C O M U N E D I B R A N D I Z Z O

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

Via Torino 121 – C.A.P. 10032 -C.F. 82501690018 -P.I. 02249880010 -Tel 011/9138093 Fax 011/9139962 -E-mail politiche.culturali@comune.brandizzo.to.it

SETTORE POLITICHE EDUCATIVE E CULTURALI

GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO E DELL'INFANZIA, NEL NIDO D'INFANZIA E MENSA DIPENDENTI COMUNALI.
ANNI 2023-2026, RINNOVABILI PER ALTRI 3
(OLTRE EVENTUALE PROROGA 12 MESI)
CUP. N. F69I22000320004 - CIG 9734003164

(Approvato con Det. n. 148 del 07.04.2023 – rettificato con Det. n. 181 del 19.04.2023)

Allegato 4

TABELLE MERCEOLOGICHE

NORME GENERALI PER TUTTI I PRODOTTI

Considerazioni generali

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative europee, nazionali e regionali 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 si fa riferimento a filiera comunitaria, filiera italiana e filiera piemontese, corta locale e a chilometro zero. Dove non diversamente specificato, si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, macellazione, sezionamento, condizionamento, trasformazione, confezionamento) avviene entro i confini geografici così definiti (Unione Europea, Italia, Piemonte). Quando invece, la filiera non può essere completamente circoscritta in uno di questi ambiti geografici, per esempio per la mancanza di alcune materie prime che compongono il prodotto, si fa riferimento al luogo di produzione (prodotto in Piemonte o prodotto in Italia). La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. cacao, spezie, frutta esotica, ecc.) e per i prodotti certificati a marchio di origine europea (D.O.P., I.G.P.) la cui origine è definita nei disciplinari di produzione dei diversi prodotti.

Se richiesto dall'A.C., l'I.A. dovrà fornire informazioni comprovanti le caratteristiche qualitative richieste, trasmettendo il prospetto indicante: nome, sede, telefono del fornitore, marca, nome e sede del produttore, regione/stato di provenienza delle materie prime, oltre che le schede tecniche dei prodotti o, se necessario, referti analitici di ogni materia prima o alimento utilizzato per il servizio di ristorazione.

Per ogni materia prima o alimento non contemplato nelle seguenti tabelle merceologiche, l'I.A., prima di poter utilizzare detti prodotti, dovrà rivolgere formale richiesta all'A.C. allegando la scheda tecnica del prodotto che intende utilizzare, la quale, dopo valutazione della documentazione, potrà dare il parere favorevole o il diniego all'utilizzo.

I criteri di sicurezza igienica e microbiologica riportati nel presente Capitolato e nei suoi allegati, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico-scientifico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

La degradazione delle materie prime è un processo graduale; quanto più un alimento si trova lontano dalla sua scadenza o dal TMC (Termine Minimo di Conservazione) definito, maggiori

sono le garanzie relative alla sua sicurezza, freschezza e qualità. È stato quindi previsto che alcune derrate debbano avere al momento dell'utilizzo una determinata *shelf-life* residua rispetto a quella indicata dal produttore. Nessun alimento deve contenere ingredienti che "*Possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini*", "*coloranti*" e il "*Biossido di Titanio*" (E171).

Normativa di riferimento

In particolare, si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (P.A.N.G.P.P.) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" approvati con D.M. 65/2020 ai sensi del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- Reg. CE 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);
- Reg. UE 931/2011 della Commissione relativo ai requisiti di rintracciabilità fissati dal Reg. CE 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio per gli alimenti di origine animale;
- Reg. CE 852/2004 e s.m.i. sull'igiene dei prodotti alimentari (requisiti generali e specifici in materia di igiene; analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli);
- Reg. CE 853/2004 e s.m.i che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Reg. CE 396/2005 e s.m.i. concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari;
- Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. concernente i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- D. Lgs. 31/2001 e s.m.i. attuazione della direttiva CE 98/1983 relativa alla qualità delle acque destinate alconsumo umano;
- D.G.R. 2-3258/2012 e s.m.i. "Approvazione linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011";
- Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- D. Lgs. 111/1992 e s.m.i. attuazione della Direttiva CEE 398/1989 concernente i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- Reg. CE 1333/2008 e s.m.i. relativo agli additivi alimentari;
- Reg. UE 1308/2013 e s.m.i. recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli;
- Reg. UE 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio, 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 Reg.ti CE 999/2001, 396/2005, 1069/2009, 1107/2009, e Reg.ti UE 1151/2012, 652/2014, 429/2016 e 2031/2016 del Parlamento Europeo e del Consiglio;
- Reg.ti CE 1/2005 e 1099/2009 del Consiglio e delle Direttive CE 58/1998, 74/1999, 43/2007, 119/2008 e 120/2008 del Consiglio, e che abroga i Reg.ti CE 854/2004 e 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio; le Direttive CEE 608/1989, 662/1989, 425/1990, 496/1991, CE 23/1996, 93/1996 e 78/1997 del Consiglio e la decisione CEE 438/1992 del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali);
- Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003 pratiche generali e principi di igiene alimentare.

Imballaggi – recipienti

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

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F,

della parte IV “Rifiuti” del D.lgs. 152/2006 e s.m.i. L’imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone, per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.
Deve essere mantenuta costante attenzione alle normative in materia, linee guida esplicative, aggiornamenti attuativi, a garanzia della sicurezza dell’alimento, sotto il profilo igienico sanitario e in riferimento a problematiche emergenti attinenti potenziali contaminanti in rilascio dalle confezioni/imballi, nonché a tutela dell’ambiente. Deve essere richiesta al fornitore/produttore garanzia circa la conformità e sicurezza dell’imballo/confezione, ai sensi delle normative vigenti. Gli 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 s.m.i.;
- 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).

I 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 a:

- Reg. CE 848/2018 relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Reg. CE 834/2007 del Consiglio;
- Reg. CE 889/2008 recante modalità di applicazione del Reg. CE 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli e s.m.i.

La consegna di prodotti sfusi e in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario deve essere accompagnata dalla documentazione del fornitore, che attesti la rintracciabilità dei prodotti e la conformità alla normativa sopra indicata. La consegna di questi prodotti nella singola scuola/cucina, deve essere accompagnata dalla 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 e solidale

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

Obiettivi del commercio equo e solidale, sono riportati nella "Carta Italiana dei Criteri del commercio equo e solidale". Inoltre, si fa riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998, alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 e alla Risoluzione del Parlamento Europeo n. A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder*, quali 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 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 Reg. UE 1151/2012 e s.m.i.:

- D.O.P. Denominazione di Origine Protetta: 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: 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 i prodotti regolamentati dal D. Lgs. 173/2008 "Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'art. 55, commi 14 e 15, della Legge 27 dicembre 1997, n. 449".

- D.M. 350/1999 "Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del D. Lgs. 30 aprile 1998, n. 173".
- D. M. 18 luglio 2000 "Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" e s.m.i.

Prodotti locali

Prodotto e confezionato in un'azienda artigianale con sede nel territorio della provincia di Torino.

Prodotti a chilometro zero e filiera corta

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

Per *"filiera corta"* si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come di 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.I. 18 dicembre 2017 recante “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche”) e, nel caso dei piccoli comuni, 70 Km (ex art. 11, c. 2, lett. b) della L. 158/2017 “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 L. 158/2017, 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 Km 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.

1) CEREALI - FARINE - LORO DERIVATI
Comprende le seguenti categorie di alimenti: Farina di grano tenero tipo 00, farina di mais, pane fresco, grattugiato, grissini, pasta di semola di grano duro, paste secche all'uovo, paste fresche all'uovo ripiene surgelate e/o in atmosfera modificata, pasta per lasagne surgelata e/o in atmosfera modificata, riso, farro, orzo, prodotti da forno, fette biscottate, crackers, biscotti secchi, crostini, pizza/focaccia, base per pizza surgelata e/o in atmosfera modificata, corn flakes**,** dessert: merendine confezionate, crostatine, muffin, mini cake. **Normative di riferimento:** - L. 580/1967, - D.P.R. 502/1998, - D.P.R.187/2001 "Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'art. 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" - L.R. 14/2013 "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" - L. 586/1962 "Modificazioni della legge 18 marzo 1958, n. 325, sulla disciplina del commercio interno del riso".

PRODOTTO	**Farina bianca tipo 00, 0, farina integrale**
	Denominata farina di grano tenero o farina integrale di grano tenero il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Prodotti richiesti: Farina di grano tenero tipo"00","0", integrale.
Caratteristiche merceologiche	Devono avere le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge, non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti. Non deve contenere corpi estranei,parassiti, presenza di muffe e non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento, non deve contenere additivi e residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge. Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.
Confezionamento	Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rottura.
Provenienza	Filiera italiana per le diverse tipologie di farina di grano tenero – 100% biologica.

PRODOTTO	**Farina di mais**
Caratteristiche merceologiche	Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità. Qualora richiesto, deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014. Non deve essere alterata per eccesso di umidità, presenza di parassiti, muffe, non deve contenere additivi. Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.
Confezionamento	Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

Provenienza	Filiera italiana 100% biologica.

PRODOTTO	**Pane all'olio e pane grattugiato**
	È vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici . Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. PANE GRATTUGIATO: deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione. Non deve contenere grassi di origine animale (es. strutto).
Caratteristiche igienico sanitarie	Le farine impiegate devono possedere caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto di umidità, ceneri e proteine, previste dalla normativa vigente. Devono essere assenti corpi estranei, difetti e alterazioni, non vi deve essere alcuna impurità o residui di insetti. Le farine non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti, o altre sostanze vietate. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificiosamente di crusca.
Caratteristiche organolettiche	Deve essere fabbricato con lievito di ottima qualità, la crosta deve essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi e fori, non presentare bruciature, consistenza friabile, la mollica di colore paglierino chiaro, porosità regolare e consistenza elastica alla rottura con le mani (o al taglio). Il pane deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma che resta ben aderente alla mollica .Il pane deve essere privo di odori estranei e sapori acidi. La mollica deve essere asciutta, non spugnosa ed elastica. Ingredienti: Farina di grano tenero "0" o "00" o integrale, acqua, lievito, estratto di malto, farina di cereali maltati, sale, olio di oliva extravergine.
Caratteristiche merceologiche	Pane all'olio di oliva che, oltre alle componenti previste per il pane comune, deve contenere anche olio di oliva extravergine in quantità compresa tra il 3 – 4%. Pezzatura come da "Tabelle dietetiche". Non deve contenere additivi.
Confezionamento	Pane grattugiato in confezione da 250 a 500 gr. Il trasporto del pane deve avvenire in sacchi chiusi, senza l'utilizzo di punti metallici, di carta o di plastica adeguatamente microforata conformi alla normativa vigente. Il trasporto deve avvenire in idonee ceste in materiale lavabile e disinfettabile che devono essere mantenute in condizioni ineccepibili di pulizia. Ogni fornitura deve essere accompagnata da etichetta o da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto, gli ingredienti e la data di produzione.
Provenienza	Il pane all'olio deve essere a Km 0 e 100% biologico. Il pane grattugiato deve essere di filiera corta prodotto e confezionato in Italia. La farina utilizzata per la produzione del pane all'olio e del pane grattugiato deve essere prodotta e confezionata in Italia con sfarinato di grano, proveniente dall'Europa.

PRODOTTO	**Grissini prodotti con olio di oliva**
Caratteristiche organolettiche	Bastoncino di pasta di pane, croccante e friabile, senza mollica, con struttura friabile. Perfetta lievitazione e cottura. Non devono contenere impurità, non devono essere alterati per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti, muffe, non devono contenere additivi.
Caratteristiche merceologiche	Ingredienti: farina di grano tenero, farina di grano duro, lievito, acqua, olio di oliva. Il prodotto finito si presenta sotto forma di un bastoncino cilindrico a l l'estremità, il diametro e la lunghezza sono variabili.
Confezionamento	Confezioni mono porzioni da gr 12.
Provenienza	Farina di grano tenero, prodotta e confezionata in Italia con sfarinati di grano provenienti dall' Europa – 100% biologici.

PRODOTTO	**Biscotti secchi**
	Gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, burro oppure olio vegetale *esclusi l'olio di palma, colza, cocco e simili*, lievito. È vietato l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio o sciroppi di glucosio, fruttosio e saccarosio.
Caratteristiche organolettiche	Non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità. Devono avere una vita residua di 3 mesi. Non devono essere alterati per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti, muffe, non devono contenere additivi.
Caratteristiche merceologiche	Prodotti da farine di grano tenero 00, preconfezionati e preparati senza aggiunta di grassi idrogenati. Non devono essere dolcificati con saccarina o sostanze dolci diverse dallo zucchero o dal miele, né con edulcoranti. Devono essere prodotti e confezionati in Italia.
Confezionamento	Le confezioni devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento o rottura.
Provenienza	Prodotti e confezionati in Italia. Farina di grano tenero, prodotta e confezionata in Italia con sfarinati di grano provenienti dall' Europa – 100% biologici.

PRODOTTO	**Fette biscottate**
	Prodotto da forno ottenuto dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua ed eventuale aggiunta di sale, zucchero, oli, malto, prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti nonché aromi e additivi consentiti. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio.
Caratteristiche merceologiche	Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge, o altre sostanze vietate, non devono essere presenti coloranti artificiali.
Confezionamento	Le confezioni devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento o rottura.
Provenienza	Prodotte e confezionate in Italia. Farina di grano tenero, prodotta e confezionata in Italia con sfarinati di grano provenienti dall' Europa – 100% biologiche.

PRODOTTO	**Crackers e crostini**
	Prodotti da forno ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, oli, malto, prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti nonché aromi e additivi consentiti. I crostini sono piccoli "tozzetti" di pane successivamente tostati in forno, a temperatura molto bassa, in modo da ottenere una leggera doratura.
Caratteristiche merceologiche	Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge, o altre sostanze vietate, non devono essere presenti coloranti artificiali. I crackers non devono essere salati in superficie.
Confezionamento	Le confezioni devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento o rottura.
Provenienza	Prodotti e confezionati in Italia con farina di grano tenero, prodotta e confezionata in Italia con sfarinati di grano provenienti dall' Europa – 100% biologici.

PRODOTTO	**Corn flakes, riso soffiato, popcorn**
	Corn Flakes: seme di mais, liberato dal germe e frantumato, cotto in acqua o a vapore con aggiunta di zucchero, malto e sale, sottoposto a parziale essiccamento, laminato a scagliette e tostato. **Riso Soffiato**: ottenuto tramite preriscaldamento del chicco di riso, seguito da un aumento della pressione e dall'introduzione di vapore acqueo surriscaldato, seguito poi da una drastica riduzione della pressione che provoca l'espansione dell'acqua presente all'interno del chicco e la sua conseguente trasformazione sia nella forma che nella consistenza, diventando così riso soffiato. **Pop Corn:** ottenuto facendo scoppiare tramite riscaldamento i chicchi di mais.
Caratteristiche merceologiche	Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge, o altre sostanze vietate, non devono essere presenti coloranti artificiali. Qualora richiesto, devono essere specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine (Reg. UE 828/2014).
Confezionamento	Le confezioni devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento o rottura.
Provenienza	Prodotti e confezionati in Italia.

PRODOTTO	**Dessert, merendine confezionate, crostatine, muffin, mini cake**
Caratteristiche merceologiche	Gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, burro oppure olio vegetale *esclusi l'olio di palma, colza, cocco e simili*, lievito e sale. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge, o altre sostanze vietate, non devono essere presenti coloranti artificiali, non debbono essere dolcificate con saccarina o sostanze dolci diverse dallo zucchero, né con edulcoranti. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio. Mini cake preparati con yogurt; crostatina alla confettura (non fichi, kiwi e agrumi); muffins normali e al cioccolato.

Confezionamento	Le confezioni devono presentarsi integre e il sistema di imballaggio deve proteggere il prodotto da eventuali rotture.
Provenienza	Prodotte e confezionate in Italia – 100% biologiche.

PRODOTTO	**Pasta di semola di grano duro**
	Corrispondente per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti. Sono denominate pasta di semola di grano duro, pasta di semolato di grano duro e pasta integrale, i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati, rispettivamente ed esclusivamente, con semola di grano duro o con semolato di grano duro o con semola integrale di grano duro ed acqua.
Caratteristiche organolettiche	Pasta essiccata, deve avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate. Il prodotto deve risultare indenne da materiali estranei di natura organica o inorganica, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe. Inoltre non deve presentare difetti quali presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria.
Caratteristiche merceologiche	Avere umidità massima del 12,5%, non sono ammessi additivi. La pasta dopo la cottura non deve presentarsi spappolata e/o spaccata, il peso ed il volume devono aumentare considerevolmente e l'acqua di cottura non deve risultare torbida o lattescente. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche, compresa la pasta di tipo 0, 00, 000, compatibilmente con la gamma dei formati disponibili nel prodotto biologico. Prodotto da utilizzare non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.
Confezionamento	Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e per ogni tipo di pasta deve essere dichiarato esattamente il tempo di cottura.
Provenienza	Prodotta e confezionata in Italia con semola prodotta e confezionata in Italia con grani provenienti dall' Europa – 100% biologica.

PRODOTTO	**Pasta fresca/secca/surgelata o in atmosfera modificata all'uovo e ripiena, pasta per lasagne surgelata o in atmosfera modificata**
	Prodotta con semola di grano duro e almeno quattro uova fresche di gallina per Kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti di legge. La fornitura di pasta surgelata deve essere conforme a quanto previsto dalle disposizioni generali relative ai prodotti surgelati.
Caratteristiche organolettiche	Non deve presentare grumi, sapori e odori acri, non deve presentarsi infettata da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.
Caratteristiche merceologiche	Avere umidità massima del 30%. La sfoglia di pasta all'uovo, deve avere dimensioni adatte all'alloggiamento in gastronorm e deve essere pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente. Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e deve essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biete), ricotta, Parmigiano Reggiano/Grana Padano, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata. Non sono ammessi additivi, glutammato monosodico né altri esaltatori di sapidità.

Confezionamento	Consentito l'utilizzo non oltre l'80% del periodo di conservazione. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici e le confezioni devono risultare intatte. Per le paste ripiene la denominazione deve essere completata con il riferimento del ripieno ed, eventualmente, con l'indicazione dell'ingrediente o degli ingredienti caratterizzanti utilizzati nel ripieno. Le confezioni possono essere surgelate e devono rispettare la normativa relativa ai prodotti surgelati, o essere sottovuoto o in atmosfera modificata .
Provenienza	Prodotta e confezionata in Italia con grani provenienti dall' Europa – 100% biologica.

PRODOTTO	**Lasagne surgelate o in atmosfera modificata pronte al consumo**
Caratteristiche organolettiche	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.
Confezionamento	Analogo a quanto previsto per la pasta fresca/secca/surgelata all'uovo e ripiena biologica, pasta biologica per lasagne surgelate .
Provenienza	Prodotta e confezionata in Italia con grani provenienti dall' Europa – 100% biologica.

PRODOTTO	**Pizza/focaccia/base per pizza surgelata e/o in atmosfera modificata**
	La fornitura di prodotto surgelato deve essere conforme a quanto previsto dalle disposizioni generali relative ai prodotti surgelati, il prodotto fresco deve essere di produzione giornaliera e può essere fornito confezionato.
Caratteristiche organolettiche	I prodotti devono presentare perfetta lievitazione e cottura, essere croccanti, privi di umidità; integri, privi di odori estranei, di gusto gradevole. Il prodotto deve presentare alveolature e spessore regolari in tutti i punti. Dopo la cottura devono presentare consistenza soffice in ogni zona e assenza di bruciature nei bordi.
Caratteristiche merceologiche	Se non è surgelata deve essere di produzione giornaliera e può essere fornita confezionata. Ingredienti dell'impasto per pizza/focaccia: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva; per la pizza: pomodori pelati (vedasi scheda tecnica specifica). Non deve contenere grassi idrogenati, materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità.
Confezionamento	Il sistema di imballaggio a base quadrata o rettangolare deve garantire il mantenimento di requisiti igienici e le confezioni devono risultare intatte. La forma di ogni singola pizza/focaccia deve essere idonea all'alloggiamento in teglie Gastronorm, GN1/1.
Provenienza	Prodotta e confezionata in Italia con grani provenienti dall' Europa – 100% biologica.

PRODOTTO	**Riso**
	Corrispondente per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti. Tipologia richiesta: - Superfino a chicco allungato (lungo A). Nelle scuole d'infanzia e nelle scuole dell'obbligo deve essere utilizzato riso di tipo Parboiled.
Caratteristiche igienico sanitarie	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.
Caratteristiche organolettiche	Deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare e uniforme. Il riso parboiled deve essere di colore giallognolo chiaro su tutta la superficie e per l'intero volume, avere granelli interamente gelatinizzati. Non devono essere presenti granelli con colorazione tendente al rossiccio (per eccesso di trattamento) o con "ventre biancastro" (per difetto di trattamento). Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e non deve,inoltre, presentare difetti di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative.
Caratteristiche merceologiche	L'acqua nella quale è stato cotto deve risultare chiara o tutt'al più opalescente. Prodotto da utilizzare non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.
Confezionamento	Confezione sottovuoto. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici e le confezioni devono pervenire intatte.
Provenienza	Filiera corta e Km 0 – 100% biologico

PRODOTTO	**Cereali in grani**
	Piante erbacee delle Graminacee che forniscono frutti e semi usati anche sotto forma di farina, nell'alimentazione. Cereali biologici richiesti: orzo perlato, farro e miglio in grani decorticati, per almeno il 50% in peso.
Caratteristiche organolettiche	Granaglie in perfetto stato di conservazione. Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non presentare semi e sostanze estranee, muffe, attacchi di parassiti e non devono inoltre essere alterati per eccesso di umidità. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.
Caratteristiche merceologiche	Granaglie perfettamente mature e non avariate per l'eccesso di umidità. Deve essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.
Confezionamento	Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le confezioni devono risultare intatte.
Provenienza	Filiera italiana – 100% biologici

2) OLI E GRASSI

Normativa di riferimento e indicazioni generali:

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- Reg. CE 1513/2001 che modifica il Reg. CEE 136/1966 e il Reg. CE 1638/1998, in ordine alla proroga del regime di aiuto e alla strategia della qualità dell'olio di oliva;
- Reg. CE 865/2004;
- Reg. CEE 2568/1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti e s.m.i.;
- Reg. CE 1989/2003 che modifica il Reg. CEE 2568/1991 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti;
- Reg. CE 865/2004 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola e recante modifica del Reg. CEE 827/1968;
- Reg. CE 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva;
- Reg. CE 182/2009 che modifica il Reg. CE 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva;
- Reg. UE 299/2013 recante modifica del Reg. CEE 2568/1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti;
- D. Lgs 103/2016 "Disposizioni sanzionatorie per la violazione del Reg. UE 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e del Reg. CEE 2568/1991 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti".

BURRO

La normativa vigente in Italia deriva in applicazione della L. 1526/1956, superata dai Regolamenti CEE 2991/1994 sui "grassi spalmabili" e 2571/1997 sul "burro concentrato".

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

PRODOTTO	**Olio extra vergine di oliva**
	L'olio di oliva vergine è l'olio ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o fisici, utilizzando il calore per facilitarne l'estrazione in quantità tale da non causare alterazioni dell'olio stesso.
Caratteristiche igienico sanitarie	Sono esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi chimici o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.
Caratteristiche organolettiche	L'olio extra vergine di oliva non deve aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Caratteristiche: deve essere limpido, fresco, privo di impurità, con sapore gradevole aromatico. Deve avere colore caratteristico secondo la provenienza; devono inoltre essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti d'igiene sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva.
Caratteristiche merceologiche	L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 gr ogni 100 grammi. Per il condimento a crudo deve essere utilizzato Olio Extravergine d'Oliva.
Confezionamento	Confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce o in contenitori in banda stagnata, ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984, che non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. Non sono ammesse bottiglie in plastica. Su richiesta dell' A.C. deve essere fornito in confezione monodose.
Provenienza	Filiera italiana – 100% biologico.

PRODOTTO	**Burro/burro monoporzione**
	Prodotto costituito dalla materia grassa del latte di vacca, dal quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta. Il burro deve essere preparato in uno stabilimento riconosciuto e deve presentare marchiatura d'identificazione di cui all'allegato II, sezione I, del Reg. CE 853/2020.
Caratteristiche igienico sanitarie	Deve avere un contenuto di grassi, tenore massimo di acqua e di estratto secco lattiero,conforme alla vigente normativa. Il burro non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.
Caratteristiche organolettiche	Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco / giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione, agglomerati o vacuoli, anche di minime dimensioni; deve avere sapore dolce, delicato e gradevole, deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento.
Caratteristiche merceologiche	Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato. Non devono essere presenti additivi (è ammesso solo il sale da cucina).
Confezionamento	Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici, i panetti devono avere peso da 250-500-1000g. Può essere richiesta la confezione monodose.
Provenienza	Filiera piemontese, corta e Km 0 – 100% biologico.

3) ALIMENTI/CONSERVE ALIMENTARI /PRODOTTI CONSERVATI/PRODOTTI SECCHI

Normativa di riferimento e indicazioni generali

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

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

PRODOTTO	**Olive verdi/nere in salamoia denocciolate**
	Il prodotto deve essere conforme alla "Norma commerciale applicabile alle olive da tavola" - COI/OT/NC n.1 Dicembre 2004 e s.m.i
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.
Caratteristiche merceologiche	Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa.

PRODOTTO	**Pomodori pelati biologici/polpa di pomodori**
	Devono rispettare la seguente normativa: - Art. 2 del D.P.R. 428/1975 e dell' art. 27 “Approvazione del regolamento di esecuzione della L. 96/1969”, concernente l’istituzione di un controllo qualitativo sulle esportazioni di pomodori pelati e concentrati di pomodoro ed estensione di determinate norme ai medesimi prodotti destinati al mercato interno; - Ministero attività produttive decreto 23 settembre 2005, “Definizione di passata di pomodoro”; - Decreto 17 febbraio 2006 “Passata di pomodoro. Origine del pomodoro fresco”; - D.Lgs. 20/2014 “Attuazione della direttiva 2012/12/UE, che modifica la direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana”. I pomodori pelati devono essere di tipo lungo, privati della buccia, ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Il modo di presentazione è legato alle consuetudini commerciali, e la relativa denominazione di vendita deve fornire al consumatore una chiara informazione sulla tipologia del prodotto.

Caratteristiche organolettiche	Requisiti minimi: - presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei, essere privi di larve e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature. - peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto.
Caratteristiche merceologiche	È ammessa l'aggiunta dei seguenti ingredienti: - sale alimentare; - correttori di acidità previsti dal decreto del Ministro della Sanità 209/1996. Gli ingredienti aggiunti devono essere evidenziati nell'etichettatura. Prodotto da utilizzare non oltre 18 mesi prima della data di scadenza.
Provenienza	Filiera italiana – 100% biologico

PRODOTTO	**Pesto confezionato**
Caratteristiche organolettiche	Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore.
Caratteristiche merceologiche	Il pesto confezionato deve essere di produzione biologica industriale e di filiera italiana. Qualora richiesto deve essere senza glutine, specificamente formulato perceliaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014. Ingredienti: basilico, olio extra vergine di oliva, Grana Padano D.O.P. e/o Parmigiano Reggiano D.O.P. e/o pecorino, pinoli e/o noci e/o anacardi.
Provenienza	Filiera comunitaria – 100% biologico.

PRODOTTO	**Maionese/Ketchup/Salsa tonnata**
Caratteristiche merceologiche	Il prodotto deve essere fornito confezionato. Ingredienti principali: - **maionese:** olio di oliva, uovo, sale, succo di limone; - **ketchup:** passata di pomodoro, zucchero, sale, aceto di vino e aromi naturali; - **salsa tonnata**: olio d'oliva, uovo, tonno sott'olio, capperi, acciughe, succo di limone, sale. Qualora richiesto devono essere senza glutine, specificamente formulati perceliaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.
Confezionamento	Confezioni monodose.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia.

PRODOTTO	**Tonno all'olio di oliva**
	Ottenuto dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno". Normativa di riferimento: - R.D. 1548/1927; - D.M. 9 dicembre 1993; - L. 699/1981 “Modifiche al secondo e terzo comma dell'articolo 6 del regio decreto-legge 7 luglio 1927, n. 1548, concernente la fabbricazione, l'importazione e il commercio dei prodotti della pesca conservati in recipienti”; - Reg. CEE 1536/1992 del Consiglio, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di tonno e di palamita s.m.i.; - Allegato I del Reg. CE 2073/2005 Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno".
Caratteristiche organolettiche	Il tonno deve essere di colore chiaro, di sapore delicato e deve risultare di trancio intero. All'apertura della scatola, le carni devono avere odore caratteristico e gradevole; devono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione. Consistenza: compatta ed uniforme, non stopposa; deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, lembi di pelle, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie. I fasci muscolari devono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro.
Caratteristiche merceologiche	Per il tonno confezionato sott'olio di oliva è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%. I valori di istamina e di mercurio non devono superare i limiti di legge. L'olio impiegato, deve essere esclusivamente di oliva.
Confezionamento	Contenitori in banda stagnata, a richiesta anche da 80gr., che non devono presentare difetti quali ammaccature, punti ruggine, corrosioni.
Provenienza	Sono conformi i prodotti ittici certificati nell’ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un’organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a *stock* ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti. Il pesce deve provenire dalle zone di pesca FAO 37 – FAO 27.

PRODOTTO	**Alimenti vegetali conservati pronti all’uso**
Varietà richieste	Ceci, cannellini, fagioli borlotti, lenticchie.
Caratteristiche organolettiche	Descrizione: i legumi devono essere conservati con liquido di governo costituito da acqua e sale.
Caratteristiche merceologiche	Requisiti: - caratteristico odore, colore e sapore del prodotto tipico; - il peso sgocciolato al netto deve presentare uno scarto < 1% .
Confezionamento	In latte in banda stagnata o in vetro.
Provenienza	Filiera italiana – 100% biologici

PRODOTTO	**Legumi secchi**
	Fagioli preferibilmente borlotti o cannellini, ceci, lenticchie, fave, piselli (è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato secondo quanto previsto dalle tabelle dietetiche), miscela legumi secchi.
Caratteristiche organolettiche	Tutti i semi devono essere uniformemente essiccati, perfettamente integri, privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura e non infestati da parassiti, privi di muffa, di residui di pesticidi. Devono essere di pezzatura omogenea**.**
Caratteristiche merceologiche	Devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo); sono ammessi leggeri difetti di forma, non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea, devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%). La farina di ceci, qualora richiesto, deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.
Provenienza	Filiera italiana – 100% biologici.

4) DERIVATI DELLA FRUTTA - BEVANDE
Normativa di riferimento e indicazioni generali **-** D.Lgs. 151/ 2004 “Attuazione della direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana”; - D.Lgs. 20/ 2014 2014 “Attuazione della direttiva 2012/12/UE, che modifica la direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana”.

PRODOTTO	**Succhi di frutta, purea di frutta, mousse di frutta**
	Succo di frutta: prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avente il colore, l’aroma e il gusto caratteristici dei frutti da cui provengono, ottenuto con succo di frutta concentrato mediante restituzione della proporzione di acqua estratta dal succo al momento della concentrazione; l’aggiunta di acqua deve garantire le qualità essenziali del succo. Limitare l'uso di alimenti e bevande formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio. **La purea/mousse** è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione di sapore, odore o colore. La frutta presente deve essere in misura pari o superiore al 50% per il succo di frutta e al 100% per la purea/mousse.
Caratteristiche merceologiche	Qualora richiesto, devono essere senza glutine, specificamente formulati perceliaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014. Tutti i suddetti prodotti non possono contenere zuccheri aggiunti, zuccheri artificiali o edulcoranti. Il tipo di frutta contenuto nel prodotto dovrà essere indicato nella denominazione commerciale del prodotto. Nell’etichetta deve essere riportata l’indicazione: “contiene naturalmente zuccheri”.
Confezionamento	Le confezioni devono essere in monoporzione, di materiale idoneo al contatto con gli alimenti. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.
Provenienza	Filiera italiana – 100% biologici.

PRODOTTO	**Confettura extra di frutta/gelatine, marmellate di frutta**
	Normativa di riferimento e indicazioni generali: - D. Lgs. 50/2004, in attuazione della Direttiva CE 113/2001 concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana. Mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa e/o purea di una sola specie di frutta o di due o più specie di frutta. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio.
Caratteristiche organolettiche	Deve possedere i requisiti previsti dalla legge e presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata. Frutta non meno del 50%. L’aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Inoltre, non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimenti e presenza di materiali estranei.

Caratteristiche merceologiche	Qualora richiesto, devono essere senza glutine, specificamente formulate perceliaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014. Non sono ammessi i gusti: agrumi, fichi e kiwi. Non deve contenere saccarina o edulcoranti in genere.
Confezionamento	Devono essere fornite in confezioni monodose.
Provenienza	Filiera italiana – 100% biologici.

PRODOTTO	**Bibita analcolica di tè al limone/pesca**
	Bevanda analcolica sottoposta a trattamento termico UHT e confezionata in condizioni asettiche. Limitare l'uso di bevande formulate con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio.
Caratteristiche organolettiche	Deve possedere i requisiti previsti dalla legge.
Caratteristiche merceologiche	Deve soddisfare i requisiti previsti dalla normativa che disciplina la vendita e l'etichettatura di sostanze alimentari e bevande. Deve essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia.

PRODOTTO	**Frutta sciroppata/macedonia di frutta**
	Quando richiesto dall' A.C. dovrà essere fornita frutta sciroppata/macedonia di origine biologica. Alimento dolce e conservato a base di frutta fresca, successivamente sterilizzata, prodotta con l'utilizzo di frutti integri, meglio se privi di ammaccature o abrasi; può essere conservata intera oppure dividendo il frutto a metà o tagliandolo in pezzi. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio.
Caratteristiche organolettiche	Non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. L'ananas sciroppato deve inoltre essere: - completamente decorticato; - privo del nucleo centrale.
Caratteristiche merceologiche	Deve soddisfare i requisiti previsti dalla normativa che disciplina la vendita e l'etichettatura di sostanze alimentari e bevande. Deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.
Confezionamento	Confezioni in latta.
Provenienza	Prodotta e confezionata in Italia – 100% biologici.

5) DOLCI E DESSERT
Comprende i seguenti alimenti: miele, zucchero semolato/di canna/zucchero a velo, cioccolato al latte/crema da spalmare alle nocciole/cacao, crème caramel, budino alla vaniglia, budino al cioccolato.

PRODOTTO	**Miele**
	Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge: - D. Lgs. 179/ 2004 “Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele”; - D. Lgs. 3/2016 “Attuazione della direttiva 2014/63/UE che modifica la direttiva 2001/110/CE concernente il miele”; - Produzione biologica (Reg. CE 848/2018 e Reg. CE 889/08). L'etichetta deve riportare l'indicazione di origine Italia: a) denominazione “miele”, seguita da una indicazione inerente all’origine floreale (millefiori compreso) ed eventualmente all’origine territoriale; b) quantità netta o nominale; c) il nome o la ragione sociale del produttore o del confezionatore; d) lotto; e) termine minimo di conservazione.
Caratteristiche organolettiche	Deve avere un colore che può variare dal giallo paglierino al giallo bruno al giallo verde, in conformità della sua provenienza botanica; l’odore e il sapore sono connessi al tipo di nettare bottinato, la densità varia dallo sciroppo al granulare fino alla cristallizzazione, in rapporto all’età del prodotto e alla temperatura di conservazione dello stesso. Il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche di composizione prescritte dalla normativa vigente, non deve presentare sapore e odori estranei; avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente, inoltre deve essere indicata la data di produzione.
Caratteristiche merceologiche	Non devono essere presenti residui di antibiotici o sostanze inibenti in genere. Il prodotto deve essere certificato.
Confezionamento	Confezioni monodose.
Provenienza	Filiera italiana corta – 100% biologico.

PRODOTTO	**Zucchero semolato/di canna/zucchero a velo**
	Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge: - D.Lgs. 5 1 / 2004 “Attuazione della direttiva n. 2001/111/CE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana e s.m.i.”.
Caratteristiche organolettiche	Ottenuto dalla barbabietola da zucchero. Zucchero bianco o raffinato: saccarosio depurato e cristallizzato. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Zucchero a velo: prodotto ottenuto dalla macinazione di zucchero semolato, fino all'ottenimento di polvere impalpabile di zucchero con granulometria media compresa fra 50 e 70 micron; il prodotto ottenuto può essere additivato o meno con un agente antiagglomerante, quali amido di mais o di frumento, in minima percentuale,variabile fino ad un massimo del 3%. Zucchero di canna ottenuto da sfibratura e macinazione della canna da zucchero. Non deve presentare impurità o residui di insetti.
Caratteristiche merceologiche	Zucchero semolato e a velo di filiera comunitaria, zucchero di canna può essere di filiera extra UE.

Confezionamento	Le confezioni devono essere da 1kg, integre e a tenuta.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia. Lo zucchero di canna può essere di filiera ExtraUE.

PRODOTTO	**Cioccolato al latte/crema da spalmare alle nocciole/cacao**
	Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge: - D. Lgs. 178/2003 " Attuazione della direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana".
Caratteristiche organolettiche	Devono essere privi di parassiti e corpi estranei, non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.
Caratteristiche merceologiche	Il cioccolato al latte deve essere prodotto e confezionato in Italia, il cacao amaro deve provenire dal commercio equo e solidale. Ingredienti minimi per la barretta di cioccolato: cacao 30% - latte 23%. Ingredienti minimi per la crema da spalmare alle nocciole: cacao 10% - latte 15% - nocciole 20%. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio. Qualora richiesto, devono essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.
Confezionamento	- barretta di cioccolato al latte da 20 gr. circa; - crema da spalmare in confezione monodose; - cacao amaro in scatola, che consenta un'adeguata protezione del prodotto.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia – 100% mercato equosolidale per la barretta di cioccolato.

PRODOTTO	**Crème caramel, budino alla vaniglia, budino al cioccolato**
	Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio.
Caratteristiche organolettiche	Deve essere privo di corpi estranei, non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.
Caratteristiche merceologiche	I budini devono essere prodotti e confezionati in Italia. Devono essere prodotti con latte italiano o di provenienza comunitaria. Devono essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.
Confezionamento	Monoporzione.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia – 100% biologico.

6) PRODOTTI VARI

Requisiti di legge:
- Decreto 199/2009 “Regolamento recante recepimento delle direttive n. 2008/60/CE, n. 2008/84/CE, n. 2008/128/CE e n. 2009/10/CE, riguardanti i requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari (09G0198)”;
- D.Lgs. 105/1992 “Attuazione della direttiva 80/777/CEE relativa alla utilizzazione e alla commercializzazione delle acque minerali naturali”.

Comprende i seguenti alimenti:
acqua oligominerale, sale, orzo solubile, aceto rosso/bianco/di mele, spezie/aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero, origano ecc., polveri lievitanti/lievito di birra, zafferano, pinoli, té deteinato in bustine filtro, infusi.

PRODOTTO	**Acqua Oligominerale**
	Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge: - D.Lgs. 176/2011 “Attuazione della direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali”.
Caratteristiche organolettiche	Nelle acque oligominerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente. Devono avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l. in quanto destinate a utenti in età infantile.
Caratteristiche merceologiche	Le acque oligominerali devono provenire da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte, Valle d’Aosta, Liguria, Lombardia). La fornitura di acqua oligominerale deve essere garantita: - agli utenti dei nidi d’infanzia con età inferiore a 12 mesi; - in caso di fornitura di cestini da viaggio per gite scolastiche; - in situazioni di emergenza che non permettono la normale erogazione dell’acqua di rete del servizio pubblico.
Confezionamento	La fornitura di acqua oligominerale deve avvenire in confezioni in PET. Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture.
Provenienza	Km 0 e filiera corta.

PRODOTTO	**Sale iodato – Sale integrale iodato**
	Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge: - D.M. 532/1995; - L. 55/2005 “Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica”. Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei e assente da qualsiasi additivo compresi gli antiagglomeranti.
Caratteristiche merceologiche	Per il condimento a crudo (insalate crude e/o cotte) si richiede l'utilizzo di sale marino integrale (iodato).
Confezionamento	Il sale deve essere completamente avvolto nell’imballaggio. I recipienti possono essere di qualsiasi tipo e capacità, purché i materiali non arrechino danno al prodotto e lo proteggano dall’insudiciamento. Su richiesta dell’A.C. deve essere fornito in confezione monodose.
Provenienza	Filiera italiana.

PRODOTTO	**Orzo solubile**
	Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.
Caratteristiche merceologiche	Di filiera comunitaria -100% biologico.

PRODOTTO	**Aceto bianco/rosso/di mele**
	Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge: - D.M. 27 marzo 1986 “Norme per la preparazione e la commercializzazione degli agri, art. 4”; - L. 82/ 2006 "Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l’organizzazione comune di mercato del vino".
Caratteristiche organolettiche	Prodotto della fermentazione acetica del vino o di altri liquidi alcolici, di sapore acre, contenente acido acetico. L'aceto di mele è prodotto dall’affinamento del sidro o del mosto di mela attraverso il processo di acidificazione.
Caratteristiche merceologiche	Deve essere di filiera italiana, ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e con limiti delle sostanze tollerate definite dalla legge. Su richiesta dell’A.C. deve essere fornito in confezione monodose.

PRODOTTO	**Spezie/aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero, origano ecc.**
	Spezie e aromi sono di origine vegetale e possono essere ricavati da piante intere, foglie, semi, frutti, radici, rizomi, bulbi e cortecce (cannella). Le spezie si consumano dopo l’essiccazione o dopo una lavorazione della materia prima.
Caratteristiche organolettiche	Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e le confezioni devono essere intatte, conformi alla normativa vigente. Non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia

PRODOTTO	**Polveri lievitanti/lievito di birra**
	In bustina monodose per dolci e lievito di birra per pizza e focaccia.
Caratteristiche merceologiche	In bustina monodose per dolci (composto da difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais stabilizzante, sali di calcio degli acidi grassi, aromi). Lievito di birra (costituito da *Saccharomyces Cerevisiae* attivi) confezionato fresco da 25 gr. o disidratato, deve rispondere ai requisiti di legge.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia.

PRODOTTO	**Zafferano**
Caratteristiche merceologiche	Conforme alla normativa vigente. Si richiede zafferano puro, in polvere, di prima categoria (come definito da ISO 363), deve provenire dalla parte apicale dello stillo del *Crocus sativus*, non essere mescolato con filamenti o polveri estranee.
Provenienza	Filiera italiana o comunitaria.

PRODOTTO	**Pinoli**
Caratteristiche merceologiche	Sono i semi oleosi e commestibili di due specie di pini diffusi a medie e alte latitudini in tutta Europa, il *Pinus pinea* e il *Pinus cembra*. Devono essere di filiera italiana o UE.

PRODOTTO	**Te deteinato in filtro/ infusi vari, infuso di Karcadè**
	Il tè deteinato deve essere conforme al Decreto del Ministero della Sanità 390/1987 "Modificazione dei decreti ministeriali 20 maggio 1976 e 12 dicembre 1979, riguardanti rispettivamente, la disciplina della produzione e del commercio del caffè decaffeinato e del tè deteinato". Il karcadè è una bevanda che deriva dai calici (sepali) essiccati dei fiori scarlatti, carnosi e profumati, della pianta *Hibiscus sabdariffa*.
Caratteristiche merceologiche	Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee, come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia.

7) PRODOTTI SURGELATI

Devono essere conformi ai seguenti requisiti di legge:

- D.Lgs. 110/1992 “Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana”;
- Decreto 493/1995 “Regolamento di attuazione delle direttive 92/1/CEE, relativa al controllo delle temperature degli alimenti surgelati, e 92/2/CEE, relativa alle modalità di campionamento e al metodo di analisi per il controllo delle temperature”;
- Reg. CE 37/2005 sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.

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

PRODOTTO	**Prodotti della pesca sostenibile surgelati**
	Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono rispettare la taglia minima di cui all’All. 3 del Reg. CE 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura (http://www.iucnredlist.org/search oppure http://www. iucn.it/categorie.php). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell’ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un’organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti.
Caratteristiche organolettiche	I filetti di pesce non devono presentare: grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione anormale e devono inoltre avere pezzatura omogenea. Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, allo scongelamento deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie: deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quell'ambiente. Non devono presentare alterazione di colore, odore, o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superficie da freddo, con conseguenti spugnosità, parziale decongelazione, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione, infine non devono sviluppare odore di rancido.
Caratteristiche merceologiche	Non deve contenere polifosfati. Sono richieste le seguenti tipologie di prodotti: filetti di platessa, nasello, merluzzo, halibut, bastoncini di merluzzo. Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Confezionamento	Le confezioni devono: - avere caratteristiche idonee ed assicurare protezione delle caratteristiche organolettichee qualitative del prodotto; - proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche; - impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas; - non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.
Provenienza	Zona di pesca FAO 37 o FAO 27. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico, deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle".

Caratteristiche dei prodotti della pesca surgelati richiesti	
Filetti di platessa senza pelle	Prodotti ottenuti dalla lavorazione di pesci di genere e specie "*Pleuronectes platessa*". Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale). In questi prodotti non è ammessa la presenza di spine e devono essere privati della pelle dorsale e ventrale.
Filetti di nasello/nasello in tranci	Prodotti ottenuti dalla lavorazione di pesci di genere e specie "*Merluccius merluccius*". Non è ammessa la presenza di spine e devono essere privati della pelle dorsale e ventrale.
Cuori di filetto di merluzzo	Prodotti e ottenuti dalla lavorazione di pesci di genere e specie Nasello (*Merluccius merluccius*), Nasello del Pacifico (*Merluccius productus*), Merluzzo atlantico (*Merluccius hubbsi*) e Merluzzo del Pacifico (*Merluccius gayi*). Non è ammessa la presenza di spine e devono essere privati della pelle dorsale e ventrale.
Filetti di halibut	Filetti ottenuti dalla lavorazione di pesci di genere e specie "*Reinhardtius hippoglossoides*", spellati e surgelati individualmente. Devono essere di colore bianco caratteristico, di odore delicato e con assenza di retrogusti estranei.
Bastoncini di merluzzo	Devono essere ottenuti da filetti di pesci di genere e specie: Nasello del Pacifico (*Merluccius productus*), Merluzzo atlantico (*Merluccius hubbsi*) e Merluzzo del Pacifico (*Merluccius gayi*). La quantità di merluzzo non deve essere inferiore al 65%. L'impanatura deve essere di colore giallo-arancio. Ingredienti: filetto di Merluzzo minimo 65%, farina di grano tenero, olio di semi di girasole, fecola di patate, sale, lievito naturale, paprika, curcuma.

PRODOTTO	**Verdure surgelate**
	Devono rispondere ai requisiti delle verdure fresche. Le verdure surgelate sono richieste qualora non siano reperibili quelle fresche, nelle sostituzioni per diete speciali e comprendono: spinaci, fagiolini, piselli, biete ed erbette. Nel caso di rottura delle attrezzature per i pasti preparati in loco, è consentita la fornitura del misto per minestrone surgelato; il misto per minestrone deve essere costituito solo da ortaggi, privo di legumi.
Caratteristiche organolettiche	Non devono presentare dopo la cottura sapori, odori, colori anomali, cioè non caratteristici della specie.

Caratteristiche merceologiche	- devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate; - non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito); - devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; - 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 del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%; - sono tollerati leggeri difetti di colorazione. I piselli e fagiolini devono essere interi, non rugosi in superficie, turgidi, ben formati. Gli spinaci devono essere in foglie intere, devono essere privi di stelo fiorifero e la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.
Confezionamento	Devono essere contenuti in apposite confezioni adatte alla conservazione a basse temperature, devono avere l'etichetta indicante: ditta produttrice, stabilimento, luogo e data di produzione e gli altri requisiti di legge.
Provenienza	Filiera italiana (coltivate, lavorate, confezionate, distribuite in Italia) – 100% biologiche.

8) CARNI FRESCHE

PRODOTTO	**Carne bovina**
	Requisiti: - Reg. CE 1760/2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il Reg. CE 820/1997 del Consiglio; - Reg. UE 653/2014 che modifica il Reg. CE 1760/2000 per quanto riguarda l'identificazione elettronica dei bovini e l'etichettatura delle carni bovine; - D.M. 876/2015 "Nuove indicazioni e modalità applicative del Regolamento CE n. 1760/2000 per quanto riguarda il titolo II relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne - Reg. CE 1249/2008. I tagli anatomici devono essere confezionati sottovuoto.
Caratteristiche organolettiche	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 marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Caratteristiche merceologiche	Le carni bovine devono essere ottenute esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di Razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi. Poiché la quasi totalità dei bovini appartenenti alla Razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina che causa l'ipertrofia muscolare (groppa doppia) tipica della razza stessa, la relativa ricerca di tale mutazione genetica costituirà oggetto dei controlli disposti dall'A.C., e pertanto verrà ritenuta conforme solo la carne dalle cui analisi risulti detta mutazione genetica (sia di genotipo omozigote sia eterozigote mutato). In effetti, da indagini condotte su un campione significativo di bovini di Razza Piemontese dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, di comune accordo con l'Anaborapi, risulta che il 99,95% dei capi riportano tale mutazione. I bovini di Razza Piemontese devono essere allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo di vita (dalla nascita alla macellazione) si svolga in Italia. La carne di Razza Piemontese deve essere di filiera interamente piemontese, cioè proveniente da animali nati, allevati, macellati, sezionati, confezionati, distribuiti in Piemonte. Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata. Etichettatura: secondo il disciplinare di etichettatura presentato al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto. È ammessa la possibilità di etichettare la carne bovina individuando un lotto omogeneo formato da un gruppo di animali, comprendente gli auricolari dei capi che costituiscono la partita lavorata in tale giornata; occorre precisare che devono essere riportate solo le informazioni omogenee agli animali di riferimento e, comunque, l'informazione riguardante l'appartenenza alla razza piemontese deve essere sempre indicata. Tutti gli ulteriori elementi di rintracciabilità del bovino, devono essere registrati e conservati presso il laboratorio di sezionamento. Campionamenti per controlli: al fine di consentire adeguati controlli, presso ogni laboratorio di sezionamento, da ogni capo in entrata, deve essere effettuato il prelievo di un campione di carne che deve essere identificato tramite numero di auricolare o numero di documento di identità, e la conservazione di tali aliquote di carne deve avere la durata di mesi tre dalla data di lavorazione. Tali aliquote hanno valore di contro campione che dovrà essere sottoposto ad analisi, da parte del laboratorio di sezionamento, qualora l'analisi della miostatina bovina svolta dall'A.C. o dall'I.A. dovesse risultare non conforme. Gli esiti di tale analisi saranno trasmessi dall'I.A. all'A.C.
Confezionamento	Sottovuoto: il vuoto deve essere totale, non presentare o essere molto modesta la sierosità nella singola confezione, ed essere di colorito rosato chiaro, liquidi disciolti, senza macchie superficiali di colorazioni anomale e presentare colore rosso bruno che vira al rosso vivo entro 30 min. - 1 ora dall'apertura della confezione.
Provenienza	Filiera corta e km 0 carne bovina di razza piemontese 100%.
Shelf-life	7 giorni rispetto alla data di scadenza.

PRODOTTO	**Carni avicole fresche**
	È esclusa la fornitura e l'uso di carni avicole provenienti da allevamenti intensivi in gabbia italiani o da altri paesi comunitari ed extracomunitari. **Pollo biologico**: Cosce, sottocosce/sovracosce, fusi, spiedini, petto, fettine di petto. **Tacchino**: fesa, cosce, fettine, spiedini, spezzatino, salsiccia di pollo e tacchino. Devono essere conformi ai seguenti requisiti di legge: Normativa di riferimento: - Reg. CE 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Reg. CE 834/2007 del Consiglio; - Reg. CE 543/2008 recante modalità di applicazione del Reg. CE 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame; - D.Lgs 202/2011 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento CE 1234/2007 e 543/2008 sulla commercializzazione delle carni di pollame"; - Reg. di esecuzione UE 1337/2013, che fissa le modalità di applicazione del Reg. UE 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.
Caratteristiche igienico sanitarie	Devono presentare bollatura sanitaria e caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine. I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente. I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dalla normativa vigente.
Caratteristiche organolettiche	I tagli anatomici devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle; inoltre il dissanguamento deve essere completo. La pelle, se presente, deve avere colorito rosa chiaro, consistenza elastica, non deve evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto o durante la macellazione; deve essere priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume. Le carni devono presentare consistenza soda, ben aderenti all'osso, di spiccata lucentezza, assenza di umidità e, sottoposte a cottura, non devono evidenziare odori o sapori anomali. La carne non deve presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

Caratteristiche merceologiche	Condizioni generali: - le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni; - devono appartenere alla classe A ; - i polli devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali biologici e privi di OGM. Le carni avicole di pollo e di tacchino devono essere prive di estrogeni, anabolizzanti e di antibiotici, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possano nuocere alla salute umana. Cosce e sovra cosce di pollo devono essere prive di zampe e piume, sezionate pochi cm. al di sotto dell'articolazione tarsica; il petto di pollo deve essere costituito da soli muscoli pettorali senza osso, senza forcella, senza sterno e parti cartilaginee. Le carni di tacchino devono essere di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi. Devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile. 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 alle vigenti normative in materia. Fra gli ingredienti non devono essere presenti fibre vegetali. Deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine (Reg. UE 828/2014).
Confezionamento	La carne, etichettata in conformità al Reg. UE 1337/2013, deve riportare sulle confezioni l'indicazione previste dai Disciplinari. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e merceologici e le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti.
Provenienza	Pollo: Filiera italiana – 100% biologico. Tacchino: Filiera italiana - 100% biologico.
Alimento sostitutivo pollo e tacchino	Pollo, tacchino bio di filiera italiano: in assenza la sostituzione è con pollo, tacchino certificato in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa da "allevamento senza antibiotici" e allevamento "rurale in libertà". La non reperibilità della carne di pollo e/o di tacchino bio di filiera nazionale sul mercato deve essere documentata con dichiarazioni delle associazioni di categoria maggiormente rappresentate.
Shelf-life	5 giorni rispetto alla data di scadenza.

PRODOTTO	**Carne suina fresca/sottovuoto refrigerata nei suoi tagli anatomici**
Caratteristiche	Devono essere conformi ai seguenti requisiti di legge. - Reg. di esecuzione UE 1337/2013 che fissa le modalità di applicazione del Reg. UE 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate, di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili. Possono essere richiesti i seguenti tagli:lombi, coscia, spalla, pancetta tesa. Prodotti derivati quali: salsiccia, spiedini, pancetta rotolata.
Caratteristiche igienico sanitarie	Devono presentare bollatura sanitaria e caratteristiche igieniche ottime.

Caratteristiche organolettiche	Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina) e non deve presentare segni di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda. Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2% del peso netto del prodotto.
Caratteristiche merceologiche	Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti riconosciuti CEE. **LONZA:** ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie e del grasso, deve essere tagliata pari con l'esclusione della porzione terminale. **PANCETTA TESA:** ottenuta dalla parte ventrale magra del suino, salata e aromatizzatacon pepe e altre spezie. Al taglio la fetta è caratterizzata dal tipico alternarsi di strati rosso vivo e bianco rosato, sapore delicato e dolce. **SALSICCIA FRESCA** di puro suino**:** caratteristiche organolettiche ottimali, odore gradevole e colore caratteristico; il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. L'impasto deve essere composto da: carne di suino, sale, aromi naturali e spezie; gli additivi impiegati devono essere conformi alle vigenti normative in materia, è vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti, sono permessi solamente antiossidanti. Il prodotto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde e deve essere insaccato in budelli naturali. Deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.
Confezionamento	La carne, etichettata in conformità al Reg. UE 1337/2013, deve riportare sulle confezioni le indicazioni previste dal Disciplinare. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e merceologici e le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti.
Provenienza	Filiera a Km 0 o corta – 100% biologica.
Alimento sostitutivo	In assenza di carne suina biologica deve essere fornita carne suina certificata conformemente ai requisiti di «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici» di filiera italiana. La non reperibilità del prodotto sul mercato deve essere documentata da dichiarazione delle associazioni di categoria.
Shelf-life	7 giorni rispetto alla data di scadenza.

9) PRODOTTI CASEARI

Normativa di riferimento:
- L. 169/1989 “Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino”;
- D.Lgs. 193/2007 “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”;
- Reg. UE 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Reg.ti CEE 922/1972 e 234/1979 e i Reg.ti CE 1037/2001 e 1234/2007 del Consiglio;
- L. 142/1992 “Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee (legge comunitaria per il 1991) art. 53”.

PRODOTTO	**Latte fresco intero**
	Normativa di riferimento: - Circolare n. 24 del 3 dicembre 1991; - L. 169/1989, concernente disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino e suoi decreti di applicazione (decreti ministeriali n. 184 e n. 185 del 9 maggio 1991).
Caratteristiche organolettiche	Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole.
Caratteristiche merceologiche	Deve provenire da allevamenti conformi alla normativa europea e nazionale e loro modifiche ed integrazioni ed in stabilimenti che sono tenuti ad avere i manuali aziendali per la rintracciabilità del latte. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es. acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.
Confezionamento	Da 1 litro o mezzo litro. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e di sporcizia superficiale.
Provenienza	Filiera italiana e Km 0 - 100% biologico.
Shelf-life	3 giorni rispetto alla data di scadenza.

PRODOTTO	**Latte UHT intero**
	Il latte UHT a lunga conservazione, ha subìto un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo, seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. Il termine di conservazione va indicato sul contenitore, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento.
Caratteristiche organolettiche	Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole.
Caratteristiche merceologiche	Deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.
Confezionamento	Da 1 litro o mezzo litro. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.
Provenienza	Filiera italiana - 100% biologico.
Shelf-life	30 giorni rispetto alla data di scadenza.

PRODOTTO	**Yogurt naturale/yogurt alla frutta**
	Latte coagulato per effetto di uno speciale fermento caratteristico, spesso zuccherato e aromatizzato con frutta e simili, di filiera interamente italiana. Deve essere conforme alla seguente normativa: - Circolare Ministero della Sanità 2/1972 “Produzione e commercio delloyogurt”; - Circolare Ministero della Sanità 40/1974 “Produzione e commercio delle “preparazioni lattee speciali”; - Circolare Ministero della Sanità 9/1986 “Preparazioni lattee speciali (art. 46 del R.D. 9 maggio 1929, n. 994) Modificazioni ed integrazioni alle circolari n. 40 del 12 marzo 1974, e n. 2 del 4 gennaio 1972”.
Caratteristiche organolettiche	Consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato. Il sapore è leggermente acidulo, ma gradevole. Il grasso deve essere superiore al 3,2 % sulla sostanza secca per lo yogurt intero e non maggiore all’1% per lo yogurt magro. Gli ingredienti alimentari aggiunti allo yogurt aromatizzato non devono pregiudicare o modificare le caratteristiche della parte yogurt. Tali aggiunte (ad esempio sostanze aromatiche naturali, di preparazioni a base di frutta, conserve, marmellata, succhi e polpa di frutta) non devono superare il limite del 30% sul prodotto finito. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio. È vietato l'uso di addensanti e gelificanti.
Caratteristiche merceologiche	Dalla fornitura devono essere esclusi gli yogurt alla fragola, ai frutti di bosco e al kiwi. Deve essere senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014. Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore.
Confezionamento	Viene richiesto yogurt intero e alla frutta in confezioni da gr. 125. La confezione non deve presentare: rigonfiamenti e protuberanze, derivanti dalla presenza di gas di microrganismi alterati, ammaccature che deprimono il contenuto.
Provenienza	Filiera italiana e Km 0 - 100% biologico.
Shelf-life	15 giorni rispetto alla data di scadenza.

PRODOTTO	**Panna da cucina UHT**
	La panna da cucina è un derivato del latte ricco di grassi, rappresenta uno dei tre tipi di crema di latte presenti in commercio e, a differenza di quella "fresca", si avvale di una conservabilità maggiore.
Caratteristiche organologiche	Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e UE.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia.

PRODOTTO	**Gelati**
	La fornitura deve essere costituita da gelati in confezione originale, ad esempio: coppa gelato, biscotto ai gusti panna, cacao, vaniglia, amarena. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio.
Caratteristiche organolettiche	Devono essere allestiti secondo le buone prassi igienico sanitarie (GMP). Devono essere di formulazione semplice, in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Non devono contenere edulcoranti.
Caratteristiche merceologiche	Devono essere di filiera italiana.
Confezionamento	Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

PRODOTTO	**Formaggi**
Caratteristiche	La classificazione dei formaggi viene effettuata in base a diverse caratteristiche come l'origine, il tempo di stagionatura (freschi, media stagionatura e stagionati) o la percentuale di grassi o di acqua. Altri elementi sono la razza dell'animale e il trattamento subito dal latte (crudo, pastorizzato, intero, scremato). Ulteriori indicazioni possono essere date dalla provenienza dell'alpeggio; tipo di crosta: lavata, fiorita, spazzolata, paraffinata, ecc.
Caratteristiche organolettiche	Devono essere esenti da difetti esterni causati da muffe e marcescenze o larve di insetti, senza colorazioni o altri difetti e non devono esalare odori anomali; gusto e consistenza caratteristici. Anche se stagionati, i formaggi devono conservare morbidezza e pastosità caratteristiche specifiche. Non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
Caratteristiche merceologiche	I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto. Devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco, senza aggiunta di sostanze estranee al latte quali farine, patate, fecola ecc., per ottenere o migliorarne odori e sapori. I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste in materia. Caratteristiche: - di filiera italiana; - prodotti da puro latte vaccino, caprino e ovino fresco italiano; - non devono presentare gusti anomali; - devono riportare la data di scadenza.
Confezionamento	Devono essere forniti in confezioni chiuse, essere avvolti in carta o in altri materiali e contenitori prescritti per legge e che comunque permettano di garantire al prodotto il non inquinamento e/o alterazioni che modifichino le caratteristiche organolettiche. I formaggi con denominazione d'origine, se commercializzati in parti preconfezionate, sugli involucri devono riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo quanto disposto dal D.P.R. del 22/09/81.
Provenienza	Filiera italiana e/o Filiera corta e/o Km 0 (vedi dettaglio sotto), biologici o a marchio di qualità D.O.P. o I.G.P. o di montagna, secondo Reg.ti UE 1151/2012 e 665/2014.

PRODOTTO	**Parmigiano Reggiano D.O.P. e Parmigiano Reggiano grattugiato D.O.P.**
Caratteristiche organolettiche	Formaggio a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, semigrasso, prodotto tutto l'anno, a partire da latte vaccino crudo e parzialmente scremato per affioramento. La crosta è gialla dorata naturale o oleosa. La pasta deve essere di colore leggermente paglierino o paglierino intenso; l'aroma e il sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante. Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie. Stagionatura minima richiesta 12 mesi come da disciplinare. Il formaggio tagliato in monoporzione e il formaggio grattugiato, devono essere tagliati o grattugiati e confezionati (sottovuoto e/o in ATM) nelle zone di produzione, come previsto dal disciplinare di produzione. I prodotti tagliati in monoporzione e grattugiati devono essere consegnati nei punti di distribuzione.
Caratteristiche merceologiche	Additivi: non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative. Deve avere un'umidità del 30% con una tolleranza di +/- 5%. È richiesto un tempo di stagionatura di 12 mesi regolarmente documentata.
Confezionamento	Le confezioni di formaggio tagliato e grattugiato devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano e l'etichettatura del prodotto deve riportare: "Denominazione di origine protetta" secondo il disciplinare della D.O.P. per la tutela del marchio. Tali diciture devono essere riportate anche sulle confezioni destinate ai trasferimenti interni fra stabilimenti della stessa ditta. Imballaggi: porzionato sottovuoto, grattugiato in atmosfera modificata.

PRODOTTO	**Grana Padano D.O.P.**
Caratteristiche organolettiche	Formaggio duro, a pasta cotta e lenta maturazione (da un minimo di 9 mesi, prodotto con latte crudo e parzialmente decremato di vacche. La crosta giallo dorata naturale o giallo scura si presenta dura, untuosa; la pasta è bianca o paglierina, dura, finemente granulosa, a frattura radiale e scaglia friabile; aroma e sapore della pasta caratteristici: fragranti, armonici e delicati. Il formaggio tagliato in monoporzioni e il formaggio grattugiato, devono essere tagliati o grattugiati e confezionati (sottovuoto e/o in ATM) nelle zone di produzione come previsto dal disciplinare di produzione. I prodotti tagliati in monoporzione e grattugiati devono essere consegnati nei punti di distribuzione.
Caratteristiche merceologiche	Deve essere di filiera corta locale.
Confezionamento	Confezionato in idonei contenitori originali dei produttori appartenenti al consorzio e devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Grana Padano DOP; l'etichettatura della confezione originale deve riportare tutte le diciture prescritte dal consorzio di produzione e tutela del Grana Padano D.O.P. Il formaggio con denominazione d'origine, quando viene commercializzato in parti preconfezionate, sull'involucro deve riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo quanto disposto dal D.P.R. del 22/09/81. Tali diciture devono essere riportate anche sulle confezioni destinate ai trasferimenti interni fra stabilimenti della stessa ditta. I formaggi in monoporzione e grattugiati non devono essere utilizzati con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.
Alimento sostitutivo	In assenza di Grana Padano D.O.P. di filiera corta locale sul mercato deve essere fornito Grana Padano D.O.P proveniente da altre regioni previste dal disciplinare di produzione.

PRODOTTO	**Caciottina**
	Formaggio tenero in forma schiacciata e rotondeggiante. Prodotta da latte vaccino.
Caratteristiche merceologiche	Consistenza sostenuta, resistente alla pressione; al taglio deve presentarsi asciutta e di colore bianco, la crosta di spessore max di 1 mm dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto. Il grasso minimo sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 30%. Shelf life non oltre 15 gg dalla data di scadenza.

PRODOTTO	**Fontal**
	Formaggio nato nel 1955, prodotto nel nord Italia, il quale ha caratteristiche in comune con la Fontina e l'Emmental bernese; il nome del formaggio, infatti, deriva dalla contrazione dei due nomi. Confezionato in forme cilindriche dello scalzo di circa 9 - 10 cm e di diametro compreso tra i 34 ed i 40 cm. Mediamente stagionate da un minimo di 30 a 60 giorni, le forme si contraddistinguono per la crosta liscia, elastica e sottile e la pasta compatta, morbida, di colore bianco o paglierino chiaro**.** Fondente al palato, ha sapore dolce e delicato, di solito poco pronunciato.
Caratteristiche merceologiche	Formaggio di latte vaccino a pasta compatta senza sfoglia o porosità, senza conservanti, di consistenza morbida leggermente elastica, con occhiatura rada. La paraffinatura in superficie deve essere di colore neutro. Shelf life non oltre 15 gg dalla data di scadenza.

PRODOTTO	**Formaggini**
	Formaggini da 25/30 gr. di latte di vacca intero. Di filiera italiana. Non devono essere utilizzati prodotti con una *shelf-life* residua inferiore a 15 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.
Caratteristiche merceologiche	Formaggio fuso spalmabile ottenuto per fusione ed emulsione di formaggi, avvolto in film di alluminio. Da utilizzare solo in occasione di gite scolastiche, i prodotti devono essere stabilizzati e tali da non necessitare di refrigerazione. Grasso secco non inferiore al 50%; coloranti artificiali e polifosfati assenti.

PRODOTTO	**Crescenza/stracchino**
	Formaggio grasso, freschissimo, cremoso, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, di colore bianco-burro, sapore gradevolmente acidulo, i singoli pezzi devono essere compatti. È presente in due tipi leggermente diversi: quello a pasta molle e cremosa, con un aspetto gelatinoso, e quello con tenore di acqua inferiore, a pasta più solida, con una consistenza più sostenuta.
Caratteristiche organologiche	La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, colorito bianco-burro.
Caratteristiche merceologiche	Il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca. La maturazione non deve oltrepassare una settimana a temperatura controllata pari a +4°C. Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.
Provenienza	Filiera corta km 0.

PRODOTTO	**Fiordilatte**
Caratteristiche organologiche	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. Non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata; non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro.
Caratteristiche merceologiche	Il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca. Non può essere prodotto da cagliate preparate e/o congelate. Non devono essere aggiunti correttori di acidità. È richiesta la filiera corta e a Km 0. Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

PRODOTTO	**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.
Caratteristiche organologiche	Deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto.
Caratteristiche merceologiche	Prodotta da latte vaccino fresco. Il grasso minimo deve essere non inferiore al 50% sulla sostanza secca. Di filiera corta e a Km 0. Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

PRODOTTO	**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.
Caratteristiche organologiche	Deve essere prodotta nel rispetto delle norme igieniche. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali.
Caratteristiche merceologiche	Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto. Di filiera corta e a Km 0. Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

PRODOTTO	**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.
Caratteristiche merceologiche	Di filiera corta e a Km 0. Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

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

Caratteristiche merceologiche	Di filiera corta e a Km 0. Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

PRODOTTO	**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.
Caratteristiche merceologiche	Zona di produzione: Veneto, Prov. Aut. di Trento, Province di Vicenza, Padova e Treviso. Ottenuto da latte vaccino, si divide in due tipi in base alle tecniche di produzione: l'Asiago d'allevo (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 la crosta liscia e regolare, pasta compatta con occhiatura generalmente di piccolagrandezza. 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.

PRODOTTO	**Fontina D.O.P.**
	Formaggio grasso, ottenuto utilizzando il latte intero vaccino semicotto (prima della coagulazione, il latte non deve aver subito un riscaldamento a temperatura > +36°C). Ha una forma cilindrica, un diametro di 30-40 cm e un peso che va dagli 8 ai 18 kg. La crosta, color cuoio e ricoperta da una patina vellutata, è compatta e sottilissima. La pasta si presenta morbida ed elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, di colore leggermente paglierino, fondente in bocca, sapore dolce caratteristico. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
Caratteristiche merceologiche	Provenienza D.O.P. Zona di produzione: Valle d'Aosta - Provincia: Aosta. *Shelf life* non oltre 15 gg dalla data di scadenza.

PRODOTTO	**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. Colore: da bianco a paglierino. Sapore: dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico. Odore: leggermente aromatico e caratteristico.
Caratteristiche merceologiche	Provenienza D.O.P. Zona di produzione e di stagionatura: Lombardia, Piemonte e Veneto - province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Novara e Treviso. *Shelf life* non oltre 15 gg dalla data di scadenza.

PRODOTTO	**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.
Caratteristiche merceologiche	La zona di provenienza del latte, di trasformazione, di stagionatura ed elaborazione del formaggio, comprende le province di Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Verbano Cusio Ossola, nonché i comuni di Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti e Denice in provincia di Alessandria e di Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile e Serole in provincia di Asti. 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. Grasso della sostanza secca non inferiore al 40%. *Shelf life* non oltre 15 gg dalla data di scadenza.

	Toma di Lanzo P.A.T.
	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.

PRODOTTO	**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.

Caratteristiche merceologiche	Prodotto nell'intero territorio della provincia di Cuneo (con latte prodotto esclusivamente nella stessa Provincia). La stagionatura viene effettuata nella zona di produzione e anche nell'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 . Grasso della sostanza secca non inferiore al 40%. *Shelf life* non oltre 15 gg dalla data di scadenza.

PRODOTTO	**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.
Caratteristiche merceologiche	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.

PRODOTTO	**Quartirolo 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 "Quartirolo

	Lombardo maturo”.
Caratteristiche merceologiche	Prodotto esclusivamente nelle province lombarde di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia e Varese, zone dove deve avvenire anche la stagionatura. *Shelf life* non oltre 15 gg dalla data di scadenza.

10) SALUMI
Devono essere biologici o a marchio di qualità D.O.P. o I.G.P. o «di montagna» in conformità al Reg. UE 1151/2012 e al Reg. UE 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621). Tutti i salumi sotto indicati devono essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti ricostruiti.

PRODOTTO	**Prosciutto cotto alta qualità senza polifosfati**
	Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale - Decreto 21 settembre 2005 del Ministero delle Attività Produttive "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria". - Decreto 26 maggio 2016 del Ministero dello Sviluppo Economico "Modifiche al decreto 21 settembre 2005 concernente la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria". - Reg. CE 1334/2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il Reg. CEE 1601/1991 del Consiglio, i Reg.ti CE 2232/1996 e 110/2008 e la direttiva CE 13/2000 s.m.i.
Caratteristiche organolettiche	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) deve essere inferiore o uguale a 76,5. Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.
Caratteristiche merceologiche	Filiera italiana, filiera corta e a Km 0 – almeno 100% biologico o a marchio di qualità D.O.P o I.G.P. Deve essere senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.
Confezionamento	Deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve garantire una protezione efficace dei prodotti di salumeria.

PRODOTTO	**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. 253/1993, prodotto secondo le prescrizioni di legge e stagionato nella zona tipica di produzione di cui alla L. 26/1990 “Tutela della denominazione di origine Prosciutto di Parma”. La D.O.P. "Prosciutto di Parma" riconosciuta dalla L.506/1970 “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. 26/1990 “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. 83/1978 e D.M. 253/1993, attualmente in vigore. Registrazione a livello Comunitario: - Reg. CE 1107/1996 della Commissione, Reg. CE 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari; - Reg. CE 102/200 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 1208/2013 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.

Caratteristiche organolettiche	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.
Caratteristiche merceologiche	Deve possedere le seguenti caratteristiche: - peso non inferiore a Kg. 7; - periodo di stagionatura non inferiore a 10 mesi per prosciutto con pesotra 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.
Confezionamento	Deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve garantire una protezione efficace dei prodotti di salumeria.

PRODOTTO	**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 D.M. del 23 dicembre 1998. Conforme al Reg. CE 1236/1996 che completa l'allegato del Reg. CE 1107/1996 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di Reg. UE 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.)].
Caratteristiche organolettiche	Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate della coscia bovina di età compresa tra i due e i quattro anni. Non deve presentare muffe o parassiti, né altri segni di degradazione. Odore e colore devono essere quelli tipici del prodotto, che deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato. Il gusto non deve mai essere acido.
Caratteristiche merceologiche	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.
Confezionamento	Deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve garantire una protezione efficace dei prodotti di salumeria.

PRODOTTO	**Fesa di tacchino - Manzo stufato**
	Manzo stufato: carne di bovino, salmistrata e leggermente affumicata. **Fesa di tacchino arrosto:** percentuale di carne non inferiore al 77%. Devono essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti “ricostruiti”.
Caratteristiche organolettiche	Le carni devono essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato per il tacchino e di colore rosso bruno per il manzo stufato. Per il manzo la fetta deve essere magra e dal colore rosso vivo, la carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce.
Caratteristiche merceologiche	Prodotti confezionati in Italia. Devono essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014. La carne di tacchino e la carne di manzo devono essere di filiera italiana. Non devono contenere polifosfati, glutine e glutammato monosodico secondo la normativa vigente.
Confezionamento	Devono rispondere a tutte le norme igieniche e devono garantire una protezione efficace dei prodotti di salumeria.

11) OVOPRODOTTI
Devono rispettare la sotto elencata normativa: - Reg. CE 589/2008 recante modalità di applicazione del Reg. CE 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione applicabili alle uova; - Reg. CE 2295/2003; - MIPAAF Decreto 11 dicembre 2009 “Modalità per l’applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova, ai sensi dei Reg.ti CE 1234/2007 del Consiglio e n. 589/2008 della Commissione e del D.Lgs. 267/2003; - Legge 7 luglio 2009, art. 37 “Disposizioni relative all’attuazione dei Reg. CE 1234/2007 e 589/2008 per quanto riguarda la commercializzazione delle uova, nonché delle Direttive CE 74/1999 e 4/2002, concernenti la protezione delle galline ovaiole.

PRODOTTO	**Uova pastorizzate biologiche**
	Da utilizzare per le preparazioni culinarie delle scuole dell’obbligo. Devono essere conformi al D.Lgs. 65/1993 “Attuazione della direttiva CEE 437/1989 concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti”.
Caratteristiche organolettiche	Uova di gallina intere, di categoria “A extra” o “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 e 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 e non devono presentare odori estranei. Le uova pastorizzate devono avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio.
Caratteristiche merceologiche	Devono essere biologiche di filiera italiana. Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico sanitarie. In particolare, il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici. Il prodotto deve provenire da galline alimentate con mangimi di originevegetale. Il prodotto deve essere consumato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.
Confezionamento	Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e di sporcizia superficiale e sono da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.

PRODOTTO	**Uova sode biologiche**
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto deve provenire da uova fresche, lessate, sgusciate confezionate sottovuoto o in liquido di governo.
Caratteristiche merceologiche	Devono essere biologiche di filiera italiana. Devono essere utilizzate non oltre 6 giorni prima della data di scadenza.

12) ORTOFRUTTA	
PRODOTTO	Per i prodotti ortofrutticoli devono essere rispettate le norme di commercializzazione generale e specifica secondo il Reg. UE 543/2011 e s.m.i., e rispettare gli standard delle norme UNECE in vigore, relativi alla frutta e alle verdure fresche. Frutta e verdura freschi provenienti da Agricoltura Biologica, da "Produzione Integrata" certificata SQNPI piemontese, da mercato Equo e Solidale, come dettagliato nella tabella sottostante.
Caratteristiche merceologiche	**Frutta:** Filiera italiana e/o corta e/o a Km 0 - 100% biologica. **Frutta esotica (ananas e banane)** - 100% biologica *Fair Trade* o commercio Equo e solidale o equivalente. **Verdura:** Filiera italiana e/o corta e/o a Km 0 - 100% biologica. I prodotti ortofrutticoli in caso di mancata reperibilità* del prodotto sul mercato, con le caratteristiche indicate nelle seguenti tabelle, l'I.A. dovrà rispettare il seguente ordine di priorità di approvvigionamento: - Biologico Km 0; - Biologico Italia filiera corta; - Biologico Italia SQNPI Km 0 (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata); - SQNPI Italia filiera corta (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata); - SQNPI Italia (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata); - Biologico Europa. * Nel caso in cui l'I.A. avesse difficoltà nel reperire il prodotto alimentare con le caratteristiche richieste dalle tabelle merceologiche, deve documentare l'impossibilità a reperire il prodotto sul mercato. La non reperibilità delle provenienze e qualità previste, deve essere comunicata all'A.C. nei giorni antecedenti alla somministrazione (2 giorni), in modo tale da concordare eventuali sostituzioni di menù.

Caratteristiche organolettiche	I prodotti ortofrutticoli, per i quali sono previste norme di commercializzazione specifiche (mele - agrumi - kiwi - lattughe, indivie ricce e scarole - pesche e nettarine - pere - fragole - peperoni dolci - uve da tavola – pomodori), dovranno essere di categoria EXTRA o PRIMA. La frutta e la verdura devono rispondere ai seguenti requisiti: - avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio); - deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste; - essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; - essere matura fisiologicamente 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 idonea 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%; - per la **frutta** consegnata presso i punti di distribuzione è tollerato uno scarto massimo pari al 3% del totale del peso netto o numero del prodotto. L'I.A. dovrà integrare immediatamente la quantità scartata; - 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. **FRUTTA** Ogni settimana devono somministrarsi almeno tre tipologie di frutti diversi secondo quanto previsto dalla tabella della stagionalità: GENNAIO: ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere; FEBBRAIO: ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, clementine, mele, pere; MARZO: ananas, arance, clementine, banane, kiwi, mele, pere; APRILE: ananas, arance, clementine, banane, kiwi, mele, pere; MAGGIO: ananas, banane, mele, melone, pere; GIUGNO: albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, mele, melone; LUGLIO: albicocche, ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine; AGOSTO: ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine; SETTEMBRE: ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne; OTTOBRE: ananas, arance, banane, mele, pere, uva, prugne; NOVEMBRE: ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere;

	DICEMBRE: ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere. Grammatura frutta prevista: - scuole pre obbligo: calibratura consentita tra 130 e 150 gr (media 140 gr) - scuole obbligo: calibratura consentita fra 140 e 160 gr (media 150 gr). **VERDURA** Le verdure devono essere servite secondo quanto previsto dalla tabella della stagionalità: GENNAIO:carote, finocchio, insalata scarola, patata, zucca; FEBBRAIO:carote, finocchio, insalata scarola, patata, zucca; MARZO: carote, finocchi, insalata, patate, sedano, spinaci; APRILE: carote, cavolfiori, finocchi, insalata, patate, spinaci; MAGGIO:carote, fagiolini, finocchi, insalata, patate, piselli, pomodori, spinaci; GIUGNO:carote, fagiolini, insalate, melanzane, patate, piselli, pomodori, zucchine; LUGLIO: carote, fagiolini, insalate, melanzane, patate, pomodori, zucchine; AGOSTO:carote, fagiolini, insalate, melanzane, patate, pomodori, zucche, zucchine; SETTEMBRE: carote, fagiolini, insalate, melanzane, patate, pomodori, spinaci, zucche, zucchine ; OTTOBRE: carote, finocchi, insalate, melanzane, patate, spinaci, zucche; NOVEMBRE: carote, finocchi, insalate, patate, spinaci, zucche; DICEMBRE: carote, finocchi, insalate, patate, spinaci, zucche.
Confezionamento	Le confezioni devono essere in materiale idoneo al contatto con gli alimenti. L'etichettatura, in lingua italiana, deve presentare: ragione sociale dell'imballatore o speditore, la denominazione di vendita, il nome della varietà, l'origine del prodotto, la categoria ed il calibro, il lotto di produzione. L'ortofrutta da produzione biologica deve essere etichettata in conformità alla normativa del biologico.

Caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli richiesti	
PRODOTTO	CARATTERISTICHE
Cachi	Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, lievissima lesione, purché cicatrizzata, polpa non danneggiata.
Arance, limoni, mandarini, mandaranci, limoni, clementine	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 e né deformata. Non devono essere trattati in superficie.
Anguria, melone	Le *cultivar* da preferire sono quelle di selezione tradizionale locale e sono da escludere le varietà ibride e transgeniche. Devono essere di giusta consistenza, profumate, saporite e senza alterazioni.
Uva	I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti e antiparassitari, gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo, sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole). Le *cultivar* da preferire sono quelle di selezione tradizionale locale e sono da escludere le varietà ibride e transgeniche.

Mele e pere	La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata e le pere non devono essere grumose. *Cultivar* richieste per le mele: mele di produzione piemontese, Mela Rossa Cuneo I.G.P., red delicious, golden delicious, gala, fuji. *Cultivar* richieste per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana.
Albicocche, prugne, susine, nettarine, pesche	Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, lievissima lesione, purché cicatrizzata; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non risultino possibilità di alterazione del frutto. La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.
Actinidie (Kiwi)	I frutti, coltivati in Piemonte sono quelli appartenenti principalmente alla varietà *Hayward*, devono presentare buccia integra, la polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus; raccolti nel periodo tra ottobre e novembre.
Ananas	La buccia deve essere arancione sfumato ed il frutto deve avere un profumo leggero caratteristico.
Banana	I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.
Aglio	Deve essere integro, non deve presentare lacerazioni sulla parte esterna e non deve essere stato trattato con radiazioni.
Barbabietole rosse	Il prodotto deve essere sano ed integro. La polpa deve essere consistente e soda di colore rosso vivo. Confezionate e distribuite sottovuoto.
Biete, erbette	Devono presentare foglie o grumoli, sani ed interi, il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti od altri animali; privi di umidità esterna anomala; privi di odori e sapori anomali.
Carote	Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni né alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo, non germogliate, non legnose, non biforcate, né spaccate. All'arrivo sono tollerabili solo minime tracce di terra sul prodotto; devono essere prive di odori e sapori anomali, possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche. Carote di varietà piccola per il consumo come contorno e a radice più grande nelle preparazioni alimentari quali minestroni, sughi, soffritti.
Finocchi	I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche.
Sedano rapa	La parte commestibile è la radice, con polpa bianca e soda e deve essere esente da odori e sapori estranei.
Cavolfiori	Devono avere infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, foglie fresche. Se presenti, è ammesso qualche leggero difetto di forma, di sviluppo, di colorazione.

Cavoli, verze, cavolo cappuccio, broccoli, rucola	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. I cavoli devono presentarsi ben serrati. Possono presentare un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione. I broccoli devono avere infiorescenze resistenti, di grana fine, serrata e compatta e i boccioli completamente chiusi e non lignificati, colore tipico della varietà. Sono ammessi un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione. La ruchetta (in usi regionali rughetta) o rucola, o anche ruca (Eruca vesicaria , è una pianta erbacea annuale della famiglia delle Brassicacee.
Cipolle	Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari, devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali. Non devono essere state trattate con radiazioni.
Insalata verde e rossa tipo lattuga e indivia di sapore dolce.	I cespi di tutte le insalate devono essere interi, di aspetto fresco, sani, privi di parassiti e danni da essi provocati; con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.
Melanzane	Le bacche devono essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, esenti da bruciature di sole. È ammesso un lieve difetto di forma, lieve decolorazione della base, lievi lesioni/ammaccature.
Patate	Sono vietate le patate arricchite di selenio. Le patate devono essere di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, avere tuberi sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o da altri animali, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non devono avere tracce visibili di appassimento, né danni o 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.
Peperoni	Devono essere interi, muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro, praticamente esenti da macchie.
Pomodori	Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni, privi di odori e di sapori anomali e devono avere un aspetto fresco e gradevole.
Porri	Devono essere interi e non fioriti. La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.
Zucca moscata	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 e non devono esserci presenze di larve.
Zucchine	I frutti devono essere sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni, provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali.
Erbe aromatiche	In ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Devono inoltre presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei; è tollerata la presenza di parti di stelo.
Prodotto sostitutivo	La non reperibilità del prodotto sul mercato deve essere documentata da dichiarazione delle associazioni di categoria maggiormente rappresentate.

13) PRODOTTI IN IV GAMMA

I prodotti in IV gamma devono essere conformi a:
- L. 77/2011 “Disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma”;
- Decreto MIPAAF 3746/2014 “Attuazione dell’art. 4 della L. 77/2011, recante disposizioni concernenti il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di IV gamma”;
- Reg. CE 848/2018 relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici.

Gli ortaggi, l’ananas, il melone e la macedonia di frutta fresca possono essere forniti in IV gamma. In tal senso, a seconda della tipologia di ortaggio utilizzata, l’I.A. deve riferirsi, per ciò che attiene all’approvvigionamento, a quanto disposto al punto precedente relativo ai prodotti ortofrutticoli.
Carote, finocchi, zucchine e insalata da consumarsi crudi devono essere utilizzati non oltre 3 giorni prima della data di scadenza. Qualora tali prodotti siano da consumarsi crudi il primo giorno di ristorazione della settimana, l’utilizzo è richiesto non oltre 2 giorni prima della data di scadenza.

Disposizioni generali relative al confezionamento
Confezioni: in buste singole in polietilene di grammatura variabile;
Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

I prodotti di IV gamma sono 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 potranno essere utilizzati limitatamente alle tipologie di alimento e alle preparazioni accordate con l’A.C.
In ogni caso dovranno rispettare le caratteristiche merceologiche e la provenienza previste nel paragrafo dell’ortofrutta fresca.

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

Rientrano in questa categoria:
1) gli alimenti destinati ai lattanti, bambini di età inferiore a 12 mesi o bambini nella prima infanzia d'età compresa da un anno fino a tre anni, in buona salute, frequentanti gli asili nido. Gli alimenti per la prima infanzia sono definiti: un prodotto alimentare destinato a soddisfare le esigenze specifiche dei lattanti in buona salute nel periodo di svezzamento e dei bambini nella prima infanzia in buona salute per integrare la dieta e/o per abituarli gradualmente a un'alimentazione ordinaria;
2) i prodotti alimentari previsti negli schemi dietetici elaborati per gli utenti con patologie legate all'alimentazione anche se non elencati nelle presenti tabelle merceologiche.

Gli alimenti di cui sopra devono rispondere ai seguenti requisiti di legge:
- Gli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia (*baby food*), sono disciplinati dalla Direttiva CE 125/2006;
- D. Lgs. 111/1992 "Attuazione della direttiva CEE 398/1989 concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare e s.m.i.";
- Reg. UE 609/2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso;
- Reg. CEE/UE 128/2015 che integra il Reg. UE 609/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni specifiche in materia di composizione e di informazione per gli alimenti destinati a fini medici speciali;
- Reg. CEE/UE 1091/2017, Reg. delegato UE 1091/2017 della Commissione, che modifica l'allegato del Reg. UE 609/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'elenco delle sostanze che possono essere aggiunte agli alimenti a base di cereali e agli altri alimenti per la prima infanzia e agli alimenti a fini medici speciali;
- D.M. 14 marzo 2005 "Norme per l'attuazione della Direttiva CE 13/2003 che modifica la direttiva CE 5/1996 sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini";
- Decreto 196/2014 "Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva UE 46/2013 che modifica la Direttiva CE 141/2006 per quanto concerne le prescrizioni in materia di proteine relative agli alimenti per lattanti e agli alimenti di proseguimento".

3) alimenti per celiachia
Per ciò che attiene agli utenti affetti da celiachia, tutti i prodotti forniti ed utilizzati devono essere privi di glutine come previsto dal Reg. CE 1169/2011 o, meglio precisato, devono riportare la dicitura "senza glutine" così come indicato dal Reg. CE 828/2014. Sui prodotti che non riportano la dicitura volontaria "senza glutine", se utilizzati per gli utenti celiaci, devono essere indicate nella scheda tecnica all'atto dell'acquisto, le indicazioni circa l'assenza di glutine.
Protezione dei soggetti malati di celiachia:
- L. 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia";
- Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Reg. UE 828/2014 relativo ai prodotti specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine.

Caratteristiche dei prodotti dietetici e per la prima infanzia richiesti	
PRODOTTO	**CARATTERISTICHE**
Polveri per crema	Crema di riso e crema mais e tapioca, devono essere senza proteine del latte, senza glutine eventualmente addizionate con vitamine.
	Crema multi cereali, a base esclusivamente di farina di grano, di riso, di orzo ed avena, deve essere senza proteine del latte.

Pastina primi mesi	Nei vari formati come, ad esempio: anellini, stelline, tempestine,ecc.
Semolino	Deve essere senza proteine del latte, a base di farina di grano duro.
Biscotto granulato	Deve essere senza glutine e senza uovo.
Biscotti primi mesi	Devono essere senza uovo.
Liofilizzati	Devono essere privi di glutine e proteine del latte.
Omogeneizzati biologici	Devono essere da filiera italiana. Prodotti con frutta (vari gusti), carne di origine biologica o pesce in confezioni da 80 gr e 120 gr.
Paste senza glutine	Devono essere completamente privi di glutine. I formati richiesti sono del tipo: tempestine, corallini, stelline, puntine, ditalini, mezze penne, sedanini, fusilli, farfalle, conchiglie.
Farina per celiaci	Deve essere utilizzata farina di mais o riso.
Pasta per pizza perceliaci	La pasta per pizza deve essere prodotta con farine aglutinate, lievito di birra puro certificato per il consumo da parte dei suddetti soggetti, sale e con l'eventuale aggiunta di olio di oliva.
Biscotti, fette biscottate, crackers, pan carré, grissini e dolci per celiaci	Questi prodotti non devono contenere glutine e lattosio. Tipi richiesti: fette biscottate, grissini, crackers, pane tipo pan carré, biscotti vario tipo, crostatine, plum cakes, dolce al limone, etc.