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso, può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta.

La quantità di grasso interstiziale deve essere bassa, l'aroma deve essere dolce, "di nocciola" e non acidulo; Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Confezionamento: involucro plastico o carta alluminata;

### **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.

### **Wurstel o altri insaccati cotti**

L'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità.

Non ci devono essere perdite di grasso o gelatine e non deve presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale, difetti di colore, odore o altro genere.

L'aroma non deve essere eccessivamente speziato.

Tipologie richieste: puro suino, suino e pollo/tacchino.



Confezionamento: imballaggio primario sottovuoto.

## 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**

Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- Guscio e cuticola: normali, netti, intatti.
- Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- Germe: sviluppo impercettibile.
- Odore: esente da odori estranei.

Le uova della categoria A non devono essere lavate o pulite né prima né dopo la classificazione.

La data di durata minima è fissata al massimo al ventottesimo giorno dopo la deposizione.

Devono essere di filiera italiana. Categoria qualitativa A.

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 con una densità non superiore a 6 galline per m<sup>2</sup>. 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.

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 (xl, l, m, s) delle uova.



### **Uova pastorizzate biologiche**

Devono essere conformi al D.Lgs. 4 febbraio 1993, n. 65: Attuazione della direttiva 89/437/CEE concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti.

Devono provenire da uova di gallina intere, di categoria "A", intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, provenienti da allevamenti di galline allevate a terra e all'aperto, tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente.

Il prodotto non deve contenere additivi.

Devono essere esenti da corpi estranei di qualsiasi natura, non devono presentare odori estranei.

Le uova pastorizzate devono avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio.

### **Uova sode biologiche**

Il prodotto deve provenire da uova fresche, lessate, sgusciate confezionate sottovuoto o in liquido di governo.

Devono essere di filiera italiana.

Devono essere utilizzate non oltre 6 giorni prima della data di scadenza.

## **ORTOFRUTTA**

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

I prodotti ortofrutticoli devono:

- 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 e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura idoneo al consumo previsto;
- essere pulita priva di terra e di altra impurità e priva di corpi estranei;
- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;
- essere priva di odori e sapori anomali;



- essere priva di segni di germogliazione (patate, cipolle, aglio);
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%
- le banane non devono essere state trattate con tiabendazolo e la polpa deve essere soda e pastosa, priva di annerimenti, attacchi da crittogame o parassiti animali; il sapore non deve essere allappante, e non devono avere l'evidente segno di immaturità.

È 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.

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.

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.

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.

Tutti i prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno disporre della opportuna certificazione prevista dalla normativa.

<b>Caratteristiche dei prodotti ortofruttili</b>	
<b>Cachi</b>	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
<b>Arance, limoni, mandarini, mandaranci, limoni, clementine</b>	Devono essere esenti da colorazione 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.
<b>Anguria, melone</b>	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.
<b>Uva</b>	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



<b>Mele e pere</b>	<p>La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata e le pere non devono essere grumose.</p> <p>Cultivar richieste per le mele: mele di produzione piemontese, red delicious, golden delicious, gala, fuji.</p> <p>Cultivar richieste per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana</p>
<b>Albicocche, prugne, susine, nectarine, pesche</b>	<p>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 deve essere in alcun modo danneggiata.</p>
<b>Actinidie (Kiwi)</b>	<p>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</p>
<b>Ananas</b>	<p>La buccia dev'essere arancione sfumato ed il frutto deve avere un profumo leggero e caratteristico.</p>
<b>Banana</b>	<p>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.</p>
<b>Aglione</b>	<p>Dev'essere integro, non deve presentare lacerazioni sulla parte esterna e non dev'essere stato trattato con radiazioni.</p>
<b>Barbabietole rosse</b>	<p>Il prodotto deve essere sano ed integro. La polpa deve essere consistente e soda di colore rosso vivo. Confezionate e distribuite sottovuoto.</p>
<b>Biete, erbe</b>	<p>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.</p>
<b>Carote</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Carote di varietà piccola per il consumo come contorno e a radice più grande nelle preparazioni alimentari quali minestrone, sughi, soffritti.</p>
<b>Finocchi</b>	<p>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.</p>



<b>Sedano rapa</b>	La parte commestibile è la radice, con polpa bianca e soda, deve essere esente da odori e sapori estranei.
<b>Cavolfiori</b>	Devono avere infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, foglie fresche se presenti, è ammesso qualche leggero difetto di forma, di sviluppo, di colorazione.
<b>Cavoli, verze, cavolo cappuccio, broccoli, rucola</b>	<p>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 anormale.</p> <p>I cavoli devono presentarsi ben serrati. Possono presentare un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione.</p> <p>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.</p>
<b>Cipolle</b>	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, devono essere prive di odori e sapori anomali. Non devono essere state trattate con radiazioni.



<b>Insalata verde e rossa tipo lattuga e indivia di sapore dolce</b>	Il 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 anomala, privi di odore e/o sapore estranei
<b>Melanzane</b>	Le bacche devono essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, esenti da bruciature di sole. È ammesso un lieve difetto di forma, lieve decolorazione della base, lievi lesioni/ammaccature.
<b>Patate</b>	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 antigermogliativo. La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.
<b>Peperoni</b>	Devono essere interi, muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro, praticamente esenti da macchie.
<b>Pomodori</b>	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
<b>Porri</b>	Devono essere interi e non fioriti. La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.
<b>Zucca maxima e moscata</b>	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 devono esserci presenze di larve.
<b>Zucchine</b>	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.
<b>Erbe aromatiche</b>	In ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate, inoltre devono presentarsi pulite, prive di insetti, crittogame e corpi estranei, è tollerata la presenza di parti di stelo.
<b>Prodotto sostitutivo</b>	La non reperibilità del prodotto sul mercato deve essere documentata da dichiarazione delle associazioni di categoria maggiormente rappresentate



## PRODOTTI IN IV GAMMA

Per quarta gamma si intendono tutti quei vegetali, che freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta pronti all'uso senza alcuna aggiunta di conservanti. I prodotti di IV gamma possono essere utilizzati esclusivamente in casi straordinari dovuti all'impossibilità di lavorare la frutta e la verdura fresca, previa autorizzazione scritta della Stazione Appaltante.

Si precisa che su richiesta del Concessionario potrà essere valutato l'uso di verdura fresca di IV gamma esclusivamente BIO nei locali dove, per motivi logistici, di spazio e per assenza di idonee attrezzature l'utilizzo di verdure fresche comporti difficoltà nella preparazione e gestione, oppure in caso di gusto temporaneo alle attrezzature al fine di garantire il servizio. Le verdure e la frutta di IV gamma dovranno in ogni caso rispettare le caratteristiche merceologiche e la provenienza previste nel paragrafo dell'ortofrutta fresca.

I prodotti in IV gamma devono essere conformi a:

- Legge 13 maggio 2011 n. 77 "disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma".
- Decreto MIPAAF 3746 del 20-6-2014 Attuazione dell'art. 4 della Legge 13 maggio 2011 n. 77, recante disposizioni concernenti il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di IV gamma.
- Regolamento (CE) 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.

Confezioni: In buste singole in polietilene di grammatura variabile

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## ALTRI PRODOTTI

### **Aceto rosso/bianco**

È ottenuto 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.

### **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.

### **Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P.**

Il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Aceto balsamico tradizionale di Modena" provvedimento del MipAAF del 15 maggio 20200 e conforme al Reg. (UE) 1169/2011.



L'aceto balsamico tradizionale di Modena deve essere ottenuto da mosti di uve provenienti dai vigneti composti in tutto o in parte dai seguenti vitigni:

- Lambrusco (tutte le varietà e cloni);
- Ancellotta, Trebbiano (tutte le varietà e cloni);
- Sauvignon, Sgavetta; Berzemino, Occhio di Gatta.

Il prodotto può essere ottenuto dalle uve dei vigneti iscritti alle DOC in provincia di Modena. Le uve destinate alla produzione devono assicurare al mosto un titolo di almeno 15 gradi saccarometrici e la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata potrà superare i 160 quintali. La resa massima di uva in mosto destinato alla concentrazione non deve essere superiore al 70%.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- colore: bruno scuro, carico e lucente;
- densità: apprezzabile in una corretta, scorrevole sciropposità;
- profumo: bouquet caratteristico, fragrante, complesso ma bene amalgamato, penetrante e persistente, di evidente ma gradevole ed armonica acidità;
- sapore: caratteristico del balsamico, dolce e agro e ben equilibrato con apprezzabile acidità con lieve tangente di aromaticità ottenuta per influenza dei vari legni usati dei vaselli di acetaia, vivo, franco, pieno, vellutato, intenso e persistente, in buona sintonia con i caratteri olfattivi che gli sono propri;
- acidità totale: non inferiore a 4,5 gradi (espressa in grammi di acido acetico per 100 grammi di prodotto);
- densità a 20 gradi centigradi: non inferiore a 1,240.

### **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 ss.mm.ii.

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 ss.mm.ii.



---

### **Capperi, carciofini e funghi champignon**

I contenitori devono riportare tutte le indicazioni previste dal DPR 327 del 30.6.1980 art. 64 e del Reg. UE n. 1169/2011:

- 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. ss.mm.ii.

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 ss.mm.ii.

### **Fagioli in scatola**

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".

### **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 ss.mm.ii.

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.



---

### **Fagioli secchi, soia, ceci e lenticchie pronti all'uso**

I legumi devono essere conservati con liquido di governo costituito da acqua e sale.

Requisiti:

- caratteristico odore, colore e sapore del prodotto tipico;
- il peso sgocciolato al netto deve presentare uno scarto < 1%;
- confezionati in latte in banda stagnata o in vetro

### **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 Reg. UE 1169/2011.

### **Prodotti a base di soia: bocconcini di soia disidratati, fiocchi di soia, tofu**

- Bocconcini di soia disidratati: prodotto derivato dalla soia dal quale viene separata la parte lipidica e mantenuta solo quella proteica, che viene poi trattata col calore per ottenere una consistenza a forma di straccetti/bocconcini simili alla carne. Prima della cottura il prodotto prima della cottura deve essere messo in ammollo e poi strizzato.
- Fiocchi di soia sono ottenuti tramite cottura a vapore e laminazione della soia decorticata,. Il prodotto non deve contenere organismi geneticamente modificati, deve provenire da agricoltura biologica, essere di filiera italiana, coltivata in Italia, prodotto e confezionato in Italia. Deve essere senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.
- Tofu o formaggio di soia fresco delicato
- Tofu biologico aromatizzato al basilico o alle olive (per i piatti freddi)
- Tofu biologico arricchito con erbe aromatiche in generale (per i piatti freddi)

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

Filiera italiana – 100% biologici

In assenza del prodotto bio sul mercato deve essere forniti prodotti di filiera italiana e senza 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.

### **Tonno all'olio di oliva**

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva è 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 ss.mm.ii.

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 ss.mm.ii..

### **Prodotti ittici affumicati (salmone, tonno, pesce spada, merluzzo)**

Devono presentare una consistenza soda, sapore delicato e aromatico.

Non devono presentare viscosità superficiale e rammollimento, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti.

Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste: intero, pre-affettato o ritagli.

Confezionamento deve essere in buste di polietilene sottovuoto

### **Maionese/Ketchup/Salsa tonnata**

Il prodotto deve essere fornito confezionato in bustine monodose o in barattolo multiporzione.

Ingredienti principali:

- maionese olio di oliva, uovo, sale, succo di limone
- salsa tonnata: olio d'oliva, uovo, tonno sott'olio, capperi, acciughe, succo di limone, sale,
- ketchup passata di pomodoro, zucchero, sale, aceto di vino e aromi naturali

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

### **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. È permesso l'uso di sale iodurato secondo il D.M. 562/95. I prodotti non devono contenere impurità e corpi estranei. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE n. 1169/2011 e al D.M. 31 gennaio 1997, art.5.

### **Sale iodato e sale iodato integrale**

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



Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei e assente da qualsiasi additivo compresi gli anti-agglomeranti.

Per il condimento a crudo (insalate crude e/o cotte, ecc) si richiede l'utilizzo di sale marino integrale (iodato).

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. Su richiesta della Stazione Appaltante, deve essere fornito in confezione monodose.

### **Zafferano**

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; conformemente a quanto previsto dal Reg. UE n. 1169/2011; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al RDL 2217 del 12.11.1936 e L. 283/62.

### **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 ss.mm.ii.

### **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 Reg. UE n. 1169/2011. 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 ss.mm.ii.

### **Cioccolato**

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.Lgs 27/1/92 n. 109 e ss.mm.ii.

Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao.

### **Polveri lievitanti/lievito di birra**

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

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 o disidratato, deve rispondere ai requisiti di legge.

### **Zucchero semolato e zucchero di canna**

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 ss.mm.ii..

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 (Filt - Test).

### **Zucchero a velo**

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE n. 1169/2011.

### **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.



## BEVANDE

### **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. 18/2023.

Il tenore di sali minerali calcolato come residuo fisso non deve essere superiore a 500 mg/l per le acque oligominerali e minerali naturali.

### **Bevanda a base di soja**

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 Reg. UE n. 1169/2011. È vietato l'uso bevanda a base di soja contenente organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

### **Caffè macinato**

La miscela di caffè utilizzata deve essere preparata utilizzando le seguenti specie: coffea Arabica, Canephora (o Robusta):

- la composizione della miscela deve contenere una percentuale di Arabica non inferiore al 80%
- nel caffè in grani, i grani puliti, di pezzatura omogenea (anche nelle miscele), sani, uniformemente tostati
- nel caffè macinato la granulometria deve essere omogenea e non troppo fine
- deve risultare esente da sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Il caffè, torrefatto con miscela corrente sarà costituito da grani ricavati esclusivamente da semi mondati dell'albero di caffè, giustamente torrefatti, brillanti all'aspetto, di aroma fragrante, con umidità non superiore al 5%,

È proibito impiegare nella torrefazione del caffè ed in operazione successiva a tali torrefazioni, qualsiasi materia estranea a tale prodotto; è proibito altresì, aggiungere acqua al caffè torrefatto allo scopo di aumentare il peso; è pure proibita la fornitura di caffè torrefatto con zucchero, melasso, sostanze vernicianti, ecc.; nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

Tipologie richieste:

- caffè in grani



- caffè macinato
- caffè decaffeinato in cialde
- orzo espresso in cialde
- caffè e orzo liofilizzato
- caffè al ginseng

Confezione sottovuoto, deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

### **Cioccolata in tazza**

Preparazione artigianale e base di cacao con una percentuale di grassi del 22 – 24%.

Il preparato preconfezionato per cioccolata deve essere composto.

- cioccolato extra – cacao: 54% minimo
- 46% zucchero
- cacao magro in polvere 16%,
- amido modificato

Le confezioni devono rispondere ai requisiti del Reg. UE n. 1169/2011

### **Succhi di frutta, mousse o purea di frutta**

Il prodotto è quello definito dal D.Lgs. n° 151 del 21/05/2004 e D.M. 11/03/2011 e ss.mm.ii.

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.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. UE n. 1169/2011.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

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

### **Tisane, infusi, 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 Reg. UE n. 1169/2011.



### **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.

Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.