

***PARTE SPECIALE CAPITOLATO D'APPALTO SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA***

COMUNE DI NAPOLI

Allegato tecnico n. 1

Introduzione

Il servizio di ristorazione collettiva è indirizzato non solo a fornire energia e nutrienti nelle giuste quantità e nelle giuste proporzioni, ma anche ad una corretta educazione alimentare orientata alla socialità, all'uguaglianza, all'integrazione e al consumo consapevole e sostenibile. La scelta delle preparazioni offerte nella ristorazione collettiva – ed in particolare nella ristorazione scolastica - rappresenta anche uno strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura delle malattie che oggi affliggono maggiormente la comunità. In ambito scolastico, la popolazione infantile è destinataria di un'offerta alimentare talvolta ricca e disordinata, che favorisce un rapporto casuale e distratto col cibo, nonché l'assunzione di tendenze e gusti sempre più omologati ed un incremento di rischio delle condizioni associate all'eccedenza ponderale.

Il pasto consumato a scuola, rappresenta una parte importante della giornata alimentare dei bambini e dei ragazzi, e garantisce circa il 35% del fabbisogno giornaliero degli apporti consigliati dai *LARN* (*Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana*). In particolare, il servizio di ristorazione scolastica – secondo le *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica* del Ministero della Salute 2021 - deve:

- differenziare per quanto possibile le porzioni in relazione all'effettiva età del commensale;
- proporre anche piatti “unici” (cereali e legumi, patate e carne, cereali e pesce con contorno e frutta);
- incentivare il consumo di ortaggi e verdura, meglio se freschi e stagionali, proponendoli sia come contorno sia come ingredienti all'interno di primi e secondi piatti;
- incentivare il consumo di legumi, in particolare come parte di un piatto unico;
- incentivare il consumo di frutta fresca;
- far ricorso all'olio di oliva, preferibilmente extra-vergine, quale condimento e nelle preparazioni culinarie;
- contingentare l'uso del sale, preferendo comunque quello iodato;
- fornire pasti che tengano anche conto delle abitudini e tradizioni locali e della stagionalità con rotazione dei menù su base mensile;
- prevedere la possibilità di pasti specifici per determinate condizioni cliniche (allergie/intolleranze) o esigenze etiche/culturali/religiose.

Le tabelle dietetiche elaborate per il Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Napoli rispettano le indicazioni di cui sopra e si ispirano ai principi della dieta mediterranea che – come emerso dalla concordanza delle evidenze scientifiche – è il modello più efficace nella prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche non trasmissibili (malattie cardiovascolari e aterosclerosi, cancro, malattie dismetaboliche, depressione, deterioramento cognitivo). La tendenza, in particolare tra i più giovani, ad abbandonare la dieta mediterranea ha coinciso, non a caso, con l'aumento della prevalenza di malattie cronico-degenerative, anche in età pediatrica, collegate in particolare alla malnutrizione per eccesso.

Il modello mediterraneo è caratterizzato dalla grande prevalenza di prodotti di origine vegetale (cereali o tuberi, frutta, ortaggi, legumi, oli) e dal ponderato, equilibrato e indispensabile apporto di prodotti di origine animale (latticini, pesce, uova e carni prevalentemente bianche) a necessario completamento ed integrazione. L'elevato apporto di prodotti di origine vegetale contribuisce ad abbassare la densità energetica della dieta, assicurando al contempo un adeguato apporto di nutrienti, quali acidi grassi mono e polinsaturi, carboidrati complessi, molecole bioattive.

L'adozione del modello mediterraneo nella ristorazione collettiva può pertanto svolgere un duplice ruolo: da un lato può aiutare a migliorare lo stato nutrizionale degli studenti e dall'altro può risultare strategica per promuovere nella popolazione la dieta mediterranea stessa, contrastando in tal modo il progressivo allontanamento da questo modello.

Alimentazione negli asili nido

L'alimentazione nei primi tre anni di vita rappresenta un momento fondamentale per il bambino sia nel processo di crescita sia in relazione allo sviluppo metabolico futuro. In questo senso, l'elaborazione di un piano alimentare per i bambini al di sotto dei tre anni deve essere basato sul rispetto delle indicazioni nutrizionali previste dai LARN. Nel primo anno di vita l'alimento fondamentale ed insostituibile rimane il latte materno, per le sue qualità nutrizionali e per l'ottimale sviluppo psicofisico del lattante, tale da essere definito un sistema biologico; il bambino va accompagnato verso un'alimentazione varia, completa e corretta, promossa e sostenuta in un ambiente educativo che gli consenta di sentirsi a suo agio e di vivere una condizione favorevole alla scoperta e al consumo dei cibi, di partecipare e imparare ad autoregolarsi nella quantità degli alimenti da assumere, condividendo con l'adulto e i coetanei il piacere del momento. Al riguardo, indicazioni utili sono fornite nel documento *Corretta alimentazione ed educazione nutrizionale nella prima infanzia*, elaborato dal Ministero della Salute allo scopo di migliorare lo stato di nutrizione della popolazione fino a tre anni.

Gli aspetti essenziali dell'alimentazione al nido d'infanzia sono:

- apporto calorico nel pasto consumato a scuola adeguato al fabbisogno energetico giornaliero e in relazione all'età. Il fabbisogno energetico giornaliero e dei singoli macronutrienti, dei bambini di età compresa tra 6 mesi e tre anni è di seguito indicato in tabella;

Parametri nutrizionali	per pasto scolastico	<i>6-12 mesi</i>	<i>12-24 mesi</i>	<i>24-36 mesi</i>
Energia(Kcal/die)		658	960	1213
Energia(Kcal)	35%	230	336	425
Proteine (g)	10%	4,9	8,4	10,6
Grassi (g)	40%	8,7		
	35%		13	16
Carboidrati (g)	50%	24,6		
	55%		46,2	58,4
Fibra (g)	8,4 g/1000 kcal	1,6	2,8	3,5

- ridotto apporto di sale. L'utilizzo del sale da cucina è possibile dopo i 2 anni di età ed in seguito è comunque opportuno che l'uso sia moderato ed attuato mediante sale iodato;
- alimentazione varia per stimolare il consumo di alimenti nuovi nei bambini fino ai tre anni di età alternando le offerte gastronomiche sia per non incorrere in scelte monotone, sia per garantire una costante varietà nell'apporto dei principi nutritivi;
- consumo di frutta e verdura - allo scopo di favorire la sana abitudine di un consumo giornaliero – fornendo quotidianamente una porzione di frutta e verdura seguendo l'offerta stagionale;
- adeguare all'età del paziente le preparazioni in cucina (ad esempio piccoli pezzi di alimenti e pasta di piccolo formato per le prime fasce di età), come indicato nelle *Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica* elaborate dal Ministero della Salute;
- utilizzare metodi di cottura idonei ai bambini di età inferiore ai 3 anni per il raggiungimento delle idonee caratteristiche sensoriali;
- stimolare le capacità sensoriali, la curiosità ed il gradimento del cibo utilizzando i colori degli alimenti, allo scopo di superare le naturali “neofobie” che il bambino presenta dopo i due anni di età.

Il modello alimentare della ristorazione al nido d'infanzia propone:

- per i piccoli non ancora divezzi, nel primo semestre di vita, fondamentale creare le condizioni ottimali per consentire al bambino di assumere latte materno e - qualora non vi sia la possibilità del latte materno – dovrà essere prevista una formula start secondo le esigenze del bambino;
- per i bambini appena divezzati (6-12 mesi) fornire pappe preparate con alimenti frullati e con sapori diversificati;
- per i bambini delle fasce di età 12-24 mesi e 24-36 mesi fornire alimenti non necessariamente frullati che comunque tengano in considerazione le difficoltà di masticazione.

Le tabelle dietetiche elaborate per gli asili nido - corredate da ricettario con relative grammature per le diverse fasce d'età – rispettano le indicazioni di cui sopra e sono così strutturate.

Tabella dietetica 6-8 mesi

Tabella - formulata su 2 settimane versione invernale ed estiva – fruibile dai bambini di 6-8 mesi

Primo Piatto/Monopiatto	Semolino/crema di riso/crema di mais e tapioca/crema multicereali con crema di verdure o in brodo vegetale con passato di verdure o con passato di fagioli/lenticchie
Secondo Piatto	Omogeneizzato o liofilizzato di agnello o coniglio
Frutta	Omogeneizzato di frutta

Tabella dietetica 9-12 mesi

Tabella - formulata su 2 settimane versione invernale ed estiva – fruibile dai bambini di 9-12 mesi

Primo Piatto/Monopiatto	Semolino/pastina 00 con crema di verdure o in brodo vegetale con passato di verdure o con passato di fagioli/lenticchie
Secondo Piatto	Carne di bovino al vapore tritata o omogeneizzato di bovino Carne di pollo al vapore tritata o omogeneizzato di pollo Carne di tacchino al vapore tritata o omogeneizzato di tacchino Carne di maiale al vapore tritata o omogeneizzato di maiale Filetto di nasello al vapore tritato o omogeneizzato di nasello Prodotti lattiero-caseari (ricotta, formaggio e parmigiano)
Frutta	Omogeneizzato di frutta

Tabella dietetica 13-24 mesi e 25-36 mesi

Tabella - formulata su 4 settimane versione invernale ed estiva – fruibile dai bambini dai 13 ai 36 mesi

Primo Piatto/Monopiatto	Pastina/riso al pomodoro o con crema di verdure o con crema di legumi (fagioli, lenticchie, ceci e piselli)
Secondo Piatto	Carne di bovino/pollo/tacchino/maiale con ridotta granulometria oppure omogeneizzato di carne per i bambini che hanno una diversa abilità masticatoria Prosciutto cotto Filetto di nasello oppure omogeneizzato di nasello per i bambini che hanno una diversa abilità masticatoria Uova Prodotti lattiero-caseari

Contorno	Ortaggi/verdure crude o cotte
Pane	Pane di frumento con farina di tipo 0 o con farina di tipo integrale
Frutta	100% polpa di frutta o frutta fresca di stagione tagliata

Si precisa che, il monopiatto “cereali con legumi” è accompagnato solo dalla frutta nel rispetto delle indicazioni nutrizionali previste dai *LARN*. Ciò può favorire l'adozione di corrette abitudini alimentari da mantenere auspicabilmente anche a casa e può semplificare e razionalizzare il lavoro delle cucine con una maggiore garanzia di adeguatezza nutrizionale, ottimizzando i flussi produttivi che avranno maggiori risorse da dedicare alla cura degli aspetti gastronomici/culinari.

Alimentazione nella scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1^grado

Il fabbisogno energetico giornaliero e dei singoli macronutrienti, degli alunni di età compresa tra 3 e 13 anni è di seguito indicato in tabella.

Parametri nutrizionali	per pasto scolastico	<i>Infanzia 3-6 anni</i>	<i>Primaria 6-11 anni</i>	<i>Secondaria di 1^grado 11-13 anni</i>
Energia(Kcal/die)		1454	1917	2468
Energia(Kcal)	35%	509	671	864
Proteine (g)	15%	19	25	32
Grassi (g)	30%	17	22	29
Carboidrati (g)	55%	70	92	119
Fibra (g)	8,4 g/1000 kcal	6	8	10

Nell'ottica di ottimizzare i flussi produttivi, è stata elaborata una singola tabella dietetica per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1^grado - corredata da un ricettario per le differenti fasce d'età - così strutturata:

<i>Tabella dietetica scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1^grado</i>	
Tabella - formulata su 4 settimane versione invernale ed estiva – fruibile dai bambini dai 3 ai 13 anni	
Primo Piatto/Monopiatto	Pasta/riso al pomodoro o con verdure o con legumi (fagioli, lenticchie, ceci e piselli) oppure monopiatto
Secondo Piatto	Carne di bovino/pollo/tacchino/maiale Affettati Prodotti della pesca Prodotti lattiero-caseari Uova
Contorno	Ortaggi/verdure crude o cotte
Pane	Pane di frumento con farina di tipo 0 o con farina di tipo integrale
Frutta	100% polpa di frutta o frutta fresca di stagione tagliata

Si ribadisce che, anche per questa tabella dietetica, i monopiatte sono accompagnati solo dal contorno, pane e frutta. Nelle occasioni speciali, ovvero Natale, Carnevale e Pasqua, il menù del giorno sarà caratterizzato da preparazioni diverse dall'offerta ordinaria con la proposta di piatti tipici della tradizione campana.

PARTE SPECIALE CAPITOLATO D'APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
COMUNE DI NAPOLI

Ricettari asili nido (6-36 mesi)

Allegato tecnico n. 4

RICETTARIO TABELLA DIETETICA STANDARD
Nido 6-8 mesi e 9-12 mesi

Grammature a crudo e al netto degli scarti delle ricette

PRIMI PIATTI

N. 1 P CREMA DI CAROTE CON SEMOLINO	INGREDIENTI	GRAMMATURE
	Semolino	20 g
	Carote	40 g
	Olio extravergine d'oliva	7 g

N. 2 P BRODO VEGETALE CON PASSATO DI VERDURE, FAGIOLI E CREMA MULTICEREALI	INGREDIENTI	GRAMMATURE
	Crema multicereali	20 g
	Brodo vegetale	q.b.
	con passato di	q.b.
	verdure/tuberi	q.b.
	Spinaci	q.b.
	Patate	q.b.
	Fagioli	Secchi 10 g Cotti 30 g
	Olio extravergine d'oliva	7 g

	INGREDIENTI	GRAMMATURE
N. 3 P	Semolino	20 g
CREMA DI ZUCCA CON SEMOLINO	Zucca	40 g
	Olio extravergine d'oliva	7 g

	INGREDIENTI	GRAMMATURE
N. 4 P	Crema di riso	20 g
BRODO VEGETALE CON PASSATO DI VERDURE, LENTICCHIE E CREMA DI RISO	Brodo vegetale con passato di verdure/tuberi Carota Zucchine Bietole Spinaci Patate	q.b. q.b. q.b. q.b. q.b.
	Lenticchie	Secchi 10 g Cotti 30 g
	Olio extravergine d'oliva	7 g

	INGREDIENTI	GRAMMATURE
N. 5 P BRODO VEGETALE CON PASSATO DI VERDURE E CREMA DI MAIS E TAPIOCA 	Crema di mais e tapioca	20 g
	Brodo vegetale	q.b.
	con passato di	q.b.
	verdure/tuberi	q.b.
	Carota	q.b.
	Zucchine	q.b.
	Bietole	q.b.
	Spinaci	q.b.
	Patate	q.b.
	Olio extravergine d'oliva	7 g

	INGREDIENTI	GRAMMATURE
N. 6 P CREMA DI ZUCCA CON CREMA DI RISO 	Crema di riso	20 g
	Zucca	40 g
	Olio extravergine d'oliva	7 g

	INGREDIENTI	GRAMMATURE
N. 7 P BRODO VEGETALE CON PASSATO DI VERDURE, LENTICCHIE E SEMOLINO 	Semolino	20 g
	Brodo vegetale	q.b.
	con passato di	q.b.
	verdure/tuberi	q.b.
	Spinaci	q.b.
	Patate	q.b.
	Lenticchie	Secchi 10 g Cotti 30 g
	Olio extravergine d'oliva	7 g

	INGREDIENTI	GRAMMATURE
N. 8 P BRODO VEGETALE CON PASSATO DI VERDURE E CREMA MULTICEREALI 	Crema multicereali	20 g
	Brodo vegetale	q.b.
	con passato di	q.b.
	verdure/tuberi	q.b.
	Spinaci	q.b.
	Patate	q.b.
	Olio extravergine d'oliva	7 g

N. 9 P BRODO VEGETALE CON PASSATO DI VERDURE, FAGIOLI E SEMOLINO 	INGREDIENTI		GRAMMATURE
	Semolino		20 g
	Brodo vegetale con passato di verdure/tuberi	Carota	q.b.
		Zucchine	q.b.
		Bietole	q.b.
		Spinaci	q.b.
		Patate	q.b.
	Fagioli		Secchi 10 g Cotti 30 g
	Olio extravergine d'oliva		7 g

N. 10 P BRODO VEGETALE CON PASSATO DI VERDURE E CREMA DI RISO 	INGREDIENTI		GRAMMATURE
	Crema di riso		20 g
	Brodo vegetale con passato di verdure/tuberi	Carota	q.b.
		Zucchine	q.b.
		Bietole	q.b.
		Spinaci	q.b.
		Patate	q.b.
	Olio extravergine d'oliva		7 g

N. 11 P BRODO VEGETALE CON PASSATO DI VERDURE, FAGIOLI E CREMA DI RISO 	INGREDIENTI		GRAMMATURE
	Crema di riso		20 g
	Brodo vegetale con passato di verdure/tuberi	Carota	q.b.
		Zucchine	q.b.
		Bietole	q.b.
		Spinaci	q.b.
	Patate		q.b.
	Fagioli		Secchi 10 g Cotti 30 g
	Olio extravergine d'oliva		7 g

N. 12 P BRODO VEGETALE CON PASSATO DI VERDURE E SEMOLINO 	INGREDIENTI		GRAMMATURE
	Semolino		20 g
	Brodo vegetale con passato di verdure/tuberi	Carota	q.b.
		Zucchine	q.b.
		Bietole	q.b.
		Spinaci	q.b.
	Patate		q.b.
	Olio extravergine d'oliva		7 g

N. 13 P BRODO VEGETALE CON PASSATO DI VERDURE, FAGIOLI E PASTINA 00 	INGREDIENTI		GRAMMATURE
	Pastina 00		20 g
	Brodo vegetale con passato di verdure/tuberi	Carota	q.b.
		Zucchine	q.b.
		Bietole	q.b.
		Spinaci	q.b.
	Patate		q.b.
	Fagioli		Secchi 10 g Cotti 30 g
	Olio extravergine d'oliva		7 g

N. 14 P BRODO VEGETALE CON PASSATO DI VERDURE, LENTICCHIE E PASTINA 00 	INGREDIENTI		GRAMMATURE
	Pastina 00		20 g
	Brodo vegetale con passato di verdure/tuberi	Carota	q.b.
		Zucchine	q.b.
		Bietole	q.b.
		Spinaci	q.b.
	Patate		q.b.
	Lenticchie		Secchi 10 g Cotti 30 g
	Olio extravergine d'oliva		7 g

	INGREDIENTI	GRAMMATURE
N. 15 P	Pastina 00	20 g
BRODO VEGETALE CON PASSATO DI VERDURE E PASTINA 00	Brodo vegetale con passato di verdure/tuberi Carota Zucchine Bietole Spinaci Patate	q.b. q.b. q.b. q.b. q.b.
	Olio extravergine d'oliva	7 g

SECONDI PIATTI

	INGREDIENTI	GRAMMATURE
N. 1 S		
LIOFILIZZATO/OMOGENEIZZATO DI CONIGLIO	Omogeneizzato di coniglio	40 g
	Liofilizzato di coniglio	5 g

	INGREDIENTI	GRAMMATURE
N. 2 S		
LIOFILIZZATO/OMOGENEIZZATO DI AGNELLO	Omogeneizzato di agnello	40 g
	Liofilizzato di agnello	5 g

	INGREDIENTI	GRAMMATURE
N. 3 S		
FILETTI DI NASELLO AL VAPORE TRITATI/OMOGENEIZZATO DI NASELLO	Nasello	20 g
	Omogeneizzato di nasello	40 g

	INGREDIENTI	GRAMMATURE
N. 4 S		
PARMIGIANO GRATTUGIATO	Parmigiano Reggiano	20 g

	INGREDIENTI	GRAMMATURE
N. 5 S		
PETTO DI TACCHINO AL VAPORE	Tacchino	20 g
TRITATO/OMOGENEIZZATO DI TACCHINO	Omogeneizzato di tacchino	40 g

	INGREDIENTI	GRAMMATURE
N. 6 S		
CARNE DI BOVINO AL VAPORE	Bovino	20 g
TRITATA/OMOGENEIZZATO DI BOVINO	Omogeneizzato di bovino	40 g

N. 7 S	INGREDIENTI	GRAMMATURE
	Formaggino	22 g
FORMAGGINO		

N. 8 S	INGREDIENTI	GRAMMATURE
	Pollo	20 g
PETTO DI POLLO AL VAPORE TRITATO/OMOGENEIZZATO DI POLLO	Omogeneizzato di pollo	40 g

N. 9 S	INGREDIENTI	GRAMMATURE
	Maiale	20 g
CARNE DI MAIALE AL VAPORE TRITATA/OMOGENEIZZATO DI CARNE	Omogeneizzato di carne	40 g

ALTRO- FRUTTA

N. 1	INGREDIENTI	GRAMMATURE
	Omogeneizzato di frutta	40 g

RICETTARIO TABELLA DIETETICA STANDARD
Nido 13-24 mesi e 25-36 mesi

Grammature a crudo e al netto degli scarti delle ricette

PRIMI PIATTI

N. 1 P CREMA DI LENTICCHIE CON PASTINA	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Pastina di semola	20 g	20 g
	Lenticchie	Secche 10 g Cotte 30 g	Secche 10 g Crude 30 g
	Aglione	q. b.	q. b.
	Prezzemolo	q. b.	q. b.

N. 2 P PASTINA AL POMODORO	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Pastina di semola	30 g	40 g
	Passata di pomodoro	q. b.	q. b.
	Cipolla	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 3 P RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA			
	Riso Carnaroli	30 g	40 g
	Zucca	40 g	50 g
	Aglio	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 4 P CREMA DI BROCCOLETTI CON PASTINA			
	Pastina di semola	30 g	40 g
	Broccoletti	40 g	50 g
	Aglio	q. b.	q.b.

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 5 P RISOTTO AL POMODORO			
	Riso Carnaroli	30 g	40 g
	Passata di pomodoro	q. b.	q. b.
	Cipolla	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.

N. 6 P CREMA DI FAGIOLI CON PASTINA	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Pastina di semola	20 g	20 g
	Fagioli	Secchi 10 g Cotti 30 g	Secchi 10 g Cotti 30 g
	Aglione	q. b.	q.b.

N. 8 P GATEAU DI PATATE	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Patate	60 g	100 g
	Latte	q. b.	q. b.
	Uova	10 g	10 g
	Formaggio fuso	5 g	10 g
	Prosciutto cotto	10 g	20 g
	Pangrattato	q. b.	q. b.

N. 9 P CREMA DI CECI CON PASTINA	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Pastina di semola	20 g	20 g
	Ceci	Secchi 10 g Cotti 30 g	Secchi 10 g Cotti 30 g
	Aglione	q. b.	q. b.
	Prezzemolo	q. b.	q. b.

N. 9 P CREMA DI PISELLI CON PASTINA	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Pastina di semola	20 g	30 g
	Piselli surgelati	Secchi 10 g Cotti 30 g	Secchi 10 g Cotti 30 g
	Cipolla	q. b.	q.b.

N. 10 P CREMA DI CAVOLFORE CON PASTINA	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Pastina di semola	30 g	40 g
	Cavolfiore	40 g	50 g
	Aglione	q. b.	q.b.
	Prezzemolo	q. b.	q. b.

N. 11 P RISOTTO CON CREMA DI ZUCCHINE	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Riso Carnaroli	30 g	40 g
	Zucchine	40 g	50 g
	Burro	5 g	5 g
	Cipolla	q. b.	q. b.

N. 12 P CREMA DI PATATE CON PASTINA	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Pastina di semola	20 g	30 g
	Patate	40 g	50 g
	Cipolla	q. b.	q. b.
	Carote	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.

N. 13 P RISOTTO CON CREMA DI ASPARAGI	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Riso Carnaroli	30 g	40 g
	Asparagi	40 g	50 g
	Burro	5 g	5 g
	Brodo Vegetale	q. b.	q. b.
	○ carota, ○ cipolla, ○ patata, ○ sedano	q. b.	q. b.

N. 14 P CREMA DI ZUCCHINE CON PASTINA	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Pastina di semola	30 g	40 g
	Zucchine	40 g	50 g
	Cipolla	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.

SECONDI PIATTI

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 1 S	Nasello	30 g	30 g
NASELLO OLIO E LIMONE	Limone	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 2 S	Uova	30 g	30 g
FRITTATINA			

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 3 S	Petto di pollo	30 g	30 g
BOCCONCINI DI POLLO AL VAPORE			

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 4 S			
PROSCIUTTO COTTO	Prosciutto cotto	20 g	20 g

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 5 S			
POLPETTINE DI BOVINO AL POMODORO	Macinato di carne bovina	20 g	20 g
	Uova	5 g	5 g
	Mollica di pane	20 g	20 g
	Passata di pomodoro	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 6 S			
RICOTTA	Ricotta	30 g	40 g

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 7 S			
UOVA STRAPAZZATE	Uova	30 g	30 g

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 8 S			
POLPETTINE DI MAIALE	Macinato di carne suina	20 g	20 g
	Uova	5 g	5 g
	Mollica di pane	20 g	20 g

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 9 S			
FORMAGGIO ROBIOLA	Formaggio robiola	30 g	40 g

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 10 S BOCCONCINI DI TACCHINO AL VAPORE CON CREMA DI VERDURE MISTE	Petto di tacchino	30 g	30 g
	Zucchine	20 g	30 g
	Carote	20 g	30 g
	Cipolla	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 11 S FORMAGGINO	Formaggino	22 g	22 g

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 12 S POLPETTINE DI BOVINO	Macinato di bovino	20 g	20 g
	Uova	5 g	5 g
	Mollica di pane	20 g	20 g

N. 13 S	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Macinato di tacchino	20 g	20 g
	Uova	5 g	5 g
	Mollica di pane	20 g	20 g

CONTORNI

N. 1 C	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Cavolfiore	40 g	60 g
	Aglione	q. b.	q. b.
	Pane grattugiato	q. b.	q. b.

N. 2 C	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Bietoline	40	60 g
	Aglione	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 3 C			
SPINACI ALL'OLIO	Spinaci	40	60 g
	Aglione	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 4 C			
PUREA DI PATATE	Patate	60 g	80 g
	Latte	q. b.	q. b.
	Burro	5 g	5 g

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 5 C			
CAROTINE ALL'OLIO	Carote	40 g	60 g

N. 6 C BROCCOLETTI GRATINATI	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Broccoletti	40 g	60 g
	Pane grattugiato	q. b.	q. b.
	Aglio	q. b.	q. b.

N. 7 C SCAROLE STUFATE	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Scarole	40 g	60 g
	Olive nere snocciolate	q. b.	q. b.
	Aglio	q. b.	q. b.

N. 8 C BROCCOLETTI ALL'OLIO	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Broccoletti	40 g	60 g
	Aglio	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 9 C			
POMODORINI ALL'INSALATA	Pomodorini	40 g	60 g
	Basilico	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 10 C			
POMODORINI ALLA MEDITERRANEA	Pomodorini	40 g	60 g
	Olive verdi snocciolate	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
N. 11 C			
ZUCCHINE ALL'OLIO	Zucchine	40 g	60 g

CONDIMENTO COMPLESSIVO PER IL PRANZO

	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	Olio extravergine di oliva	10 g	15 g

ALTRO- FRUTTA, PANE, DESSERT

N. 1	INGREDIENTI	13-24 MESI
POLPA DI FRUTTA	100% polpa di frutta	100 g

N. 2 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	INGREDIENTI	25-36 MESI
	Frutta fresca di stagione	100 g
	Frutta IV gamma (mela)	100 g

PANE	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Pane di frumento con farina di tipo 0 e integrale	20 g	20 g

N. 1 D BUDINO AL CIOCCOLATO	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Budino al cioccolato	50 g	50 g

N. 2 D GELATO	INGREDIENTI	13-24 MESI	25-36 MESI
	Gelato	50 g	50 g

PARTE SPECIALE CAPITOLATO D'APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
COMUNE DI NAPOLI

Ricettario Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1[^] grado (3-13 anni)

Allegato tecnico n. 5

RICETTARIO TABELLA DIETETICA STANDARD
Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado

Grammature a crudo e al netto degli scarti delle ricette

PRIMI PIATTI

N. 1 P	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1 [^] GRADO / ADULTI
PASTA CON LENTICCHIE	Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
	Lenticchie	Secche 30 g Cotte 90 g	Secche 40 g Cotte 120 g	Secche 50 g Cotte 150 g
	Aglio	q. b.	q. b.	q. b.
	Prezzemolo	q. b.	q. b.	q. b.

N. 2 P	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1 [^] GRADO / ADULTI
PASTA AL POMODORO	Pasta di semola	50 g	60 g	90 g
	Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.
	Cipolla	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	5 g

N. 3 P RISOTTO ALLO ZAFFERANO	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1 [^] GRADO/ADULTI
	Riso carnaroli	50 g	60 g	90 g
	Zafferano	q. b.	q. b.	q. b.
	Burro	5 g	5 g	5 g
	Cipolla	q. b.	q. b.	q. b.
	Brodo vegetale	q. b.	q. b.	q. b.
	carota, cipolla, patata sedano	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	5 g

N. 4 P PASTA CON BROCCOLETTI	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1 [^] GRADO/ADULTI
	Pasta di semola	50 g	60 g	90 g
	Broccoletti	60 g	80 g	100 g
	Aglio	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	10 g

N. 5 P SARTÙ DI RISO	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
	Riso carnaroli	50 g	60 g	90 g
	Passata di pomodoro	q. b.	q. b.	q. b.
	Macinato di carne bovina	20 g	30 g	50 g
	Piselli surgelati	20 g	20 g	40 g
	Formaggio fuso	20 g	20 g	40 g
	Cipolla	q. b.	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	10 g

N. 6 P RISOTTO CON ZUCCA	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
	Riso carnaroli	50 g	60 g	90 g
	Zucca	60 g	80 g	100 g
	Aglione	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	10 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
N. 7 P				
PASTA CON FAGIOLI	Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
	Fagioli	Secchi 30 g Cotti 90 g	Secchi 40 g Cotti 120 g	Secchi 50 g Cotti 150 g
	Pomodorini	q. b.	q. b.	q. b.
	Aglione	q. b.	q. b.	q. b.
	Prezzemolo	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
N. 8 P				
PIZZA AL POMODORO E PARMIGIANO	Impasto per pizza	135 g	200 g	250 g
	Passata di pomodoro	q. b.	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	10 g	10 g	10 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
N. 9 P GNOCCHI AL POMODORO				
	Gnocchi di patate	130 g	150 g	220 g
	Passata di pomodoro	q. b.	q. b.	q. b.
	Cipolla	q. b.	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	10 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
N. 10 P RAVIOLI RICOTTA E SPINACI				
	Ravioli con ripieno di ricotta e spinaci	80 g	100 g	120 g
	Passata di pomodoro	q. b.	q. b.	q. b.
	Cipolla	q. b.	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	5 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1 [^] GRADO/ADULTI
N. 11 P GATEAU DI PATATE	Patate	120 g	150 g	200 g
	Latte	q. b.	q. b.	q. b.
	Uova	30 g	30 g	30 g
	Fior di latte	20 g	20 g	30 g
	Prosciutto cotto	20 g	20 g	30 g
	Parmigiano Reggiano	10 g	10 g	10 g
	Pangrattato	q. b.	q. b.	q. b.
	Burro	5 g	5 g	10 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1 [^] GRADO/ADULTI
N. 12 P PASTA CON CECI	Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
	Ceci	Secchi 30 g Cotti 90 g	Secchi 40 g Cotti 120 g	Secchi 50 g Cotti 150 g
	Aglio	q. b.	q. b.	q. b.
	Prezzemolo	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
N. 13 P RISOTTO AL POMODORO 				
	Riso carnaroli	50 g	60 g	90 g
	Passata di pomodoro	q. b.	q. b.	q. b.
	Cipolla	q. b.	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	10 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
N. 14 P PASTA CON CAVOLFIORE 				
	Pasta di semola	50 g	60 g	90 g
	Cavolfiore	60 g	80 g	100 g
	Prezzemolo	q. b.	q. b.	q. b.
	Aglione	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	10 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
N. 15 P				
PASTA AL FORNO	Pasta di semola	50 g	60 g	90 g
	Macinato di carne bovina	20 g	30 g	50 g
	Passata di pomodoro	q. b.	q. b.	q. b.
	Formaggio fuso	20 g	20 g	30 g
	Cipolla	q. b.	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	10 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
N. 16 P				
PASTA AL PESTO	Pasta di semola	50 g	60 g	90 g
	Pesto di basilico	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
N. 17 P				
PASTA CON ZUCCA	Pasta di semola	50 g	60 g	90 g
	Zucca	60 g	80 g	100 g
	Aglio	q. b.	q. b.	q. b.
	Prezzemolo	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	10 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
N. 18 P				
PASTA CON PISELLI	Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
	Piselli surgelati	80 g	100 g	120 g
	Cipolla	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	10 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1 [^] GRADO/ADULTI
N. 19 P RISOTTO CON ZUCCHINE				
	Riso carnaroli	50 g	60 g	90 g
	Zucchine	60 g	80 g	100 g
	Cipolla	q. b.	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	10g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1 [^] GRADO/ADULTI
N. 20 P FRITTATA DI MACCHERONI				
	Pasta di semola	50 g	60 g	90 g
	Uova biologiche	30 g	30 g	40 g
	Prosciutto cotto	30 g	30 g	40 g
	Parmigiano Reggiano	10 g	10 g	10 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
N. 21 P				
PASTA TRICOLORE	Pasta di semola	50 g	60 g	90 g
	Fior di latte	20 g	30 g	40 g
	Pomodorini freschi	40 g	50 g	60 g
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
N. 22 P				
RISOTTO CON PATATE	Riso carnaroli	50 g	60 g	90 g
	Patate	30 g	40 g	60 g
	Brodo vegetale	q. b.	q. b.	q. b.
	○ carota, ○ cipolla, ○ patata ○ sedano	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
N. 23 P				
RAVIOLI CAPRESI AL POMODORO	Ravioli con ripieno di caciotta	80 g	100 g	120 g
	Passata di pomodoro	q. b.	q. b.	q. b.
	Cipolla	q. b.	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	10 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
N. 24 P				
PASTA CON ZUCCHINE	Pasta di semola	50 g	60 g	90 g
	Zucchine	60 g	80 g	100 g
	Cipolla	q. b.	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	10 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
N. 25 P RISO ALL'INSALATA				
	Riso carnaroli	50 g	60 g	90 g
	Pomodorini freschi	40 g	50 g	60 g
	Tonno sott'olio sgocciolato	20 g	30 g	40 g
	Asiago	20 g	20 g	30 g
	Olive verdi snocciolate	20 g	30 g	40 g
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
N. 26 P PASTA CON PATATE				
	Pasta di semola	40 g	50 g	70 g
	Patate	30 g	40 g	60 g
	Cipolla	q. b.	q. b.	q. b.
	Carote	q. b.	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	10 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1 [^] GRADO/ADULTI
N. 27 P				
LASAGNA ALLA BOLOGNESE	Lasagna di semola	50 g	60 g	90 g
	Passata di pomodoro	q. b.	q. b.	q. b.
	Ricotta	30 g	40 g	50 g
	Formaggio fuso	20 g	20 g	30 g
	Macinato di carne bovina	20 g	30 g	50 g
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	10 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
N. 28 P				
CANNELLONI RICOTTA E SPINACI	Cannelloni di semola	50 g	60 g	90 g
	Passata di pomodoro	q. b.	q. b.	q. b.
	Ricotta	40 g	50 g	60 g
	Spinaci	40 g	50 g	60 g
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	5 g

SECONDI PIATTI

N. 1 S NASELLO OLIO E LIMONE	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
	Nasello	60 g	80 g	100 g
	Limone	q. b.	q. b.	q. b.

N. 2 S FRITTATA	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
	Uova	40 g	50 g	60 g
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	5 g

N. 3 S RUSTICHELLE DI POLLO	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
	Sovracoscia di pollo	50 g	70 g	90 g
	Farina di mais	q. b.	q. b.	q. b.
	Uova	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 4 S	Nasello	60 g	80 g	100 g
NASELLO IMPANATO	Uova biologiche	q. b.	q. b.	q. b.
	Farina di mais	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 5 S	Macinato di carne bovina	40 g	50 g	60 g
POLPETTE DI BOVINO AL POMODORO	Uova biologiche	20 g	20 g	30 g
	Mollica di pane	30 g	40 g	50 g
	Aglione	q. b.	q. b.	q. b.
	Passata di pomodoro	q. b.	q. b.	q. b.
	Cipolla	q. b.	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	5 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 6 S				
FORMAGGIO SPALMABILE	Formaggio spalmabile	25 g	50 g	75 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 7 S				
UOVA STRAPAZZATE	Uova	40 g	50 g	60 g
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	5 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 8 S				
COTOLETTA DI LONZA DI MAIALE	Lonza di maiale	50 g	70 g	90 g
	Uova	q. b.	q. b.	q. b.
	Farina di mais	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 9 S				
PROSCIUTTO COTTO	Prosciutto cotto	30 g	60 g	90 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 10 S				
BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI	Petto di pollo	50 g	70 g	90 g
	Uova	q. b.	q. b.	q. b.
	Farina di mais	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 11 S				
PROVOLA	Provola	50 g	70 g	90 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 12 S				
CROCCHETTE DI NASELLO	Nasello	60 g	80 g	100 g
	Uova	20 g	20 g	30 g
	Mollica di pane	30 g	40 g	50 g
	Farina di mais	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 13 S				
BOCCONCINI DI TACCHINO CON CREMA DI VERDURE MISTE	Petto di tacchino	50 g	70 g	90 g
	Zucchine	40 g	50 g	60 g
	Carote	40 g	50 g	60 g
	Cipolla	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 14 S				
TOCCHETTI DI PARMIGIANO	Parmigiano Reggiano	20 g	20 g	40 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 15 S				
POLPETTE DI BOVINO	Macinato di carne bovina	40 g	50 g	60 g
	Uova	20 g	20 g	30 g
	Mollica di pane	30 g	40 g	50 g
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	5 g
	Aglione	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 16 S				
FRITTATA CON ZUCCHINE	Uova	40 g	50 g	60 g
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	5 g
	Zucchine	60 g	80 g	100 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 17 S				
FIOR DI LATTE	Fior di latte	50 g	70 g	100 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 18 S				
POLPETTE DI TONNO	Tonno sott'olio sgocciolato	40 g	60 g	80 g
	Uova	20 g	20 g	30 g
	Mollica di pane	30 g	40 g	50 g
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	5 g
	Aglione	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 19 S				
SALSICCIA DI TACCHINO	Salsiccia di Tacchino	50 g	70 g	90 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 20 S				
POLPETTONE DI BOVINO	Macinato di carne bovina	40 g	50 g	60 g
	Mollica di pane	30g	40 g	50 g
	Uova	20 g	20 g	30 g
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	5 g
	Prosciutto cotto	20 g	20 g	30 g
	Formaggio fuso	20 g	20 g	30 g

CONTORNI

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 1 C				
CAVOLFIORE GRATINATO	Cavolfiore	80 g	100 g	120 g
	Pane grattugiato	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 2 C				
LATTUGHINO	Lattughino	30 g	30 g	40 g
OLIO E LIMONE	Limone	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 3 C				
SPINACI AL PARMIGIANO	Spinaci	80 g	100 g	120 g
	Parmigiano Reggiano	10 g	10 g	10 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 4 C				
PATATE NOVELLE	Patate novelle	50 g	60 g	80 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 5 C				
CAROTE OLIO E LIMONE	Carote	80 g	100 g	120 g
	Limone	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 6 C				
SONGINO OLIO E LIMONE	Songino	30 g	30 g	40 g
	Limone	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 7 C				
SPINACI ALL'OLIO	Spinaci	80 g	100 g	120 g
	Aglio	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 8 C				
BROCCOLETTI GRATINATI	Broccoletti	80 g	100 g	120 g
	Pane grattugiato	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 9 C				
SCAROLE STUFATE	Scarole	80 g	100 g	120 g
	Olive nere snocciolate	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 10 C				
ERBETTE ALL'OLIO	Bietoline	80 g	100 g	120 g
	Aglio	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 11 C				
PATATE AL FORNO	Patate	50 g	60 g	80 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 12 C				
BROCCOLETTI OLIO E LIMONE	Broccoletti	80 g	100 g	120 g
	Limone	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 13 C PUREA DI PATATE				
	Patate	50 g	60 g	80 g
	Latte	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	5 g
	Burro	5 g	5 g	10 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 14 C CAROTE ALLA JULIENNE				
	Carote	40 g	60 g	80 g
	Limone	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 15 C POMODORI ALLA MEDITERRANEA				
	Pomodori	80 g	100 g	120 g
	Olive verdi snocciolate	q. b.	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 16 C				
PATATE, FAGIOLINI E POMODORI ALL'INSALATA	Patate	50 g	60 g	80 g
	Fagiolini	30 g	40 g	50 g
	Pomodori	30 g	40 g	50 g
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 17 C				
POMODORI ALL'INSALATA	Pomodori	80 g	100 g	120 g
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 18 C INSALATA MISTA				
	Lattughino	20 g	20 g	30 g
	Carote alla julienne	20 g	20 g	30 g
	Olive verdi snocciolate	q. b.	q. b.	q. b.
	Limone	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 19 C ZUCCHINE OLIO E LIMONE				
	Zucchine	80 g	100 g	120 g
	Limone	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
N. 20 C				
CARCIOFI INDORATI E FRITTI	Carciofi	80 g	100 g	120 g
	Uovo	q. b.	q. b.	q. b.
	Parmigiano Reggiano	5 g	5 g	5 g
	Farina di mais	q. b.	q. b.	q. b.

ALTRO- PANE - FRUTTA

	INGREDIENTI	INFANZIA	1^ - 2^ E 3^ PRIMARIA	4^ E 5^ PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
PANE				
	Pane con farina di tipo 0 oppure con farina di grano integrale	30 g	40 g	50 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	1^ - 2^ E 3^ PRIMARIA	4^ E 5^ PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO/ADULTI
FRUTTA				
	Frutta fresca di stagione	100 g	100 g	100 g
	Frutta IV gamma (mela)	100 g	100 g	100 g

CONDIMENTO COMPLESSIVO PER IL PRANZO

	INGREDIENTI	INFANZIA E PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	Olio extravergine di oliva	15 g	20 g

ALTRO-DESSERT

N. 1 D	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^GRADO/ADULTI
BUDINO AL CIOCCOLATO	Budino al cioccolato	50 g	50 g	80 g

N. 2 D	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^GRADO/ADULTI
GELATO	Gelato	50 g	50 g	80 g

***PARTE SPECIALE CAPITOLATO D'APPALTO SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA***

COMUNE DI NAPOLI

***INDICAZIONI PER DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI SALUTE
E A CARATTERE ETICO-RELIGIOSO***

Allegato tecnico n. 6

La ristorazione scolastica – *Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica* del Ministero della salute 2021 – prevede l’elaborazione di diete speciali standardizzate, ovvero schemi dietetici adatti a specifiche patologie con caratteristiche nutrizionali definite, e diete personalizzate ovvero schemi dietetici prescritti al singolo per particolari esigenze cliniche o per ragioni etico-religiose o culturali. Le diete speciali riguardano:

- allergie e/o intolleranze (ad esempio allergia alle proteine del latte vaccino, allergie alle proteine dell’uovo, ecc.) con indicazione degli alimenti permessi e quelli da evitare, così come riportato dalla letteratura scientifica;
- morbo celiaco con le indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l’uso esclusivo di prodotti senza glutine;
- particolari patologie quali ad esempio diabete, nefropatie croniche, dislipidemie, ecc.

Le richieste di diete per soggetti affetti da allergie e/o intolleranze o malattie metaboliche sono accolte allorché corredate da prescrizione medica dettagliata con indicazione degli alimenti vietati, rilasciata dal medico curante o dallo specialista. Le richieste di diete per motivi etico-religiosi o culturali sono a semplice domanda del genitore.

Modelli alimentari che escludono determinati alimenti e, in alcuni casi, addirittura gruppi alimentari, rischiano, soprattutto in soggetti più fragili (bambini), di non assicurare un apporto corretto o un’adeguata biodisponibilità di alcuni nutrienti e sono di più difficile gestione per assicurare un idoneo apporto di energia e nutrienti. Le linee guida anche più favorevoli a questi modelli suggeriscono, infatti, la necessità di supplementazione di alcuni nutrienti (ad esempio Vitamina B12) e di monitorare costantemente lo stato di nutrizione al fine di prevenire l’instaurarsi di uno stato di malnutrizione. Le diete di esclusione – in cui siano assenti singoli alimenti o interi gruppi alimentari – devono essere fatte unicamente sulla base di indicazioni specifiche ed a seguito di un percorso diagnostico ad hoc, validato e documentato da prescrizione medica.

Indicazioni per diete speciali per motivi di salute

Diete Leggere

Le diete leggere possono avere la durata massima di 3 giorni consecutivi e non necessitano di un certificato medico. Le diete leggere sono costituite da:

- pasta o riso in bianco
- carne bianca o pesce cotti al vapore o lessati
- patate o carote lessate
- mela

- pane di tipo 0

Per le grammature bisogna attenersi alle indicazioni contenute nel ricettario (Allegato tecnico n. 4-5) corrispondenti alla relativa fascia d'età del bambino.

Nel caso in cui la dieta leggera fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 3 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, la dieta stessa sarà trattata come dieta speciale per motivi di salute.

Indicazioni per allergia e/o intolleranza al frumento e/o al glutine

L'allergia e/o intolleranza al frumento è una reazione immunitaria dell'organismo a diverse proteine del frumento. Il regime dietetico da adottare prevede l'eliminazione del frumento (grano) dall'alimentazione e, quindi, sono vietati: grano tenero, grano duro, spelta e farro compresi, i cosiddetti grani antichi quali khorasan (o kamut) o enkir e tutti gli alimenti che li contengono (farina, pane e prodotti da forno, pasta, dolci, oli vegetali e ogni alimento in cui siano utilizzati come ingredienti). È necessaria una particolare attenzione in quanto le farine di frumento sono spesso utilizzate come coadiuvante tecnologico nella preparazione di molti alimenti (ad esempio carni conservate e insaccati) e, pertanto, per ogni prodotto utilizzato si deve sempre consultare la lista degli allergeni presente in etichetta e la relativa scheda tecnica ai sensi del *Reg. (UE) 1169/2011* e del relativo *allegato II*.

Tale forma di intolleranza e/o allergia non comporta necessariamente l'allergia anche ad altri cereali, che risultano, invece, nocivi in casi di celiachia, come segale e orzo. In ogni caso sarà il medico a stabilire, caso per caso, se sarà necessaria anche la loro eliminazione dalla dieta.

Nell'allergia e/o intolleranza al glutine e nella celiachia, invece, si ha una reazione immunomediata nei confronti del glutine, un complesso proteico presente in diversi cereali quali: frumento (grano), avena, farro (monococco e spelta), kamut, orzo, segale, triticale. Questi cereali devono essere eliminati dalla dieta e sostituiti con alimenti naturalmente privi di glutine quali riso, mais, miglio, manioca, quinoa e grano saraceno, oltre ad alimenti industriali senza glutine, che possono rendere la dieta del celiaco varia ed equilibrata.

La scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Registro Nazionale dei prodotti destinati ad un'alimentazione particolare - Alimenti senza glutine - predisposto dal Ministero della Salute.

Di seguito gli alimenti da evitare:

- avena, frumento (grano), farro (spelta e monococco), kamut, orzo, segale, triticale, sorgo;
- farine, amidi, semola, semolini, creme e fiocchi dei cereali vietati;
- pasta e prodotti da forno (pane, pancarrè, pangrattato, focaccia, pizza, piadina, grissini, crackers, biscotti, fette biscottate, merendine, torte, taralli, crostini, salatini, ecc.);

- besciamella con cereali vietati;
- cibi infarinati ed impanati con cereali vietati;
- couscous da cereali vietati;
- cioccolato con cereali;
- crêpes preparate con cereali vietati;
- crusca dei cereali vietati;
- frutta secca infarinata con cereali vietati;
- germe di grano;
- latte e yogurt contenenti cereali o malto dei cereali vietati o ai biscotti;
- lievito naturale, lievito madre, lievito acido;
- muesli;
- seitan.

A questi si aggiungono gli alimenti a rischio che potrebbero contenere glutine in quantità superiore ai 20 p.p.m. con pericolo di contaminazione e per i quali è necessario conoscere e controllare gli ingredienti e i processi di lavorazione quali, ad esempio, salumi e insaccati (bresaola, mortadella, speck, prosciutto cotto, salame, pancetta, salsiccia), bevande a base di latte, soia, riso, nettari e succhi di frutta addizionati di vitamine o conservanti, additivi, aromi e coloranti, formaggini a pasta filante e spalmabili, ecc.

Indicazioni per allergia e/o intolleranza alle proteine del latte vaccino

L'allergia alle proteine del latte vaccino (A.P.L.V.) è una reazione di ipersensibilità nei confronti del latte vaccino basata su specifici meccanismi immunologici (World Allergy Organization). Rappresenta la più frequente e conosciuta allergia alimentare in età pediatrica, causata dalla risposta del sistema immunitario che reagisce in maniera anomala alle diverse proteine presenti nel latte vaccino e nei suoi derivati (formaggi, burro, yogurt, ecc.), compresa la carne vaccina ed alcuni insaccati.

Il trattamento dell'allergia alle proteine del latte vaccino consiste nell'eliminazione di caseina, α -lattoalbumine e β -lattoglobuline dall'alimentazione; ciò impone un'accurata lettura delle etichette in cui la presenza degli allergeni deve essere obbligatoriamente indicata ai sensi del *Reg. (UE) 1169/2011* e del relativo *allegato II*.

Questo regime dietetico potrebbe essere, altresì, richiesto in fase di accertamento diagnostico per cui, su chiara indicazione medica, deve essere applicata l'eliminazione delle proteine interessate anche nei casi di sospetta A.P.L.V.

Per i neonati non allattati al seno è necessario un latte in formula sostitutivo:

- Formula base di idrolisati spinti di caseine e di siero di proteine;

- Formule vegetali a base di proteine isolate della soia;
- Formule vegetali a base di proteine idrolisate del riso;
- Miscele di aminoacidi (forme più severe).

Relativamente agli alimenti lattei alternativi si può fare riferimento a quelli di soia o di riso.

Questi gli alimenti da evitare:

- latte vaccino (in polvere, fresco, scremato, intero);
- burro;
- yogurt;
- formaggi compresi quelli stagionati;
- biscotti (contenenti latte o burro negli ingredienti);
- cioccolato;
- creme e dolci di pasticceria, gelati, frappè, budini, ecc.;
- panna, besciamella;
- margarine (alcune contengono latte);
- carne bovina (manzo-vitellone-vitello-bresaola);
- pane al latte;
- salse di ogni tipo;
- ragù (se confezionato con carne vaccina);
- purea di patate;
- paste ripiene;
- salumi ed insaccati in genere (contenenti latte in polvere).

Indicazioni per intolleranza al lattosio

L'intolleranza al lattosio è causata dal deficit della lattasi, l'enzima coinvolto nella digestione e conseguente assorbimento del lattosio, principale zucchero del latte animale compreso quello materno, presente anche in altri prodotti caseari o derivati del latte. Questa sostanza è utilizzata, altresì, come conservante; ciò impone un'accurata lettura delle etichette in cui la presenza del lattosio deve essere obbligatoriamente indicata ai sensi del *Reg. (UE) 1169/2011* e del relativo *allegato II*. L'intolleranza al lattosio può essere primaria oppure secondaria o transitoria, ma in tutti i casi l'unica terapia è l'esclusione dalla dieta degli alimenti contenenti lattosio per un periodo definito o permanente a seconda dell'indicazione medica.

La dieta povera di lattosio deve prevedere l'esclusione di:

- latte (eccetto quelli definiti "senza lattosio");

- latticini e formaggi freschi e/o molli (scamorza, fiordilatte, mozzarella, provola, stracchino, ricotta, certosa, ecc.);
- panna da condimento o per dolci, panna acida, besciamella;
- gelati, frappè, creme per dolci, biscotti contenenti latte o burro, pane al latte, paste ripiene;
- carni trasformate contenenti lattosio (prosciutto cotto, salame, wurstel);
- alimenti cucinati o preparati con aggiunta di latte o altri condimenti vietati;
- altri alimenti contenenti lattosio.

I formaggi a lunga stagionatura, quali pecorino o parmigiano, sono di norma ben tollerati; la loro esclusione o un'assunzione consentita esclusivamente con un definito periodo di stagionatura, dovrà essere riportata nel certificato medico. È consentita, inoltre, la somministrazione di carni vaccine, eccetto nei casi in cui il lattosio sia stato usato come coadiuvante tecnologico nei processi di trasformazione.

Si ricorda, infine, che essendo l'intolleranza al lattosio dose dipendente, il grado di tolleranza nei confronti degli alimenti contenenti piccolissime quantità di lattosio, come ad esempio lo yogurt, è variabile da soggetto a soggetto, per cui la possibilità di assunzione deve essere specificamente indicata sempre nella certificazione medica. In mancanza di indicazioni dettagliate da parte del medico ci si atterrà, comunque, al principio di precauzione adottando, di conseguenza, un atteggiamento prudentiale nell'elaborazione della dieta speciale.

Indicazioni per allergia all'uovo

L'allergia all'uovo rappresenta una forma piuttosto comune di allergia in età pediatrica la cui incidenza si riduce gradualmente con l'età.

Sono numerose le proteine dell'uovo che possono scatenare la reazione allergica, la maggior parte di queste si trova nell'albumine dell'uovo rispetto al tuorlo, ma raramente l'eliminazione del solo albumine è sufficiente a ridurre l'allergenicità poiché piccole quantità di ovalbumina sono reperibili anche nel tuorlo di un uovo sodo; per tale motivo le aziende produttrici devono dichiarare in etichetta la presenza non solo dell'uovo o di sue eventuali tracce, ma anche quella dei suoi molteplici derivati quali: albumina, globulina, livetina, ovalbumina, ovoglobulina, ovomucina, ovomucoide, ovovitellina, vitellina, lisozima, lecitina di uovo E 322,...

È, dunque, fondamentale ai fini dell'elaborazione della dieta speciale esaminare nel dettaglio le schede tecniche dei prodotti ai sensi del *Reg. (UE) 1169/2011* e del relativo *allegato II*.

Di seguito gli alimenti da escludere dalla dieta:

- uovo intero;
- alimenti in cui l'uovo è usato come ingrediente (pasta all'uovo, pasta ripiena, dolci, merendine, budini, biscotti, prodotti di pasticceria, gelati, creme, salse, maionese, zuppe commerciali, ecc.);

- carni di pollo, tacchino e volatili in genere;
- carne in scatola, salsicce e ripieni di carne, pasticci di carne già pronta (hamburger, polpette, carne impanata, ecc.);
- formaggi contenenti lisozima come Grana Padano, provolone, Montasio, Asiago;
- preparazioni con impanature e pastelle;
- tutti gli alimenti contenenti i derivati dell'uovo.

Sono state predisposte due tabelle, una priva di proteine dell'uovo ed una priva di proteine dell'uovo e di carne di pollo/tacchino.

Indicazioni per allergia alla frutta a guscio, arachidi e prodotti a base di arachidi

L'allergia alla frutta a guscio è una delle forme allergiche alimentari più diffuse e piccole quantità di allergene ingerito o inalato possono causare shock anafilattico. In questo gruppo di alimenti sono compresi mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti. I soggetti possono risultare allergici a un solo tipo di frutto o manifestare reazioni allergiche a diverse varietà di frutto.

L'allergia alle arachidi non implica sempre una reattività verso altri tipi di legumi ed è spesso presente insieme all'allergia alla frutta a guscio.

Questi gli alimenti da evitare:

- dolci, cioccolato, gelato con frutta secca;
- salsa di noci, pesto e creme a base di frutta secca;
- olio e grassi vegetali, semi di girasole, olio di arachide;
- cereali e prodotti a base di grano (cereali per la colazione, barrette ai cereali, muesli).

In questa forma di allergia assume particolare rilievo la lettura della scheda tecnica del prodotto, delle etichette, ma anche degli ingredienti. Se è facile, infatti, escludere dall'alimentazione la frutta a guscio o le arachidi in quanto tali, tali allergeni possono essere presenti in molti cibi, anche solo in tracce o eventuali tracce, che in alcuni casi si possono ritrovare negli alimenti più impensati soprattutto quelli pronti al consumo. Si rende necessario, pertanto, verificare l'etichettatura ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e del relativo *allegato II*.

Indicazioni per allergia al pesce e prodotti a base di pesce

Escludere dalla dieta tutti i prodotti ittici, in particolare: pesce di ogni specie - compresi molluschi, crostacei e cefalopodi – fresco, surgelato, conservato in salamoia, in scatola, essiccato, affumicato.

Indicazioni per favismo

Il favismo è una forma di anemia emolitica caratterizzata da un deficit dell'enzima Glucosio-6-Fosfato-Deidrogenasi (G6PD) che in seguito all'ingestione di alcuni composti, la vicina e la convicina dei glucosidi pirimidinici presenti nei cotiledoni della fava, può provocare, in soggetti geneticamente predisposti, anemia emolitica acuta.

L'Associazione Italiana Ematologia e Oncologia Pediatrica (AIEOP) e la Società Italiana Talassemia ed Emoglobinopatie (SITE) - a supporto della letteratura scientifica - indicano come trattamento dietetico l'esclusione delle sole Fave (*Vicia Faba van major*) o cibi contenenti farine di fave (es. alcune merendine e gelati).

La dieta deve escludere completamente fave e piselli e tutti i preparati che li contengono (es. verdure miste surgelate per minestroni). È stata predisposta, altresì, una tabella dietetica per favismo priva anche di tutti i legumi al fine di ottemperare alla concomitante richiesta di esclusione di fave e di alimenti ascrivibili alla categoria merceologica dei legumi.

Indicazioni per allergia ai legumi

In questo gruppo di alimenti – da escludere dalla dieta - sono compresi fagioli, lupini, fave, lenticchie, piselli, ceci, fagiolini, lupini, soia e arachidi. Gli alimenti da escludere che contengono o possono contenere legumi sono:

- minestre, passati di verdure, minestroni e contorni pronti surgelati;
- alimenti che contengono o possono contenere arachidi e derivati;
- alimenti che contengono o possono contenere soia e derivati;
- alimenti che contengono o possono contenere lupini e derivati.

Si rende necessario, pertanto, verificare l'etichettatura ai sensi del *Reg. (UE) 1169/2011* e del relativo *allegato II*.

Indicazioni per la Sindrome dell'Allergia Sistemica al Nichel (S.N.A.S.)

Il nichel è un metallo molto diffuso nell'ambiente, nel suolo, nell'acqua ed è un costituente di numerose leghe metalliche. Nel nostro organismo arriva per inalazione di polveri, per contatto con oggetti metallici o per ingestione di cibi che lo contengono. La quantità di nichel contenuta nei cibi dipende dai terreni in cui sono stati coltivati e dagli oggetti con cui sono entrati in contatto (barattoli e/o stoviglie). Per la cottura dei cibi, destinati ad utenti con Sindrome dell'Allergia al Nichel, quindi, occorre utilizzare pentole e tegami in vetro; anche l'acciaio inox 18/0 e 18/C è generalmente sicuro.

In caso di Sindrome dell'Allergia Sistemica al Nichel è importante limitare il più possibile l'assunzione di nichel con l'alimentazione per ridurre la frequenza e l'intensità dei sintomi. Il contenuto di nichel negli alimenti è estremamente variabile ma risulta decisamente maggiore nei cibi di origine vegetale mentre la presenza in quelli di origine animale è modesta.

Di seguito l'elenco, orientativo e non esaustivo, degli alimenti da evitare:

- alimenti in scatola;
- farina integrale di grano e mais, granturco;
- legumi (fagioli, piselli, lenticchie);
- lievito in polvere;
- nocciole, rabarbaro, arachidi, mandorle;
- pere, uva;
- pomodori, carote, spinaci, funghi, lattuga, cipolle, asparagi, cavoletti di Bruxelles;
- soia;
- vino, caffè.

L'elenco proposto potrebbe non essere applicabile a tutti i soggetti, sarebbe opportuno in caso di Sindrome dell'Allergia Sistemica al Nichel che il medico indicasse nel dettaglio gli alimenti da eliminare, essendo il grado di tolleranza variabile da persona a persona.

Indicazioni per altre allergie/patologie legate all'alimentazione

Oltre alle allergie alimentari esistono numerose patologie per le quali la dieta rappresenta il fondamento terapeutico per il mantenimento di un buono stato di salute, quali: diabete, ipertensione arteriosa, ipercolesterolemia, obesità infantile, ecc. In questi casi è necessario che il certificato medico sia molto dettagliato nell'indicazione dietoterapica in base alla valutazione effettuata dal medico. Non sono sufficienti indicazioni generiche quali: dieta ipocalorica, dieta ipolipidica o iposodica, ma devono essere specificati nel dettaglio gli alimenti concessi e da limitare e/o escludere. Nei casi più complessi sarà possibile allegare il piano dietoterapico da associare e adeguare al menù della ristorazione scolastica.

Esistono, infine, patologie dovute a deficit congeniti metabolici (es. fenilchetonuria), in questi casi la terapia alimentare riveste un ruolo vitale, per cui è indispensabile che lo specialista elabori un piano dietetico dettagliato costruito sui menù destinati all'alimentazione del bambino a scuola.

Indicazioni per diete speciali per motivi etico/religiosi

La scuola rappresenta il luogo ideale in cui realizzare l'integrazione fra le diverse culture esistenti nel nostro Paese ed il consumo del pasto a scuola rappresenta un ulteriore utile strumento per aiutare tale integrazione.

La composizione dei menù speciali per motivi etico/religiosi rispetta la struttura del menù ordinario, con le quantità previste dalle tabelle dietetiche di cui all'allegati tecnici n. 4-5. Tali menù garantiscono lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale del menù ordinario.

Di seguito vengono riportate le indicazioni dietetiche per le religioni maggiormente presenti sul territorio cittadino.

Indicazioni Religione Induista

L'induismo prevede il divieto di:

- consumo della carne vaccina (vitello, vitellone, manzo).

Indicazioni Religione Islamica

Alimenti proibiti:

- carne di maiale, compreso il prosciutto e i suoi derivati (gelatina, enzimi, edulcoranti e grassi);
- bevande basate sulla fermentazione (alcolici in qualsiasi livello di gradazione);
- pane e dolci preparati con strutto e contenenti alcool anche in piccola quantità;
- formaggi realizzati con caglio non vegetale;
- additivi usati come ingredienti (E 120, E 421, E 422, da E 470 a E 483, E 542).

Alimenti permessi:

- ogni tipo di pesci e molluschi;
- uova;
- cereali e tuberi;
- legumi;
- verdura e frutta fresca.

Indicazioni per dieta vegetariana e vegana

La dieta vegetariana è una tipologia di alimentazione che esclude il consumo di tutti i tipi di carne, pesce, molluschi e crostacei e i prodotti di trasformazione industriale delle carni (insaccati, paté, sushi). Questo tipo di dieta può assumere forme più o meno rigorose, dunque, si possono distinguere seguenti modelli:

- **dieta latte-ovo-vegetariana**

Esclude gli alimenti che derivano dall'uccisione diretta di animali sia terrestri che marini, quali carne, pesce, molluschi e crostacei; ammette i prodotti animali indiretti come latte e derivati, uova e miele, oltre ad alghe, funghi (di cui fanno parte i lieviti) e batteri (come i fermenti lattici nonché tutti gli alimenti di origine vegetale);

- **dieta latte-vegetariana**

Simile alla precedente ma esclude anche le uova;

- **dieta vegana**

esclude tutti i tipi di carne, prodotti della pesca, latte e derivati, uova, miele e altri prodotti delle api come la pappa reale; è permesso, invece, il consumo di tutti gli alimenti di origine vegetale.

Elenco tabelle speciali standardizzate per motivi di salute e a carattere etico-religioso

Di seguito l'elenco delle tabelle speciali standardizzate per gli asili nido e per la Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado di cui alcuni esempi sono riportati nell'allegato n.7.

Asili nido:

1. Dieta priva di glutine (menù 6-8 mesi, 9-12 mesi e 13-24 e 25-36 mesi)
2. Dieta priva di proteine del latte vaccino (menù 9-12 mesi e 13-24 e 25-36 mesi)
3. Dieta priva di lattosio (menù 9-12 mesi e 13-24 e 25-36 mesi)
4. Dieta priva di glutine e priva di proteine del latte vaccino (menù 9-12 mesi e 13-24 e 25-36 mesi)
5. Dieta priva di proteine dell'uovo (menù 13-24 e 25-36 mesi)
6. Dieta priva di proteine del latte vaccino e di proteine dell'uovo (menù 9-12 mesi e 13-24 e 25-36 mesi)
7. Dieta priva di legumi (menù 6-8 mesi, 9-12 mesi e 13-24 e 25-36 mesi)
8. Dieta priva di carne vaccina (menù 13-24 e 25-36 mesi)
9. Dieta priva di carne suina (menù 13-24 e 25-36 mesi)
10. Dieta priva di carne (menù 13-24 e 25-36 mesi)
11. Dieta priva di pesce (menù 13-24 e 25-36 mesi)

Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 2° grado:

1. Dieta priva di glutine
2. Dieta priva di proteine del latte vaccino
3. Dieta priva di lattosio
4. Dieta priva di glutine e priva di proteine del latte vaccino
5. Dieta priva di proteine dell'uovo
6. Dieta priva di proteine del latte vaccino e di proteine dell'uovo

7. Dieta priva di frutta a guscio, arachidi e prodotti a base di arachidi
8. Dieta priva di legumi
9. Dieta per favismo priva di fave e piselli
10. Dieta per favismo e priva di legumi
11. Dieta priva di carne vaccina
12. Dieta priva di carne suina
13. Dieta priva di carne
14. Dieta priva di pesce
15. Dieta latte-ovo-vegetariana priva di carne e pesce
16. Dieta latte-vegetariana priva di carne, pesce e uova
17. Dieta vegana priva di prodotti di origine animale
18. Dieta a ridotto contenuto di nichel

PARTE SPECIALE CAPITOLATO D'APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
COMUNE DI NAPOLI

**Esempi tabelle dietetiche speciali standardizzate asili nido (6-36 mesi) e scuola dell'infanzia, primaria e
secondaria di 1[^] grado (3-13 anni)**

Allegato tecnico n. 7

Nido 6-8 mesi Tabella dietetica priva di glutine – MENÙ INVERNALE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1^ SETTIMANA	➤ Crema di carote con crema di mais e tapioca ➤ Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio ➤ Omogeneizzato di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e crema di riso ➤ Omogeneizzato di frutta	➤ Crema di zucca con crema di mais e tapioca ➤ Liofilizzato/omogeneizzato di agnello ➤ Omogeneizzato di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e crema di riso ➤ Omogeneizzato di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure e crema di mais e tapioca ➤ Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio ➤ Omogeneizzato di frutta
2^ SETTIMANA	➤ Crema di zucca con crema di riso ➤ Liofilizzato/omogeneizzato di agnello ➤ Omogeneizzato di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure e crema di mais e tapioca ➤ Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio ➤ Omogeneizzato di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e crema di riso ➤ Omogeneizzato di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure e crema di mais e tapioca ➤ Liofilizzato/omogeneizzato di agnello ➤ Omogeneizzato di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e crema di riso ➤ Omogeneizzato di frutta

Nido 6-8 mesi Tabella dietetica priva di glutine – MENÙ ESTIVO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1^ SETTIMANA	➤ Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e crema di mais e tapioca ➤ Omogeneizzato di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso ➤ Liofilizzato/omogeneizzato di agnello ➤ Omogeneizzato di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure e crema di mais e tapioca ➤ Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio ➤ Omogeneizzato di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e crema di riso ➤ Omogeneizzato di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure e crema di mais e tapioca ➤ Liofilizzato/omogeneizzato di agnello ➤ Omogeneizzato di frutta
2^ SETTIMANA	➤ Brodo vegetale con passato di verdure e crema di mais e tapioca ➤ Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio ➤ Omogeneizzato di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e crema di riso ➤ Omogeneizzato di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure e crema di riso ➤ Liofilizzato/omogeneizzato di agnello ➤ Omogeneizzato di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure e crema di mais e tapioca ➤ Liofilizzato/omogeneizzato di coniglio ➤ Omogeneizzato di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e crema di riso ➤ Omogeneizzato di frutta

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o di prodotti naturalmente **privi di glutine**. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo *Regolamento (UE) 1169/2011. Non utilizzare sale.*

Nido 9-12 mesi Tabella dietetica priva di proteine del latte vaccino – MENU INVERNALE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1^SETTIMANA	➤ Crema di carote con semolino ➤ Filetti di nasello al vapore tritati/omogeneizzato di nasello ➤ 100% polpa di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina 00 ➤ 100% polpa di frutta	➤ Crema di zucca con semolino ➤ Carne di maiale al vapore tritata/omogeneizzato di carne ➤ 100% polpa di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina 00 ➤ 100% polpa di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure e pastina 00 ➤ Petto di tacchino al vapore tritato/omogeneizzato di tacchino ➤ 100% polpa di frutta
2^SETTIMANA	➤ Crema di zucca con semolino ➤ Petto di pollo al vapore tritato/omogeneizzato di pollo ➤ 100% polpa di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure e pastina 00 ➤ Filetti di nasello al vapore tritati/omogeneizzato di nasello ➤ 100% polpa di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina 00 ➤ 100% polpa di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure e semolino ➤ Filetti di nasello al vapore tritati/omogeneizzato di nasello ➤ 100% polpa di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina 00 ➤ 100% polpa di frutta

Nido 9-12 mesi Tabella dietetica priva di proteine del latte vaccino – MENU ESTIVO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1^ SETTIMANA	➤ Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e semolino ➤ 100% polpa di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure e pastina 00 ➤ Petto di pollo al vapore tritato/omogeneizzato di pollo ➤ 100% polpa di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure e semolino ➤ Filetti di nasello al vapore tritati/omogeneizzato di nasello ➤ 100% polpa di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e semolino ➤ 100% polpa di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure e pastina 00 ➤ Filetti di nasello al vapore tritati/omogeneizzato di nasello ➤ 100% polpa di frutta
2^SETTIMANA	➤ Brodo vegetale con passato di verdure e pastina 00 ➤ Carne di maiale al vapore tritata/omogeneizzato di carne ➤ 100% polpa di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure, fagioli e pastina 00 ➤ 100% polpa di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure e semolino ➤ Petto di tacchino al vapore tritato/omogeneizzato di tacchino ➤ 100% polpa di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure e pastina 00 ➤ Filetti di nasello al vapore tritati/omogeneizzato di nasello ➤ 100% polpa di frutta	➤ Brodo vegetale con passato di verdure, lenticchie e pastina 00 ➤ 100% polpa di frutta

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine del latte vaccino** e non devono essere aggiunti latte e/o dei suoi derivati. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo *Regolamento (UE) 1169/2011. Non utilizzare sale.*

Nido 13-24 mesi – 25-36 mesi Tabella dietetica priva di proteine dell'uovo - MENÙ INVERNALE

1^SETTIMANA	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
	➤ Crema di lenticchie con pastina ➤ Cavolfiore gratinato	➤ Pastina al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Erbe all'olio	➤ Risotto con crema di zucca ➤ Formaggio robiola ➤ Spinaci all'olio	➤ Crema di broccoletti con pastina ➤ Bocconcini di pollo al vapore ➤ Pura di patate	➤ Risotto al pomodoro ➤ Prosciutto cotto ➤ Carotine all'olio
2^SETTIMANA	➤ Risotto con crema di zucca ➤ Nasello olio e limone ➤ Erbe all'olio	➤ Crema di fagioli con pastina ➤ Spinaci all'olio	➤ Risotto al pomodoro ➤ Polpettine di bovino al pomodoro ➤ Broccoletti gratinati	➤ Crema di lenticchie con pastina ➤ Carotine all'olio ➤ Budino al cioccolato	➤ Pastina al pomodoro ➤ Ricotta ➤ Scarole stufate
3^SETTIMANA	➤ Crema di piselli con pastina ➤ Prosciutto cotto ➤ Carotine all'olio	➤ Pastina al pomodoro ➤ Formaggio ➤ Erbe all'olio	➤ Crema di ceci con pastina ➤ Spinaci all'olio	➤ Risotto al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Pura di patate	➤ Crema di cavolfiore con pastina ➤ Polpettine di maiale ➤ Carotine all'olio
4^SETTIMANA	➤ Pastina al pomodoro ➤ Polpettine di bovino al pomodoro ➤ Broccoletti all'olio	➤ Crema di lenticchie con pastina ➤ Scarole stufate	➤ Crema di zucca con pastina ➤ Bocconcini di pollo al vapore ➤ Erbe all'olio	➤ Crema di piselli con pastina ➤ Formaggio robiola ➤ Carotine all'olio	➤ Pastina al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Pura di patate

I formati di pasta dovranno essere adeguati alle capacità masticatorie e deglutitorie, nel caso in cui non siano completamente sviluppate adottare formati piccoli anche quando indicato diversamente. La carne e gli affettati devono essere tagliati in pezzi piccolissimi e gli ortaggi cotti devono essere sminuzzati e mai assumere il taglio di rondelle. Nel caso in cui le abilità masticatorie non siano completamente sviluppate, è possibile ricorrere per il nido 13-24 mesi ad omogeneizzati di carne o pesce g 80. Non utilizzare sale fino ai 2 anni di età, in seguito utilizzare con moderazione sale iodato.

È prevista la somministrazione di:

- tutti i giorni 100% polpa di frutta per nido 13-24 mesi o frutta fresca di stagione tagliata per nido 25-36 mesi (somministrare 2 volte la settimana mela di 4^ gamma);
- 3 volte la settimana pane di frumento con farina di tipo 0 e 2 volte la settimana pane con farina di tipo integrale.

Si precisa che, nella preparazione delle “polpettine di bovino al sugo”, “polpettine di bovino”, “polpettine di maiale” e “polpettine di tacchino” **l'uovo deve essere sostituito da latte q.b.** Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine dell'uovo** con il divieto di aggiungere **Parmigiano e/o Grana Padano** alle preparazioni. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo *Regolamento (UE) 1169/2011*.

Nido 13-24 mesi – 25-36 mesi Tabella dietetica priva di proteine dell'uovo - MENU ESTIVO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1^SETTIMANA	➤ Risotto con crema di zucchine ➤ Nasello olio e limone ➤ Purea di patate	➤ Crema di piselli con pastina ➤ Prosciutto cotto ➤ Carotine all'olio	➤ Pastina al pomodoro ➤ Bocconcini di tacchino al vapore ➤ Crema di verdure miste	➤ Crema di patate con pastina ➤ Formaggino ➤ Pomodorini all'insalata	➤ Crema di fagioli con pastina ➤ Spinaci all'olio
2^SETTIMANA	➤ Crema di lenticchie con pastina ➤ Scarole stufate	➤ Risotto con crema di asparagi ➤ Polpettine di bovino alla pomodorini mediterranea	➤ Pastina al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Carotine all'olio	➤ Crema di ceci con pastina ➤ Spinaci all'olio	➤ Pastina al pomodoro ➤ Ricotta ➤ Zucchine all'olio
3^SETTIMANA	➤ Crema di zucchine con pastina ➤ Formaggio robiola ➤ Pomodorini all'insalata	➤ Crema di piselli con pastina ➤ Prosciutto cotto ➤ Spinaci all'olio	➤ Crema di fagioli con pastina ➤ Broccoletti gratinati	➤ Pastina al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Erbe all'olio	➤ Crema di patate con pastina ➤ Bocconcini di pollo al vapore ➤ Carotine all'olio
4^SETTIMANA	➤ Crema di lenticchie con pastina ➤ Spinaci all'olio	➤ Pastina al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Erbe all'olio	➤ Crema di broccoletti con pastina ➤ Prosciutto cotto ➤ Carotine all'olio	➤ Risotto con crema di zucchine ➤ Polpettine di tacchino alla pomodorini mediterranea	➤ Pastina al pomodoro ➤ Ricotta ➤ Zucchine all'olio ➤ Gelato

I formati di pasta dovranno essere adeguati alle capacità masticatorie e deglutitorie, nel caso in cui non siano completamente sviluppate adottare formati piccoli anche quando indicato diversamente. La carne e gli affettati devono essere tagliati in pezzetti piccolissimi e gli ortaggi cotti devono essere sminuzzati e mai assumere il taglio di rondelle. Nel caso in cui le abilità masticatorie non siano completamente sviluppate, è possibile ricorrere per il nido 13-24 mesi ad omogeneizzati di carne o pesce g 80. Non utilizzare sale fino ai 2 anni di età, in seguito utilizzare con moderazione sale iodato.

È prevista la somministrazione di:

- tutti i giorni 100% polpa di frutta per nido 13-24 mesi o frutta fresca di stagione tagliata per nido 25-36 mesi (somministrare 2 volte la settimana mela di 4^ gamma);
- 3 volte la settimana pane di frumento con farina di tipo 0 e 2 volte la settimana pane con farina di tipo integrale.

Si precisa che, nella preparazione delle “polpettine di bovino al sugo”, “polpettine di bovino”, “polpettine di maiale” e “polpettine di tacchino” **l'uovo deve essere sostituito da latte q.b.** Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine dell'uovo** con il divieto di aggiungere **Parmigiano e/o Grana Padano** alle preparazioni. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo *Regolamento (UE) 1169/2011*.

Nido 13-24 mesi – 25-36 mesi Tabella dietetica priva di proteine dell'uovo e di carne di pollo e tacchino - MENÙ INVERNALE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1^SETTIMANA	➤ Crema di lenticchie con pastina ➤ Cavolfiore gratinato	➤ Pastina al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Erbe all'olio	➤ Risotto con crema di zucca ➤ Formaggio robiola ➤ Spinaci all'olio	➤ Crema di broccoletti con pastina ➤ Nasello olio e limone ➤ Pura di patate	➤ Risotto al pomodoro ➤ Prosciutto cotto ➤ Carote all'olio
2^SETTIMANA	➤ Risotto con crema di zucca ➤ Nasello olio e limone ➤ Erbe all'olio	➤ Crema di fagioli con pastina ➤ Spinaci all'olio	➤ Risotto al pomodoro ➤ Polpettine di bovino al pomodoro ➤ Broccoletti gratinati	➤ Crema di lenticchie con pastina ➤ Carotine all'olio ➤ Budino al cioccolato	➤ Pastina al pomodoro ➤ Ricotta ➤ Scarole stufate
3^SETTIMANA	➤ Crema di piselli con pastina ➤ Nasello olio e limone ➤ Carotine all'olio	➤ Pastina al pomodoro ➤ Formaggio ➤ Erbe all'olio	➤ Crema di ceci con pastina ➤ Spinaci all'olio	➤ Risotto al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Pura di patate	➤ Crema di cavolfiore con pastina ➤ Polpettine di maiale ➤ Carotine all'olio
4^SETTIMANA	➤ Pastina al pomodoro ➤ Polpettine di bovino al pomodoro ➤ Broccoletti all'olio	➤ Crema di lenticchie con pastina ➤ Scarole stufate	➤ Crema di zucca con pastina ➤ Prosciutto cotto ➤ Erbe all'olio	➤ Crema di piselli con pastina ➤ Formaggio robiola ➤ Carotine all'olio	➤ Pastina al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Pura di patate

I formati di pasta dovranno essere adeguati alle capacità masticatorie e deglutitorie, nel caso in cui non siano completamente sviluppate adottare formati piccoli anche quando indicato diversamente. La carne e gli affettati devono essere tagliati in pezzetti piccolissimi e gli ortaggi cotti devono essere sminuzzati e mai assumere il taglio di rondelle. Nel caso in cui le abilità masticatorie non siano completamente sviluppate, è possibile ricorrere per il nido 13-24 mesi ad omogeneizzati di carne o pesce g 80. Non utilizzare sale fino ai 2 anni di età, in seguito utilizzare con moderazione sale iodato.

È prevista la somministrazione di:

- tutti i giorni 100% polpa di frutta per nido 13-24 mesi o frutta fresca di stagione tagliata per nido 25-36 mesi (somministrare 2 volte la settimana mela di 4^ gamma);
- 3 volte la settimana pane di frumento con farina di tipo 0 e 2 volte la settimana pane con farina di tipo integrale.

Si precisa che, nella preparazione delle “polpettine di bovino al sugo”, “polpettine di bovino”, “polpettine di maiale” e “polpettine di tacchino” **l'uovo deve essere sostituito da latte q.b.** Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine dell'uovo** con il divieto di aggiungere **Parmigiano e/o Grana Padano** alle preparazioni. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo *Regolamento (UE) 1169/2011*.

Nido 13-24 mesi – 25-36 mesi Tabella dietetica priva di proteine dell'uovo e carne di pollo e tacchino - MENÙ ESTIVO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1^SETTIMANA	➤ Risotto con crema di zucchine ➤ Nasello olio e limone ➤ Purea di patate	➤ Crema di piselli con pastina ➤ Prosciutto cotto ➤ Carotine all'olio	➤ Pastina al pomodoro ➤ Polpettine di maiale ➤ Crema di verdure miste	➤ Crema di patate con pastina ➤ Formaggino ➤ Pomodorini all'insalata	➤ Crema di fagioli con pastina ➤ Spinaci all'olio
2^SETTIMANA	➤ Crema di lenticchie con pastina ➤ Scarole stufate	➤ Risotto con crema di asparagi ➤ Polpettine di bovino ➤ Pomodorini alla mediterranea	➤ Pastina al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Carotine all'olio	➤ Crema di ceci con pastina ➤ Spinaci all'olio	➤ Pastina al pomodoro ➤ Ricotta ➤ Zucchine all'olio
3^SETTIMANA	➤ Crema di zucchine con pastina ➤ Formaggio robiola ➤ Pomodorini all'insalata	➤ Crema di piselli con pastina ➤ Prosciutto cotto ➤ Spinaci all'olio	➤ Crema di fagioli con pastina ➤ Broccoletti gratinati	➤ Pastina al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Erbe all'olio	➤ Crema di patate con pastina ➤ Polpettine di maiale ➤ Carotine all'olio
4^SETTIMANA	➤ Crema di lenticchie con pastina ➤ Spinaci all'olio	➤ Pastina al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Erbe all'olio	➤ Crema di broccoletti con pastina ➤ Prosciutto cotto ➤ Carotine all'olio	➤ Risotto con crema di zucchine ➤ Polpettine di bovino ➤ Pomodorini alla mediterranea	➤ Pastina al pomodoro ➤ Ricotta ➤ Zucchine all'olio ➤ Gelato

I formati di pasta dovranno essere adeguati alle capacità masticatorie e deglutitorie, nel caso in cui non siano completamente sviluppate adottare formati piccoli anche quando indicato diversamente. La carne e gli affettati devono essere tagliati in pezzetti piccolissimi e gli ortaggi cotti devono essere sminuzzati e mai assumere il taglio di rondelle. Nel caso in cui le abilità masticatorie non siano completamente sviluppate, è possibile ricorrere per il nido 13-24 mesi ad omogeneizzati di carne o pesce g 80. Non utilizzare sale fino ai 2 anni di età, in seguito utilizzare con moderazione sale iodato.

È prevista la somministrazione di:

- tutti i giorni 100% polpa di frutta per nido 13-24 mesi o frutta fresca di stagione tagliata per nido 25-36 mesi (somministrare 2 volte la settimana mela di 4^ gamma);
- 3 volte la settimana pane di frumento con farina di tipo 0 e 2 volte la settimana pane con farina di tipo integrale.

Si precisa che, nella preparazione delle “polpettine di bovino al sugo”, “polpettine di bovino”, “polpettine di maiale” e “polpettine di tacchino” **l'uovo deve essere sostituito da latte q.b.** Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di proteine dell'uovo** con il divieto di aggiungere **Parmigiano e/o Grana Padano** alle preparazioni. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo *Regolamento (UE) 1169/2011*.

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Tabella Dietetica priva di lattosio: Menù Invernale

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA	➤ Pasta con lenticchie ➤ Cavolfiore gratinato	➤ Pasta al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Lattughino olio e limone	➤ Risotto allo zafferano ➤ Frittata ➤ Spinaci al parmigiano	➤ Pasta con broccoletti ➤ Rustichelle di pollo ➤ Patate novelle	➤ Sartù di riso ➤ Carote olio e limone
SECONDA SETTIMANA	➤ Risotto con zucca ➤ Nasello impanato ➤ Songino olio e limone	➤ Pasta con fagioli ➤ Spinaci all'olio	➤ Pasta al pomodoro ➤ Polpette di bovino al pomodoro ➤ Broccoletti gratinati	➤ Pizza al pomodoro e parmigiano ➤ Carote olio e limone ➤ Budino al cioccolato	➤ Gnocchi al pomodoro ➤ Ricotta delattosata ➤ Scarole stufate
TERZA SETTIMANA	➤ Ravioli con ricotta delattosata e spinaci ➤ Uova strapazzate	➤ Gâteau di patate ➤ Erbette all'olio	➤ Pasta con ceci ➤ Spinaci all'olio	➤ Risotto al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Patate al forno	➤ Pasta con cavolfiore ➤ Cotoletta di lonza di maiale ➤ Lattughino olio e limone
QUARTA SETTIMANA	➤ Pasta al forno ➤ Broccoletti olio e limone	➤ Pasta al pesto ➤ Prosciutto cotto ➤ Scarole stufate	➤ Pasta con zucca ➤ Bocconcini di pollo gratinati ➤ Erbette all'olio	➤ Pasta con piselli ➤ Provola delattosata ➤ Carote olio e limone	➤ Risotto al pomodoro ➤ Crocchette di nasello ➤ Pura di patate

È prevista la distribuzione di:

- tre volte la settimana pane con farina di tipo 0 e due volte la settimana pane con farina di grano integrale;
- frutta fresca di stagione tagliata (somministrate due volte la settimana mela di IV gamma).

Tutti i prodotti utilizzati devono essere **privi di lattosio**. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo il *Regolamento (UE) 1169/2011*. Utilizzare **Parmigiano Reggiano DOP stagionato 30-36 mesi**.

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Tabella Dietetica priva di lattosio: Menù Estivo

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	➤ Risotto con zucchine ➤ Crocchette di nasello ➤ Patate novelle	➤ Frittata di maccheroni ➤ Carote alla julienne	➤ Pasta al pomodoro ➤ Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste	➤ Pasta al pesto ➤ Tocchetti di parmigiano ➤ Songino olio e limone	➤ Pasta con fagioli ➤ Spinaci all'olio
SECONDA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	➤ Pasta tricolore ➤ Scarole stufate	➤ Risotto con asparagi ➤ Polpette di bovino ➤ Pomodori alla mediterranea	➤ Ravioli con ricotta delattosata al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Lattughino olio e limone	➤ Pasta con ceci ➤ Patate, fagiolini e pomodori all'insalata	➤ Pasta al pomodoro ➤ Frittata con zucchine
TERZA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	➤ Pasta con zucchine ➤ Fior di latte delattosato ➤ Pomodori all'insalata	➤ Pasta con piselli ➤ Prosciutto cotto ➤ Spinaci all'olio	➤ Riso all'insalata ➤ Broccoletti gratinati	➤ Pasta al pomodoro ➤ Nasello impanato ➤ Insalata mista	➤ Pasta con patate ➤ Bocconcini di pollo gratinati ➤ Carote alla julienne
QUARTA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	➤ Pasta con lenticchie ➤ Patate, fagiolini e pomodori all'insalata	➤ Pasta al pomodoro ➤ Polpette di tonno ➤ Lattughino olio e limone	➤ Pasta con broccoletti ➤ Frittata ➤ Carote alla julienne	➤ Risotto con zucchine ➤ Salsiccia di tacchino ➤ Pomodori alla mediterranea	➤ Pizza al pomodoro con parmigiano ➤ Zucchine olio e limone ➤ Gelato

È prevista la distribuzione di:

- tre volte la settimana pane con farina di tipo 0 e due volte la settimana pane con farina di grano integrale;
- frutta fresca di stagione tagliata (somministrate due volte la settimana mela di IV gamma).

Tutti i prodotti utilizzati devono essere **privi di lattosio**. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo il *Regolamento (UE) 1169/2011*. Utilizzare **Parmigiano Reggiano DOP stagionato 30-36 mesi**.

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Tabella Dietetica priva di lattosio

MENÙ FESTIVI

<i>NATALE</i>	<i>CARNEVALE</i>	<i>PASQUA</i>
➤ Gnocchi al pomodoro ➤ Polpettone di bovino ➤ Patate al forno ➤ Pandorino privo di lattosio	➤ Lasagna alla bolognese ➤ Salsiccia di tacchino con patate al forno ➤ Graffette	➤ Cannelloni con ricotta delattosata e spinaci ➤ Polpette di bovino al sugo ➤ Carciofi indorati e fritti ➤ Ovetto di cioccolato privo di lattosio con sorpresa

Tutti i prodotti utilizzati devono essere **privi di lattosio**. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo il *Regolamento (UE) 1169/2011*. Utilizzare **Parmigiano Reggiano DOP stagionato 30-36 mesi**.

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Tabella Dietetica priva di lattosio

CESTINI

Alimenti	Grammature		
	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria di I grado e adulti</i>
Panini all'olio	40 g/cada uno	50 g/cada uno	60 g/cada uno
Prosciutto cotto	30 g	50 g	60 g
Formaggio spalmabile delattosato	25 g	50 g	75 g
Polpa di frutta (100 % frutta)	100 g	100 g	100 g
Una bottiglia di acqua naturale in PET	500 ml	500 ml	500 ml
Una confezione di biscotti frollini privi di lattosio	25 g	25 g	25 g

Tutti i prodotti utilizzati devono essere **privi di lattosio**. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo il *Regolamento (UE) 1169/2011*.

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Tabella dietetica vegana: Menù Invernale

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	➤ Pasta con lenticchie ➤ Cavolfiore gratinato	➤ Pasta al pomodoro ➤ Burger vegetale^{9v} ➤ Lattughino olio e limone	➤ Risotto allo zafferano ➤ Ceci all'olio^{10v} ➤ Spinaci all'olio	➤ Pasta con broccoletti ➤ Tofu con salsa di soia^{11v} ➤ Patate novelle	➤ Sartù di riso con ragù di seitan e formaggio vegetale^{1v} ➤ Carote olio e limone
SECONDA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	➤ Risotto con zucca ➤ Tofu con salsa di soia^{11v} ➤ Songino olio e limone	➤ Pasta con fagioli ➤ Spinaci all'olio	➤ Pasta al pomodoro ➤ Burger vegetale^{9v} ➤ Broccoletti gratinati	➤ Pizza al pomodoro e formaggio vegetale^{2v} ➤ Carote olio e limone ➤ Budino di soia al cioccolato^{13v}	➤ Gnocchi al pomodoro ➤ Fagioli all'olio^{10v} con scarole stufate
TERZA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	➤ Pasta al pomodoro ➤ Lenticchie all'olio^{10v} ➤ Spinaci all'olio	➤ Gâteau di patate con affettato e formaggio vegetale^{3v} ➤ Erbette all'olio	➤ Pasta con ceci ➤ Spinaci all'olio	➤ Risotto al pomodoro ➤ Tofu con salsa di soia^{11v} ➤ Patate al forno	➤ Pasta con cavolfiore ➤ Burger vegetale^{9v} ➤ Lattughino olio e limone
QUARTA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	➤ Pasta al forno con ragù di seitan e affettato vegetale^{4v} ➤ Broccoletti olio e limone	➤ Pasta al pesto vegetale^{5v} ➤ Affettato vegetale ➤ Scarole stufate	➤ Pasta con zucca ➤ Burger vegetale^{9v} ➤ Erbette all'olio	➤ Pasta con piselli ➤ Tofu con salsa di soia^{11v} ➤ Carote olio e limone	➤ Risotto al pomodoro ➤ Lenticchie all'olio^{10v} ➤ Pura di patate

È prevista la distribuzione di:

- tre volte la settimana pane con farina di tipo 0 e due volte la settimana pane con farina di grano integrale;
- frutta fresca di stagione tagliata (somministrate due volte la settimana mela di IV gamma).

Tutti i prodotti utilizzati nelle preparazioni devono essere di origine vegetale. È fatto **divieto di somministrare prodotti di origine animale**. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo il *Regolamento (UE) 1169/2011*.

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Tabella Dietetica vegana: Menù Estivo

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	➤ Risotto con zucchine ➤ Hummus di ceci^{12v} ➤ Patate novelle	➤ Pasta con lenticchie ➤ Carote alla julienne	➤ Pasta al pomodoro ➤ Burger vegetale^{9v} con crema di verdure miste	➤ Pasta al pesto vegetale^{5v} ➤ Tofu con salsa di soia^{11v} ➤ Songino olio e limone	➤ Pasta con fagioli ➤ Spinaci all'olio
SECONDA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	➤ Pasta tricolore con tofu^{6v} ➤ Scarole stufate	➤ Risotto con asparagi ➤ Burger vegetale^{9v} ➤ Pomodori alla mediterranea	➤ Pasta al pomodoro ➤ Tofu con salsa di soia^{11v} ➤ Lattughino olio e limone	➤ Pasta con ceci ➤ Patate, fagiolini e pomodori all'insalata	➤ Pasta al pomodoro ➤ Lenticchie all'olio^{10v} ➤ Zucchine all'olio
TERZA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	➤ Pasta con zucchine ➤ Tofu con salsa di soia^{11v} ➤ Pomodori all'insalata	➤ Pasta con piselli ➤ Affettato vegetale ➤ Spinaci all'olio	➤ Pasta con ceci ➤ Broccoletti gratinati	➤ Pasta al pomodoro ➤ Hummus di ceci^{12v} ➤ Insalata mista	➤ Pasta con patate ➤ Burger vegetale^{9v} ➤ Carote alla julienne
QUARTA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	➤ Pasta con lenticchie ➤ Patate, fagiolini e pomodori all'insalata	➤ Pasta al pomodoro ➤ Fagioli all'olio^{10v} ➤ Lattughino olio e limone	➤ Pasta con broccoletti ➤ Tofu con salsa di soia^{11v} ➤ Carote alla julienne	➤ Risotto con zucchine ➤ Burger vegetale^{9v} ➤ Pomodori alla mediterranea	➤ Pizza al pomodoro e formaggio vegetale^{2v} ➤ Zucchine olio e limone ➤ Gelato alla frutta

È prevista la distribuzione di:

- tre volte la settimana pane con farina di tipo 0 e due volte la settimana pane con farina di grano integrale;
- frutta fresca di stagione tagliata (somministrate due volte la settimana mela di IV gamma).

Tutti i prodotti utilizzati nelle preparazioni devono essere di origine vegetale. È fatto **divieto di somministrare prodotti di origine animale**. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo il *Regolamento (UE) 1169/2011*.

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Tabella Dietetica vegana

MENU FESTIVI

<i>NATALE</i>	<i>CARNEVALE</i>	<i>PASQUA</i>
➤ Gnocchi di patate al pomodoro ➤ Burger vegetale^{9v} ➤ Patate al forno ➤ Dolce di Natale vegano	➤ Lasagna con ragù di seitan e formaggio vegetale^{7v} ➤ Burger vegetale^{9v} ➤ Patate al forno ➤ Dolce di Carnevale vegano	➤ Cannelloni con tofu e spinaci^{8v} ➤ Burger vegetale^{9v} ➤ Patate al forno ➤ Uovo di cioccolato vegano con sorpresa

Tutti i prodotti utilizzati nelle preparazioni devono essere di origine vegetale. È fatto divieto di somministrare **prodotti di origine animale**. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo il *Regolamento (UE) 1169/2011*.

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Tabella dietetica vegana

CESTINI

Alimenti	Grammature		
	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria di I grado e adulti</i>
Panini all'olio	40 g/cada uno	50 g/cada uno	60 g/cada uno
Affettato vegetale	30 g	50 g	60 g
Formaggio vegetale	25 g	50 g	75 g
Polpa di frutta (100 % frutta)	100 g	100 g	100 g
Una bottiglia di acqua naturale in PET	500 ml	500 ml	500 ml
Una confezione di biscotti frollini vegani	25 g	25 g	25 g

Tutti i prodotti utilizzati nelle preparazioni devono essere di origine vegetale. È fatto divieto di somministrare **prodotti di origine animale**. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo il *Regolamento (UE) 1169/2011*

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Tabella dietetica vegana

RICETTARIO

Grammature a crudo e al netto degli scarti

PRIMI PIATTI

N. 1 V SARTÙ DI RISO CON RAGÙ DI SEITAN E FORMAGGIO VEGETALE	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
	Riso carnaroli	50 g	60 g	90 g
	Passata di pomodoro	q. b.	q. b.	q. b.
	Seitan macinato	20 g	30 g	50 g
	Piselli surgelati	20 g	20 g	40 g
	Formaggio vegetale	20 g	20 g	40 g
	Grattugiato vegetale	5 g	5 g	10 g
	Olio extravergine d'oliva	5 g	5 g	10 g
	Cipolla	q. b.	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.

N. 2 V	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
	Impasto per pizza	135 g	200 g	250 g
	Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
	Grattugiato vegetale	10 g	10 g	10 g
	Olio extravergine d'oliva	5 g	5 g	10 g
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.

N. 3 V	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
	Patate	120 g	150 g	200 g
	Bevanda vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
	Grattugiato vegetale	10 g	10 g	10 g
	Formaggio vegetale	20 g	20 g	30 g
	Affettato vegetale	20 g	20 g	30 g
	Pangrattato	q. b.	q. b.	q. b.
	Olio extravergine d'oliva	5 g	5 g	10 g

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
N. 4 V PASTA AL FORNO CON RAGÙ DI SEITAN E FORMAGGIO VEGETALE				
	Pasta di semola	50 g	60 g	90 g
	Seitan Macinato	20 g	30 g	50 g
	Passata di Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
	Grattugiato vegetale	5 g	5 g	10 g
	Olio extravergine d'oliva	5 g	5 g	10 g
	Cipolla	q. b.	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
N. 5 V PASTA AL PESTO VEGETALE				
	Pasta di semola	50 g	60 g	90 g
	Pesto di basilico vegetale	q.b.	q.b.	q.b.

N. 6 V	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
PASTA TRICOLORE CON TOFU	Pasta di semola	50 g	60 g	90 g
	Pomodorini freschi	40 g	50 g	60 g
	Tofu	20 g	30 g	40 g
	Olio extravergine d'oliva	5 g	5 g	10 g
	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.

N. 7 V	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
LASAGNA CON RAGÙ DI SEITAN E FORMAGGIO VEGETALE	Lasagna di semola	50 g	60 g	90 g
	Seitan macinato	20 g	30 g	50 g
	Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
	Formaggio vegetale	20 g	20 g	30 g
	Grattugiato vegetale	5 g	5 g	10 g
	Olio extravergine d'oliva	5 g	5 g	10 g
	Cipolla	q. b.	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1 [^] GRADO/ADULTI
N. 8 V				
CANNELLONI CON TOFU E SPINACI	Cannelloni di semola	50 g	60 g	90 g
	Tofu	20 g	30 g	50 g
	Spinaci	40 g	50 g	60 g
	Passata di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
	Grattugiato vegetale	5 g	5 g	10 g
	Olio extravergine d'oliva	5 g	5 g	10 g
	Cipolla	q. b.	q. b.	q. b.
	Basilico	q. b.	q. b.	q. b.

SECONDI PIATTI

	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1 [^] GRADO/ADULTI
N. 9 V				
BURGER VEGETALE	Legume a scelta (ceci, lenticchie, fagioli)	50 g	60 g	70 g
	Patate	10 g	20 g	30 g
	Zucchine	10 g	20 g	30 g
	Pane grattugiato	10 g	10 g	10 g
	Olio extravergine d'oliva	5 g	5 g	10 g
	Amido di mais	q. b.	q. b.	q. b.

N. 10 V LEGUMI ALL'OLIO	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI PRIMO GRADO ADULTI
	Legumi precotti (lenticchie, ceci, fagioli)	80 g	90 g	100 g
	Olio Extravergine d'oliva	5 g	5 g	10 g

N. 11 V TOFU CON SALSA DI SOIA	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^GRADO/ADULTI
	Tofu	50 g	70 g	100 g
	Salsa di soia	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine d'oliva	5 g	5 g	5 g

N. 12 V HUMMUS DI CECI	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^ GRADO/ADULTI
	Ceci precotti	80 g	90 g	100 g
	Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine d'oliva	5 g	5 g	10 g

ALTRO- DESSERT

N. 13 V	INGREDIENTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA DI 1^GRADO/ADULTI
BUDINO DI SOIA AL CIOCCOLATO	Budino di soia al cioccolato	80 g	80 g	80 g

Allegato VIII

Caratteristiche Merceologiche

Introduzione

Le caratteristiche merceologiche sono il punto di riferimento per una scelta adeguata delle derrate alimentari da utilizzare per la preparazione delle pietanze previste dai menù per la refezione.

Il numero di alimenti riportati è maggiore rispetto a quello degli alimenti previsti per le preparazioni delle diete standard, così da consentire un più agevole ricorso ad ingredienti diversi per la formulazione di diete speciali personalizzate o di diete necessarie per utenti che richiedono menù specifici per motivi etico-religiosi.

Per ogni alimento, sono state inserite le caratteristiche ritenute più appropriate per gli utenti, tenendo conto della più recente normativa in materia di igiene e merceologia, sempre nell'ottica del GPP (*Green Public Procurement*) e della visione olistica *One Health*.

Sono stati, pertanto, selezionati alimenti con forte aderenza al territorio locale e dal ridotto impatto ambientale. Ogni alimento è corredato anche da valori soglia da rispettare che variano a seconda della matrice (es. pH, umidità, temperatura di mantenimento, eventuali alterazioni tollerate, etc.).

Le derrate alimentari presenti nelle caratteristiche merceologiche sono state suddivise nei seguenti 13 settori:

- Settore I: Pasta Alimentare, Farina, Cereali, Pane e Riso
- Settore II: Carni bovine e bufaline, suine, avicunicole e prodotti di salumeria
- Settore III: Prodotti della pesca trasformati
- Settore IV: Prodotti Lattiero-caseari
- Settore V: Uova e Ovoprodotti
- Settore VI: Legumi
- Settore VII: Ortaggi, Frutta e Verdura
- Settore VIII: Congelati e Surgelati
- Settore IX: Prodotti Dolciari
- Settore X: FSG (Food for specific groups)
- Settore XI: Alimenti senza glutine, senza lattosio e Alimenti a fini etico-religiosi
- Settore XII: Acqua, Succhi di Frutta, Confetture e Miele
- Settore XIII: Sale, Olio, Aceto, Succo di Limone, Zucchero, Lievito

Disposizioni Generali

Di seguito vengono riportate le norme da intendersi trasversali a tutti gli alimenti presenti nei diversi settori merceologici, cui si aggiungono la normativa dei regimi di qualità, le linee di indirizzo nazionali:

Igiene

Le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti sono da intendersi coerenti con la normativa vigente in materia di igiene degli alimenti:

- Legge 30 aprile 1962, n. 283 - Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 Regolamento di esecuzione della L. 283/1962 in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- Reg. (CE) 178/2002, e successive modifiche - che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Reg. (CE) 852/2004, e successive modifiche - sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Reg. (CE) 853/2004, e successive modifiche - che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Reg. (CE) 2073/2005, e s.m.i. - sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Conferenza Stato-Regioni del 10.11.2016 - Intesa sul documento concernente Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004;
- Delibera della Giunta Regionale della Campania n° 570 del 25 ottobre 2016 " Applicazione intesa Stato-Regioni "Linee guida applicative del Reg. (CE) 852 del 2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari";
- Reg. (UE) 625/2017 - relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Dlgs n°27 del 2/02/2021 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625.
- Reg. (UE) 627/2019 s.m.i. - che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625
- Reg. (UE) 624/2019 recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione

di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625

Metrologia alimentare

I prodotti preimballati e preconfezionati, così come gli alimenti venduti a singolo pezzo o a collo, devono essere conformi alla normativa nazionale in materia metrologica:

- Legge 25 ottobre 1978, n. 690 - Adeguamento dell'ordinamento interno alla Direttiva del consiglio delle Comunità europee n. 76/211/CEE relativa al precondizionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati;
- D.M. 5 agosto 1976 - Disposizioni in materia di preimballaggi CEE;
- D.P.R. 26 maggio 1980, n. 391 - Disciplina metrologica del preconfezionamento in volume o in massa dei preimballaggi di tipo diverso da quello CEE;
- Legge 5 agosto 1981, n. 441 - Vendita a peso netto delle merci.

Linee di Indirizzo

- Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 16 dicembre 2010 e pubblicate in G.U. n. 37 del 15 febbraio 2011;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera pediatrica, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 18 dicembre 2014.
- Linee di Indirizzo della Regione Campania per Sicurezza Alimentare e la Sicurezza Nutrizione nella Ristorazione Collettiva, approvate con Decreto Dirigenziale della Giunta Regionale della Campania n°260 del 09/07/2021 – BURC n°71 del 19/07/2021

Etichettatura

Tutti gli alimenti devono essere dotati di un'adeguata etichettatura, nel rispetto della normativa europea e nazionale in materia di fornitura di informazioni ai consumatori. Il Reg. (UE) 1169/2011 rappresenta il principale dispositivo di normazione nell'ambito dell'etichettatura degli alimenti ed il suo rispetto è da intendersi necessario al fine di garantire giuste informazioni agli utenti della ristorazione collettiva. Tale dispositivo normativo si applica infatti a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività e a quelli destinati alla fornitura delle collettività. Devono altresì essere comprese le relative norme attuative, come il Reg. (UE) 775/2018 sul Paese di Origine o Luogo di Provenienza. Tale Regolamento, di fatto, comporta la perdita di efficacia dei Decreti Ministeriali sull'origine di grano, riso, latte e pomodoro che rappresentavano modalità applicative della Legge 3 febbraio 2011, n. 4 - "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti Alimentari".

L'apparato sanzionatorio del Reg. (UE) 1169/2011 è costituito dal D.Lvo 231/2017. Oltretutto, al fine di migliorare il livello di protezione della salute dei consumatori e favorire una corretta informazione e scelte alimentari più consapevoli e corrette, devono essere considerati anche il Reg. (CE) 1333/2008 sugli additivi, il Reg. (CE) 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, il Reg. (CE) 1925/2006 sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti, il Reg. (CEE) 2658/1987 relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune e il Reg. (UE) 1308/2013 recante l'organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli. Tutti i prodotti dovranno, in ogni caso, essere tali da non indurre in confusione gli utenti e rispettare pratiche leali di informazione ai sensi del D. Lvo 206/2005 (codice del consumo) e dell'art. 2598 del Codice Civile (atti di concorrenza sleale). Ai soli prodotti alimentari preimballati fabbricati e/o confezionati in Italia, destinati alla vendita sul mercato nazionale, si intende applicabile il D.Lvo 15 luglio 2017, n. 145 che disciplina l'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento.

Nelle tabelle merceologiche che seguono, verranno opportunamente richiamate anche normative di etichettatura più specifiche per ciascuna categoria alimentare (es. pasta secca alimentare, succhi di frutta, prodotti ittici, latte, carne etc.).

Rintracciabilità

La rintracciabilità è la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Ai sensi dell'art. 18 del Reg. (CE) 178/2002, la Società aggiudicataria - e dunque l'OSA - deve essere in grado di individuare chi le abbia fornito un alimento e deve disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. L'etichettatura e i documenti che accompagnano i prodotti risultano determinanti nella stesura di procedure chiare ed efficaci. L'OSA è così soggetto anche al D. Lvo 190/2006 che rappresenta l'apparato sanzionatorio dell'art. 18.

MOCA

I MOCA sono i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola, recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio, etc.) e devono essere sufficientemente inerti da evitare la migrazione di sostanze nocive per la salute. I MOCA, utilizzati lungo tutta la filiera (dalla consegna delle materie prime alla somministrazione del pasto), devono essere conformi alla normativa europea e nazionale (qui riportata in forma parziale):

- Reg. (CE) 1935/2004 - Normativa quadro sui MOCA, sue modifiche e integrazioni;
- Reg. (CE) 2023/2006 - Normativa quadro relativa alle buone pratiche di fabbricazione dei MOCA;
- Reg. (UE) 10/2011 relativo ai MOCA in materia plastica, sue modifiche e integrazioni;
- D.M. 21 marzo 1973 - Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale, sue modifiche ed integrazioni;
- D.P.R. n. 777 del 1982 - Attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- D.Lvo n. 108 del 1992 - Attuazione della direttiva n. 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- D.Lvo 29/2017 - Apparato sanzionatorio per le violazioni della normativa europea sui materiali e gli oggetti destinati al contatto con gli alimenti;
- D.Lvo 152/2006 recante norme in materia ambientale;
- Direttiva (UE) 2019/904 - sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente
- e suo recepimento nazionale.

OGM

Ai sensi dell'art. 2, comma 2, della Direttiva 2001/18/CE, gli OGM sono definiti come organismi, diversi da un essere umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto avviene in natura con l'accoppiamento e/o la ricombinazione genetica naturale. Immissione in commercio, autorizzazione, vigilanza, produzione, etichettatura e rintracciabilità degli OGM sono disciplinati da specifiche norme Europee cui i fornitori dovranno attenersi: Reg. (CE) 641/2004, Reg. (CE) 1829/2003 e Reg. (CE) 1830/2003. I prodotti inclusi nel Capitolato devono garantire l'assenza di suddetti Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dell'art. 3, comma 1, della Legge Regionale 24 novembre 2001, n.15 in materia di consumi di prodotti geneticamente modificati nelle mense scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura. Ai sensi del comma 2 dello stesso art., Aziende Sanitarie Locali, Aziende Ospedaliere, Comuni, Province, Regione, e altri Enti pubblici hanno l'obbligo di verificare, attraverso la richiesta di apposita certificazione, l'assenza di organismi geneticamente modificati.

Si riportano le norme specifiche degli alimenti che rientrano nei regimi di qualità:

Biologico

La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione alimentare basato sull'interazione tra le migliori prassi in materia di ambiente ed azione per il clima, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali e l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e norme specifiche di produzione, confacenti alle preferenze di un numero crescente di consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. Gli alimenti che ne derivano devono essere conformi alle normative di riferimento ed, in particolare, devono rispettare quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 (che abroga il Reg. (CE) 834/2007 ed entra in vigore nel 2021), dal Reg. (UE) 464/2020 (che sostituisce parzialmente il Reg. (CE) 889/2008), dal Reg. (CE) 1235/2008, dal D.Lvo n. 20 del 2018, dal Decreto MiPAAF del 18 Luglio 2018, dal Decreto MiPAAF 20 Dicembre 2013 e da tutte le altre normative cogenti ad esse collegate che ne modificano o integrano taluni aspetti. I prodotti biologici da fornire, oltre a quelli espressamente indicati nel presente capitolo, devono essere scelti tra altri prodotti non espressamente indicati, fino al raggiungimento delle percentuali previste dal Decreto Ministeriale del 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", conformemente al Decreto Ministeriale del 10 Aprile 2013 "Revisione 2013 del PAN GPP", nonché all'art. 34 del Decreto Legislativo 50/2016 (Codice degli Appalti).

Con l'utilizzo dei nuovi CAM del Decreto MATTM (Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare) n. 65 del 2020, vengono privilegiati i prodotti biologici che provengono da economie locali e piccoli produttori che costituiscono, dunque, il Km 0 e la filiera corta. Il fine è quello di contribuire alla conversione delle produzioni agroalimentari ed al sostegno dei "bio-distretti" e altre forme associative tra produttori, tali da poter garantire un adeguato approvvigionamento per la ristorazione collettiva.

DOP e IGP

I prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (indicazioni Geografiche Protette) sono prodotti agricoli ed alimentari, conformi ad un disciplinare produttivo, originari di un luogo specifico, le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o completamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. I prodotti DOP (ulteriori rispetto al Grana padano e al Parmigiano reggiano) e IGP che l'impresa impiegherà nella fornitura, qualora offerti in sede di gara, devono essere scelti tra quelli inclusi nel presente capitolo. I Prodotti (DOP e IGP) devono essere conformi alle seguenti normative:

- Reg. (UE) 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Reg. (UE) 664/2014 che integra il Reg. (UE) 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari.

Altri regimi di qualità: SQNPI e SQNZ

Gli alimenti certificati secondo i criteri dei disciplinari di produzione SQNPI e SQNZ rientrano nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale.

SQNPI

SQNPI è l'acronimo di Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata, ed è regolato dalle seguenti norme:

- Legge 3 febbraio 2011, n. 4 - Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti Alimentari;
- D.M. 8 maggio 2014, n. 4890 - Attuazione dell'art. 2, comma 6, della Legge 3 febbraio 2011, n. 4 - SQNPI;
- D.M. Capo Dipartimento 28 aprile 2015, n. 1347 - Gestione SQNPI.

Il Sistema è finalizzato a garantire una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti. Inoltre, assicura che le attività agricole e zootecniche siano esercitate in conformità a norme tecniche di produzione integrata. Si definisce «produzione integrata» il sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici. L'adesione al Sistema è volontaria ed è aperta a tutti gli operatori che si impegnano ad applicare la disciplina di produzione integrata e si sottopongono ai relativi controlli.

SQNZ

Similmente a SQNPI, SQNZ è l'acronimo di Sistema di Qualità Nazionale “Zootecnia” ed è riconosciuto con Decreto MiPAAF 4 marzo 2011, n. 4337 “Regolamentazione del sistema di qualità nazionale zootecnica” in conformità con quanto previsto dall'art. 22, paragrafo 2, del Reg. (CE) 1974/2006. Il Sistema individua i prodotti agricoli zootecnici destinati all'alimentazione umana con specificità di processo e/o di prodotto, aventi caratteristiche qualitativamente superiori rispetto alle norme di commercializzazione o ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale nel settore zootecnico.

Note sull'utilizzo delle spezie

Nel CSA, sono state inserite le caratteristiche merceologiche delle spezie al fine di consentirne l'impiego per arricchire il gusto di alcune preparazioni (es. polpette, filetto di merluzzo impanato). Infatti, le spezie possono essere utilizzate dai cuochi per personalizzare le ricette e aumentare l'appetibilità di pietanze che solitamente non sono gradite ai bambini. In ogni caso, gli utenti devono sempre ricevere opportuna informazione circa le spezie utilizzate, anche al fine di renderli coscienti del percorso di educazione alimentare promosso attraverso la refezione scolastica. È noto che l'uso ben calibrato di spezie - oltre a conferire un colore più vivo alle pietanze influenzandone positivamente la gradevolezza - contribuisce a ridurre l'utilizzo del sale in molte ricette, sostituendolo come

insaporitore. Non va poi trascurata la funzione ricoperta da molte spezie grazie a diverse sostanze in esse contenute (polifenoli, alcune vitamine come la C, A, E e minerali come lo zinco e il selenio) che possono contribuire a ridurre la produzione di citochine infiammatorie e a supportare il sistema immunitario.

Oltretutto per quanto riguarda la sicurezza alimentare, non è da sottovalutare il ruolo svolto da alcune di esse (es. curcuma) nei confronti dei batteri mesofili che possono facilmente proliferare negli alimenti. Infatti, è noto che alcune molecole contenute nelle spezie abbiano attività anti-microbica (motivo per il quale sono da sempre utilizzate per la preparazione e conservazione degli alimenti nei paesi orientali ed equatoriali) e impediscano l'efficace "comunicazione" tra i batteri che, dunque, non riescono a moltiplicare.

Tra l'altro, giova rammentare il valore sociale che le spezie possono assumere, in quanto si tratta di ingredienti di comune utilizzo in Paesi aventi tradizioni culinarie e gastronomiche diverse. L'utilizzo di ingredienti tipici di altre culture non può che arricchire alcune pietanze di comune uso in Italia e avvicinare i bambini al concetto di inclusività e multietnicità.

Note sull'utilizzo dei prodotti ittici

Nel presente documento, sono stati inseriti prodotti ittici surgelati provenienti da specie di facile reperimento sul mercato (es. merluzzo, platessa, nasello, limanda, sogliola), acquistabili già puliti, sfilettati e controllati con speratura per la rimozione manuale di spine e miospine (pur non essendo possibile una rimozione totale per motivi anatomici). Un buon prodotto surgelato ha caratteristiche nutrizionali ed organolettiche del tutto simili al prodotto fresco e risulta essere più sicuro per i bambini (soprattutto per la problematica delle spine) grazie alle lavorazioni ed ai controlli che subisce nel corso della filiera produttiva.

Le specie scelte, oltre ad avere un buon valore nutrizionale, sono gradite ai bambini e possono essere cucinate utilizzando diversi metodi di cottura. Nel menù, sono indicate le specie ittiche che risultano più idonee a specifiche preparazioni (es. filetto di platessa alla mugnaia) nonostante possano essere ragionevolmente impiegate le altre specie indicate nelle caratteristiche merceologiche utilizzando la stessa tecnica (es. sogliola alla mugnaia), fermo restando l'obbligo di informare correttamente gli utenti circa le materie prime utilizzate ai sensi del Reg.(UE) 1169/2011. Per favorire il consumo del pesce all'interno di una dieta varia ed equilibrata e stimolare l'assaggio di pietanze diverse, sarebbe comunque auspicabile l'alternanza tra le specie ittiche comprese nel CSA.

STAGIONALITA' FRUTTA E VERDURA

FRUTTA	
Gennaio	Arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, pompelmi
Febbraio	Arance, banane, clementine, kiwi, mele, pere
Marzo	Arance, banane, kiwi, limoni, mele, pere
Aprile	Arance, banane, limoni, mele, pere
Maggio	Banane, ciliegie, fragole, limoni
Giugno	Albicocche, banane, anguria, ciliege, fragole, limoni, meloni
Luglio	Albicocche, anguria, banane, fichi, fragole, limoni, meloni, pesche, prugne
Agosto	Anguria, banane, fichi, meloni, pere, pesche, prugne
Settembre	Anguria, banane, fichi, mele, meloni, pere, pesche, prugne
Ottobre	Banane, mele, pere
Novembre	Arance, banane, clementine, kiwi, mele, pere,
Dicembre	Arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele
VERDURA	
Gennaio	Biete, broccoli, carote, cavoli, cavolfiori, cipolle, finocchi, funghi, patate, sedano, spinaci, zucca
Febbraio	Biete, broccoli, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, cipolle, finocchi, funghi, lattuga, patate, zucca, spinaci
Marzo	Biete, broccoli, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, finocchi, funghi, lattuga, patate, spinaci
Aprile	Asparagi, biete, carciofi, carote, cipolle, fave, fagiolini, lattuga, patate, scarola, spinaci, zucchine
Maggio	Asparagi, biete, carciofi, carote, cipolle, fagioli, fagiolini, fave, lattuga, patate, peperoni, piselli, pomodori, spinaci
Giugno	Asparagi, biete, carote, cipolle, fagioli, fagiolini, fave, funghi, lattuga, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, zucchine
Luglio	Biete, carote, cipolle, fagioli, fagiolini, melanzane, lattuga, patate, peperoni, piselli, pomodori, zucchine
Agosto	Biete, carote, cipolle, fagioli, fagiolini, lattuga, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, spinaci, zucchine, zucca
Settembre	Biete, carote, cavolfiori, cavoli, fagiolini, funghi, insalate, lattuga, melanzane, patate, peperoni, pomodori, spinaci, zucca, zucchine
Ottobre	Biete, carote, cavoli, cavolfiori, cipolle, fagiolini, finocchi, funghi, lattuga, patate, spinaci, zucca
Novembre	Biete, carote, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, fagiolini, finocchi, funghi, lattuga, sedano, spinaci, zucca
Dicembre	Biete, carote, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, finocchi, funghi, indivia, scarola, sedano, spinaci, zucca

SETTORE I (Pasta alimentare, riso, farina, pane, altri cereali)

Pasta e Pastina di semola di grano duro (*Triticum durum*) “00”

Pasta e pastina devono essere prodotte con farina di grano duro (*Triticum durum*) tipo “00” di pura semola o “integrale” (laddove specificato) e ottenute dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua. Tali prodotti devono essere conformi al D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 - regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994, n. 146 - aggiornato dal D.P.R. 41/2013. La produzione, la conservazione e la distribuzione devono avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal Reg. (CE) 852/2004.

E' importante adeguare i formati di pasta alle capacità masticatorie e deglutitorie dei piccoli, in quanto- laddove queste ultime non siano completamente sviluppate – si dovrà ricorrere a formati più piccoli, così come indicato nelle tabelle dietetiche differenziate per fasce d'età. Pertanto, dovrà essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta nei formati indicati dalle tabelle dietetiche.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati:

- tempo di cottura;
- resa (aumento di peso con la cottura);
- tempo massimo di mantenimento, delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma ed assenze di spaccature.

La pasta deve possedere inoltre i seguenti requisiti:

- umidità massima 12,5%;
- acidità massima gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;
- non più dello 0,90% di ceneri e dello 0,45% di cellulosa su 100 parti di sostanza secca;
- priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza;
- perfetta essiccazione e conservazione, corrispondente alle vigenti disposizioni di legge;
- non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente. Deve essere immune, in modo assoluto, da insetti. Quando fosse rimossa, non deve lasciare cadere polvere o farina;
- non deve presentare in modo diffuso difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere; bottatura o bolle d'aria; spezzature o tagli;
- deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta

di formato piccolo deve resistere alla cottura non meno di 15 min. e quella di formato grosso 20 min. La prova della cottura viene effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. La pasta non deve spezzarsi alla cottura né disfarsi e diventare collosa o intorbidire sensibilmente l'acqua;

- gli imballi, così come definiti dal D. Lvo 152/2006 e conformemente al Reg. (UE) 1169/2011, devono essere ben sigillati ed in ottimo stato, tali da garantire l'integrità del prodotto e non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture; il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescritto dalla normativa sui MOCA;
- l'etichettatura deve essere conforme al D. Lvo 231/2017, al Reg. (UE) 1169/2011 e al Reg. (UE) 775/2018.

Semolino

Cfr. "Semolino" - Settore X: FSG (Food for specific groups)

Cous-cous precotto

Il cous cous deve essere esclusivamente prodotto con semola di grano duro (*Triticum durum*). Può essere utilizzato anche il cous cous integrale. Il prodotto che si intende acquistare deve essere precotto (a vapore) ed essiccato. I granuli del cous cous devono essere uniformi e possono essere a grana fine o media. Il prodotto deve essere indenne da parassiti e non deve presentare alterazioni organolettiche né contenere corpi estranei. Tale prodotto dovrà essere conforme al Reg. (UE) 609/2013 e al D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 - Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994, n. 146 aggiornato dal DPR 41/2013. La produzione, la conservazione e la distribuzione dovranno avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lvo 231/2017, al Reg. (UE) 1169/2011 e Reg. (UE) 775/2018.

Pasta all'uovo

La pasta all'uovo secca - ai sensi del D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 - deve essere prodotta esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a duecento grammi di uovo per ogni chilogrammo di semola. Deve presentare umidità massima 12,5%, acidità espressa in gradi max 5. Il prodotto deve presentare colore caratteristico, buona tenuta in cottura ed adeguato aumento di peso, senza riportare difetti, in modo diffuso, come macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottature o bolle d'aria. Deve, inoltre, essere esente da additivi (es. coloranti) e presentarsi in confezioni originali integre, conformemente etichettato.

Paste fresche ripiene

Le paste farcite sono costituite da paste fresche (es. ravioli, tortellini) con l'aggiunta di carne bovina, suina o avicola oppure con l'aggiunta di ricotta e spinaci - senza utilizzare alcun tipo di additivo, in particolare esaltatori di sapidità - prodotte in laboratori autorizzati, subendo un trattamento termico equivalente almeno alla

pastorizzazione. I prodotti richiesti devono essere conformi al D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 - *Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari*, a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994, n. 146 - aggiornato dal D.P.R. 41/2013, e alla normativa vigente in materie di carni bovine, suine, avicole. Le paste alimentari farcite con carne dovranno provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 e non potranno essere utilizzate carni separate meccanicamente (CSM) per il loro ripieno. Tutti i tipi di ripieno dovranno essere compatti e non gommosi, privi di odore e/o sapore sgradevole, con assenza di retrogusti e dovranno essere non inferiori al 40% del peso totale. Sono ammessi, come ingredienti per il ripieno, anche spezie, uova pastorizzate, parmigiano, sale.

I prodotti refrigerati dovranno essere preimballati in sottovuoto o in atmosfera protettiva, etichettati conformemente al D.Lvo 231/2017, al Reg. (UE) 1169/2011, al Reg. (UE) 775/2018, nonché al D.Lvo 15 settembre 2017, n. 145. La pasta fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a +7° C e conservata in regime di refrigerazione. Non devono essere usati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza.

Pane grattugiato

Il prodotto deve derivare dalla macinazione di pane secco, conforme alle disposizioni della Legge 4 luglio 1967, n. 580 e s.m.i. Il pane grattugiato deve essere prodotto con farina per panificazione avente le caratteristiche del tipo “0”, “00” o “integrale”. L'aroma ed il sapore devono essere caratteristici e gradevoli. Le confezioni devono essere in buste sigillate, complete di etichetta conforme al Reg. (UE) 1169/2011.

Pane e panini freschi

È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio). I prodotti richiesti devono essere ottenuti conformemente alle seguenti norme:

- Legge 4 luglio 1967, n. 580 - Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari
- D.P.R. 30 novembre 1998, n. 502 - Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994, n. 146
- D.P.R. 187/2001 modificato dal D.P.R. 41/2013
- Legge Regionale 25 febbraio 2014, n. 10 recante disposizioni in materia di produzione e di vendita del pane
- D.M. 1 ottobre 2018, n. 131 recante la disciplina della denominazione di «panificio», di «pane fresco» e dell'adozione della dicitura “pane conservato”.

Possono essere impiegate farine “0” per produrre “Pane di tipo 0” e farine di tipo “integrale” (e, dunque, non farine bianche addizionate in crusca) per produrre “Pane di tipo integrale”, seguendo quanto descritto e riportato nelle tabelle dietetiche.

Il prodotto richiesto dovrà sempre essere fresco e mai ottenuto mediante completamento di cottura di pane parzialmente cotto o surgelato. Tutti i tipi di pane utilizzati (pane tipo “rosetta” o “tartaruga”) devono risultare di odore e sapore gradevole, tipico e non acido ed avere cottura e consistenza adeguate. La crosta deve essere dorata per i panini bianchi e bruna per quelli integrali, la mollica morbida e non collosa, con alveolatura regolare. I panini devono essere preparati giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, garantendo che le pezzature rispettino quanto previsto dalle tabelle dietetiche. Possono, eventualmente, essere impiegati altri ingredienti (olio extravergine d’oliva, latte, semi, segale, altri cereali, etc.) per produrre pani speciali (es. “all’olio”), laddove indicato nelle tabelle dietetiche. I prodotti devono essere confezionati singolarmente in pellicola microforata e chiusi in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti. E’ ammesso il ricorso al filone di pane da tagliare in fette, solo se tagliato al momento o all’inizio del servizio e sempre a patto che mantenga le proprie caratteristiche organolettiche, garantendo in ogni fase il rispetto e la piena attuazione delle norme di igiene e sicurezza alimentare.

Si richiede, inoltre, l’utilizzo di pane avente le caratteristiche evidenziate nella Delibera di Giunta n. 292 del 2 luglio 2019 che prevede lo schema di Protocollo di Intesa per la riduzione del sale nel pane tra Regione Campania e Confartigianato Imprese Campania, Unione Regionale Panificatori Campani, Associazione Provinciale Libera Panificatori Napoletani, Associazione Panificatori della Provincia di Salerno. In particolare, il sale non deve essere superiore al 1,7% riferito al peso della farina.

Farina di grano tenero (*Triticum aestivum*)

La farina di grano tenero deve essere ottenuta dal grano tenero e deve essere conforme per caratteristiche di composizione e qualità ai requisiti del D.P.R. 187/2001 modificato dal D.P.R 41/2013.

Possono essere impiegate farine di tipo “00”, “0”, “1”, “2” e “integrale”, così come meglio specificato nella documentazione relativa alle tabelle dietetiche. Il prodotto non deve contenere imbiancanti, conservanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Gli imballi devono essere sigillati, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al Reg. (UE) 1169/2011.

Riso (*Oryza sativa*)

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del riso greggio, con completa asportazione della lolla e successiva parziale o completa asportazione del pericarpo e del germe. È ammesso l’utilizzo di riso semigreggio (integrale), ottenuto dalla sbramatura del riso greggio, con completa asportazione della lolla; il processo di sbramatura può dare luogo a scalfitture del pericarpo. Il riso deve rispondere ai requisiti del D.Lvo 4 agosto 2017, n. 131 “Disposizioni concernenti il mercato interno del riso”. Il riso richiesto deve essere ottenuto tramite trattamento

autorizzato di tipo "parboiled" (trattamento diretto a conservare al riso le sue proprietà originarie e migliorarne la resistenza alla cottura) o "converted". In alternativa, è ammesso l'uso di riso integrale. Non è consentito l'uso di riso brillato. Possono essere utilizzate:

- Tutte le varietà tradizionali inserite nell'allegato 2 del D.Lvo 4 agosto 2017, n. 131 ovvero: *Arborio, Roma-Baldo, Carnaroli, Ribe, Vialone Nano, St. Andrea*; sono comprese le varietà cui è stata riconosciuta l'indicazione "classico" ai sensi del Decreto Mipaaf del 7 agosto 2018.
- Riso a grani tondi ovvero riso tondo ovvero riso Originario; di tutte le varietà elencate e descritte nel registro dell'Ente Nazionale Risi. Presenta chicchi piccoli e rotondi, i quali assorbono rapidamente acqua e condimenti e cuociono in modo veloce (12-13 min.); questo riso è indicato soprattutto per minestre in brodo e dolci in quanto, durante la cottura, tendono a rilasciare l'amido. Esempi di varietà: *Balilla, Balilla grana grossa, Cripto, Rubino, Bali, Selenio, Ticinese, Pierrot, Razza 253, Americano 1600, Elio, Auro, Raffaello*.
- Riso a grani medi ovvero riso medio; di tutte le varietà elencate e descritte nel registro dell'Ente Nazionale Risi. Si adopera in preparazioni in cui il chicco deve cuocere più a lungo ma deve conservare la sua consistenza (i tempi di cottura sono intorno ai 13-15 min.). Adatto per antipasti, risi in bianco, timballi. Esempi di varietà: *Rosa Marchetti, Lido, Titanio, Monticelli, Italico, Maratelli, Piemonte, Padano, Romeo, Vialone nano, Argo*.
- Riso a grani lunghi A ovvero riso lungo A; di tutte le varietà elencate e descritte nel registro dell'Ente Nazionale Risi. I risi lunghi, dal granello più grande rispetto ai precedenti, hanno la caratteristica di tenere bene la cottura e quindi sono ideali per le preparazioni più varie: antipasti, insalate, piatti unici, risotti. I tempi di cottura sono più lunghi (14-16 min.). Esempi di varietà: *Ribe (Rinaldo Bersani), Europa, R.B., Ringo, Romanico P., Marchetti, Radon, Veneria, Rizzotto, S. Andrea, Vialone nero, Ariete, Smeraldo, Bonnet, Loto, Molo, Riva, Cervo, Drago*.
- Riso a grani lunghi B ovvero riso lungo B di tutte le varietà elencate e descritte nel registro dell'Ente Nazionale Risi. Sono chicchi grossi lunghi e molto lunghi (cottura 16 - 18 min.). Adatti alla preparazione di risotti e contorni. Tengono bene la cottura e rilasciano pochissimo amido. Per questo sono indicati nella preparazione di insalate e di piatti in cui i chicchi debbono rimanere ben sgranati. Esempi di varietà: *Arborio, Volano Baldo, Carnaroli, Redi, Roma, Razza 77, Italpatna, Silla, Gritna, Koral, Onda, Strella, Miara, Panda, Vela, Star*.

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. Le caratteristiche qualitative per il riso devono rispettare quanto sancito dall'all. 4 del D. Lvo 131 del 2017 e rispettare quanto segue:

- umidità non superiore al 14%;
- deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico;
- non deve presentare difetti di striatura o pigmentazione in percentuale superiore al 3% (cioè riso con denominazione "ostigliato");

- non deve presentare grani danneggiati, gessati o con vaiolatura interna;
- non deve presentare grani malformati o immaturi;
- non deve presentare grani di colore marrone scuro o nero dovuti al processo parboiled (alterazione nota come “peck”);
- non deve presentare materie estranee commestibili (es. semi), né materie estranee non commestibili (es. pietre, lolla, frammenti di paglia);
- deve essere resistente alla cottura per non meno di 15 min. dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessive alterazioni di forma;
- il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio devono essere conformi alla normativa sui MOCA;
- l’etichettatura deve essere conforme al Reg. (UE) 1169/2011, al D.Lvo 231/2017, al D.Lvo del 15 settembre 2017 n. 145 nonché al D.Lvo 131 del 2017.

Avena (*Avena sativa*)

Questo cereale può essere utilizzato sia in chicco (integrale o decorticato) che in fiocchi o in farina. Deve essere in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate. Il prodotto richiesto deve essere conforme alla Legge 4 luglio 1967, n. 580, privo di corpi estranei generici e semi infestanti, oltre che da larve, parassiti, insetti e loro frammenti. Gli imballi non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture e devono riportare le indicazioni di cui al Reg. (UE) 1169/2011.

Segale (*Secale cereale L.*)

Questo cereale può essere utilizzato in chicco o in farina; le confezioni, regolarmente etichettate, devono risultare indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., né alterazioni di tipo microbiologico e rispettare la norma di riferimento LEGGE 4 luglio 1967, n. 580.

Miglio (*Panicum miliaceum*)

Il miglio è un cereale privo di glutine, può essere sia in chicco decorticato che in farina; le confezioni, regolarmente etichettate, devono risultare indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., né alterazioni di tipo microbiologico e rispettare la norma di riferimento LEGGE 4 luglio 1967, n. 580.

Farro (*Triticum spp.*)

Il farro deve appartenere al genere *Triticum*, al quale è possibile ascrivere tre diverse specie: *T. monococcum* (farro piccolo), *T. dicoccum* (farro medio) e *T. spelta* (farro grande o spelta). È richiesto farro del tipo decorticato o integrale. Il prodotto richiesto deve essere conforme alla Legge 4 luglio 1967, n. 580, privo di corpi estranei generici e semi infestanti, oltre che da larve, parassiti, insetti e loro frammenti. Gli imballi non devono presentare né

insudiciamento esterno né rotture e riportare le indicazioni di cui al D.Lvo 231/2017, al Reg. (UE) 1169/2011, al Reg. (UE) 775/2018.

Orzo (*Hordeum vulgare*)

È richiesto orzo del tipo decorticato o integrale. Il prodotto richiesto deve essere conforme alla Legge 4 luglio 1967, n. 580, privo di corpi estranei generici e semi infestanti, oltre che da larve, parassiti, insetti e loro frammenti. Gli imballi non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture e devono riportare le indicazioni di cui al Reg. (UE) 1169/2011.

Gnocchi di patate

Il prodotto, che deve riportare la dicitura “gnocchi di patate”, deve contenere come ingredienti almeno un 70% di patate (sono ammessi anche i suoi derivati come fiocchi, fecola e farina), farina di grano tenero 00 o semolino, acqua e sale. Non è ammessa l’aggiunta di latte e/o uova e non devono essere aggiunti additivi - in particolare coloranti ed esaltatori di sapidità.

Non devono contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee e devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Non devono presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento o di eccessiva elasticità e né presentare colore, odore e sapore anomali. Le confezioni preimballate in sottovuoto/ATM devono essere integre e conformi a quanto previsto dal Reg. (UE) 1169/11 e trasportate e conservate a temperatura di refrigerazione.

Farina di mais per polenta

La farina di mais utilizzata per preparare la polenta deve presentare colore giallo intenso, provenire dalla macinazione di mais di qualità, non avariato per qualsivoglia motivazione, che sia privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, nonché esente da parassiti, larve, insetti o frammenti, muffe e altri agenti infestanti. Non è ammesso il ricorso ad additivi di alcun genere. Per facilitare la preparazione, potrà essere utilizzata farina di mais precotta (ovvero sottoposta a trattamento termico di precottura in vapore). Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o segni di rotture, correttamente etichettate.

Base per pizza

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo 0, lievito di birra, olio extravergine di oliva, acqua e sale. Sono ammessi, tra gli ingredienti, il malto e la pasta madre (farina grano tenero e acqua). I quantitativi di olio e di sale devono essere quelli appena sufficienti per garantire adeguata morbidezza e sapidità del prodotto finito. Non è ammesso l’uso di additivi, né l’utilizzo dello strutto o altri grassi animali. Lo spessore della pasta deve essere tale da garantire una cottura omogenea. È possibile ricorrere, in caso di indisponibilità, al prodotto surgelato o confezionato in atmosfera modificata, garantendo in tutte le fasi il mantenimento della catena del freddo ed il rispetto di tutte le altre norme di sicurezza alimentare. Deve esserci assenza di parassiti,

larve, insetti o loro frammenti, muffe e agenti infestanti. Le confezioni originali dovranno essere integre e recanti le informazioni previste dal Reg. (UE) 1169/11. La pizza viene poi condita con gli ingredienti specificati all'interno del ricettario allegato alle tabelle dietetiche.

SETTORE II (Carni bovine e bufaline, suine, avicunicole e prodotti di salumeria)

Carni Bovine e Bufaline Fresche Refrigerate (*Bos taurus e Bubalus bubalis*)

Caratteristiche generali

Le carni di bovino devono provenire da bovini maschi (castrati o non castrati) o femmine di età non superiore ai 24 mesi nati, allevati e macellati in Italia. Sono ammesse parimenti le carni di bufali maschi di età compresa tra i 13 e i 24 mesi (annutoli). Le carni devono provenire da animali macellati almeno da 15 (quindici) giorni in impianti idonei riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE) secondo il Reg. (CE) 999/2001 e s.m.i. e il D.M. 29 settembre 2000. Sono ammesse carni ottenute da carcasse di bovino adulto (età >12 mesi) classificate così come da norme europee e nazionali - Reg. (UE) 1308/2013, Reg. (CE) 1760/2000, Reg. (UE) 653/2014, D.M. 876 del 16 gennaio 2015 e D.M. 24 ottobre 2018 - che rientrano in una delle seguenti categorie:

- Categoria A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 24 mesi)
- Categoria E (carcasse di animali femmine di età pari o superiore a 12 mesi che non hanno mai partorito)
- Categoria V: Vitello, animale giovane di età inferiore a 8 mesi
- Categoria Z: Vitellone, animale giovane di età compresa tra 8 e 12 mesi

Le carcasse devono presentare conformazione classificata (EUROP) almeno U (ottima - profili nell'insieme convessi e sviluppo muscolare abbondante) o R (buona - profili nell'insieme rettilinei e sviluppo muscolare buono) con stato di ingrassamento pari a 2 (scarso - sottile copertura di grasso con muscoli quasi ovunque apparenti) secondo classificazione del Reg. (UE) 1182/2017 che integra il Reg. (UE) 1308/2013. Nel caso di carni biologiche, deve essere rispettata anche la normativa sul biologico - Reg. (UE) 848/2018 e Reg. (CE) 889/2008. Le carni devono:

- possedere ottime caratteristiche microbiologiche in assenza di contaminazioni microbiche e fungine ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005;
- essere prive di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o ad azione estrogenica, di sostanze ad effetto anabolizzante, di altri farmaci veterinari e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che trasmettendosi alle carni possono nuocere alla salute umana così come definito dalla Direttiva 96/22/CE e s.m.i. concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze β -agoniste nelle produzioni animali, dal D.Lvo 158/2006 attuazione della Direttiva 2003/74/CE, dal Reg. (UE) 37/2010 concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale, dal Reg. (CE) 124/2009 che fissa i tenori massimi di coccidiostatici o istomonostatici presenti negli alimenti, dal Reg. (CE) 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di

origine vegetale e animale, dal Reg. (CE) 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;

- essere mantenute ad una temperatura superficiale non superiore a +7°C (a cuore tra 0°C e +4°C) per tutto l'arco produttivo, compreso il trasporto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 e s.m.i. e D.P.R. 327/80 e s.m.i.;
- pervenire ai centri di cottura fresche, non congelate o surgelate o che abbiano subito precedenti congelamenti, né trattate con sostanze ad effetto conservativo;
- pervenire ai centri di cottura già sezionate nei tagli anatomici richiesti e confezionate sottovuoto;
- essere accuratamente protette contro gli sbalzi di temperatura, gli inquinamenti e gli insudiciamenti durante le operazioni di trasporto e di carico;
- avere un termine di conservazione indicato sull'imballo non inferiore a 10 giorni dalla data di utilizzo della merce o dalla consegna ai centri di cottura;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, nonché rispettare le disposizioni sull'igiene dei prodotti alimentari ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e sulla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011; deve essere specificato, ai fini della rintracciabilità di prodotto ai sensi del Reg. (CE) 178/2002 e s.m.i. la provenienza del singolo capo macellato, secondo quanto stabilito dal Reg. (CE) 1760/2000 e s.m.i. e dal D.M. 876 del 16 gennaio 2015.

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

Le carni devono:

- presentarsi di colore rosso-rosa, consistenza soda, marezzatura fine, frollate al punto giusto, non viscide e scevre da qualsiasi sapore o odore anomalo;
- presentare un colore scuro quando l'imballo è ancora integro e ritornare alle tonalità dei muscoli di origine poco tempo dopo l'apertura dello stesso;
- essere prive di insudiciamenti visivi e parassiti;
- essere prive di coaguli, ematomi o edemi;
- essere prive di schegge di ossa, cartilagini, lembi cutanei, tessuti ghiandolari o peli;
- essere prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- presentare leggere caratteristiche di acidità (pH non superiore a 6).

Trasporto

Il trasporto delle carni fresche deve avvenire nel rispetto delle disposizioni del Reg. (CE) 853/2004 e D.P.R. 327/80 e s.m.i, utilizzando mezzi di trasporto opportunamente puliti e sanificati regolarmente registrati ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, con temperatura durante il trasporto da -1 a +7 °C e al momento della consegna non

superiore a +10 °C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P. Alla carne fresca deve essere applicato come unico trattamento di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna, in modo costante ed ininterrotto.

Imballaggio ed etichettatura

Gli imballi sottovuoto devono essere costituiti da involucri integri, trasparenti, ben aderenti alla carne e privi di liquidi disciolti come sierosità e succhi muscolari. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Gli imballi primari devono essere trasparenti, incolori e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto. I prodotti devono essere confezionati in imballo secondario pulito, tale da preservare l'integrità e la contaminazione dell'imballo primario. Gli imballi non devono presentare polveri o insudiciamento. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione (come da Reg. CE 1935/2004, D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i e D. Lvo 10 febbraio 2017, n. 29). Le carni devono rispettare le disposizioni in tema di etichettatura ai sensi del Reg. (CE) 1760/2000, del Reg. (CE) 1825/2000, Reg. (UE) 1169/2011 s.m.i, del Reg. (CE) 653/2014 e delle sue modalità applicative definite dal D.M. 876 del 16 gennaio 2015 sull'etichettatura delle carni bovine fresche. L'etichettatura deve essere riportata sull'imballo di ciascun lotto oggetto della fornitura. In particolare dovrà essere specificato:

- la denominazione dell'alimento, costituita dalla specie di provenienza (Bovino o Bufalo), taglio anatomico, categoria di appartenenza (A, E, V, Z) ed età alla macellazione per le categorie V e Z;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") ed il relativo numero di riconoscimento conformemente al Reg. (CE) 853/2004;
- lo stato fisico: fresco;
- il numero/codice di identificazione dell'animale;
- lo Stato membro di nascita dell'animale: Italia;
- lo Stato membro in cui ha avuto luogo l'allevamento dell'animale: Italia;
- lo Stato membro nel quale si trova il macello e il laboratorio di sezionamento: Italia;
- la dicitura " da consumarsi entro...";
- la modalità di conservazione;
- il nome o la ragione sociale dell'operatore responsabile delle informazioni in etichetta;
- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- la data di confezionamento per le carni fresche preimballate;
- peso netto.

Tra le informazioni facoltative da riportare in etichetta ai sensi del D.M. 876 del 16 gennaio 2015, possono comparire:

- i dati riguardanti l'allevamento (sistema di allevamento, alimentazione, benessere animale);
- le caratteristiche dell'animale quali razza o tipo genetico;
- le notizie relative alla macellazione (periodo frollatura);
- la regione di allevamento del bovino”/“azienda di allevamento”.

Tagli anatomici e tipologia prodotti per le preparazioni

Deve essere garantita la fornitura di carne bovina in pezzature corrispondenti ai pesi ordinati dalle singole cucine al fine di evitare la produzione di scarti derivanti dai residui di lavorazione da stoccare e ridurre gli imballi. Ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e del Reg. (CE) 853/2004 i prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti e rispettare tutti i parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nei suddetti Regolamenti e nel Reg. (CE) 2073/2005. Possono essere utilizzati unicamente tagli di prima e seconda scelta.

- ***Carne tritata per hamburger, polpette e ragù bolognese:*** Le carni tritate possono essere utilizzate per la produzione di hamburger, polpette e ragù alla bolognese. Il contenuto di grasso non deve eccedere il 20% e le parti connettive macinate non devono eccedere il 3%. Nel caso di preparazioni gastronomiche a base di carne macinata, in considerazione della sua deperibilità, è opportuno che essa venga tritata sul posto, nel centro di cottura, utilizzando attrezzature previamente sanificate ed evitando surriscaldamento della carne a seguito della macinatura stessa; le corrette procedure di lavorazione previste nel piano di autocontrollo dovranno prevedere espressamente questa tipologia alimentare. Le carni macinate devono essere correttamente refrigerate ad una temperatura di 2°C. I tagli da utilizzare per la preparazione di carne tritata sono i seguenti:

- Locena (reale, sottospalla): questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.
- Spalla (fesone di spalla): questo taglio è costituito dalla regione scapolo-omerale e comprende i muscoli anconei e la parte posteriore del deltoide.
- Spalla (cappello del prete): è un taglio situato nella fossa retrospinosa della scapola che comprende i muscoli retrospinoso, deltoide e piccolo rotondo.
- Punta di petto (petto): ha per base ossea le sette emisternebre esterne e le relative costole e cartilagini; esso comprende i muscoli sterno omerale, sterno aponeurotico e sterno trochiniano, oltre i muscoli intercostali.

- ***Carne per omogeneizzati per la prima infanzia:***

Nel caso in cui, in luogo degli omogeneizzati preimballati, si ricorra alla preparazione degli omogeneizzati nelle cucine con l'ausilio di omogeneizzatori o frullatori ad immersione o robot da cucina, devono essere impiegati i seguenti tagli di carne provenienti da vitelli provenienti da allevamenti biologici:

- Lacerto (girello): è un taglio costituito dai muscoli gastrocnemio e da una piccola porzione del flessore superficiale delle falangi;
- Pezza a cannello (noce): questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo e sartorio;
- Locena (reale, sottospalla): questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo;
- Natica (fesa): è un taglio voluminoso che comprende i muscoli della regione interna della coscia, di quella femorale e pelvicurale; la base ossea è costituita dal femore e dall'osso ischio-pubico ed i muscoli comprendono il semimenbrano e l'adduttore, parzialmente ricoperti dal retto mediale;
- Colarda (scamone): è costituito dai seguenti muscoli: tensore della fascia lata, gluteo superficiale, medio e profondo, parte superiore del lungo vasto.

- ***Carne per Ragù Napoletano:***

Per la preparazione del ragù possono essere utilizzati i seguenti tagli anatomici:

- Pezza a cannello (noce): questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo e sartorio;
- Lacerto (girello): è un taglio costituito dai muscoli gastrocnemio e da una piccola porzione del flessore superficiale delle falangi;
- Locena (reale, sottospalla): questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.

Per tale preparazione può essere aggiunta anche una percentuale di “gallinella” di suino (cfr. Carni di Suino fresche refrigerate)

Carni di Suino Fresche Refrigerate (*Sus scrofa domesticus*)

Caratteristiche generali

Le carni devono provenire da animali di età inferiore a 12 mesi, di categoria L (Light) con peso compreso tra 70 e 110 kg, nati, allevati e macellati in Italia da almeno 72 (settantadue) ore in impianti idonei riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004. Non è ammesso l'impiego di carni di verri e scrofe. Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, nonché rispettare le disposizioni sull'igiene dei prodotti alimentari ai sensi del Reg. (CE) 852/2004. Le carni devono provenire da animali per i quali siano state rispettate le norme minime di protezione dei suini e benessere animale ai sensi del D.Lvo 7 luglio 2011, n. 122. Nel caso di carni biologiche, deve essere rispettata anche la normativa sul biologico Reg. (UE) 848/2018. Le carni devono:

- possedere ottime caratteristiche microbiologiche in assenza di contaminazioni microbiche e fungine, rispettare tutti i parametri igienici e microbiologici nel Reg. (CE) 2073/2005;
- essere prive di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o ad azione estrogenica, di sostanze ad effetto anabolizzante, di altri farmaci veterinari e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che trasmettendosi alle carni possono nuocere alla salute umana così come definito dalla Direttiva 96/22/CE e s.m.i. concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze β -agoniste nelle produzioni animali, dal D.Lvo 158/2006 attuazione della Direttiva 2003/74/CE, dal Reg. (UE) 37/2010 concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale, dal Reg. (CE) 124/2009 che fissa i tenori massimi di coccidiostatici o istomonostatici presenti negli alimenti, dal Reg. (CE) 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale, dal Reg. (CE) 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- essere mantenute ad una temperatura superficiale non superiore a +7°C (a cuore tra 0°C e +4°C) per tutto l'arco produttivo, compreso il trasporto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 e s.m.i. e D.P.R. 327/80 e s.m.i.;
- pervenire ai centri di cottura fresche, non congelate o surgelate o che abbiano subito precedenti congelamenti, né trattate con sostanze ad effetto conservativo;
- pervenire ai centri di cottura già sezionate nei tagli anatomici richiesti e imballate sottovuoto;
- essere accuratamente protette contro gli sbalzi di temperatura, gli inquinamenti e gli insudiciamenti durante le operazioni di trasporto e di carico;
- avere un termine di conservazione indicato sulla confezione non inferiore a 10 giorni dalla data di utilizzo della merce o dalla consegna ai centri di cottura.

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

Le carni devono:

- presentarsi, dal punto di vista organolettico, di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, non viscide e scevre da qualsiasi sapore o odore anomalo. Sono quindi escluse le carni DFD (scure, dure, secche) e PSE (pallide, soffici, essudative);
- presentare un colore scuro quando l'imballo è ancora integro e ritornare alle tonalità dei muscoli di origine poco tempo dopo l'apertura dello stesso;
- essere prive di parti fibrose e grasse, con un rapporto muscolo/grasso rappresentato da una normale mazzatura;
- essere prive di insudiciamenti visivi e parassiti;
- essere prive di coaguli, ematomi o edemi;
- essere prive di schegge di ossa, cartilagini, lembi cutanei, tessuti ghiandolari o peli;
- essere privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- presentare leggere caratteristiche di acidità (pH non superiore a 6).

Trasporto

Il trasporto delle carni fresche deve avvenire nel rispetto delle disposizioni del Reg. (CE) 853/2004 e D.P.R. 327/80 e s.m.i, utilizzando mezzi di trasporto opportunamente puliti e sanificati regolarmente registrati ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, con temperatura durante il trasporto da -1 a +7 °C e al momento della consegna non superiore a +10 °C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P. Alla carne fresca deve essere applicato come unico trattamento di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna, in modo costante ed ininterrotto.

Gli imballi sottovuoto devono essere costituiti da involucri integri, trasparenti, ben aderenti alla carne e privi di liquidi disciolti come sierosità e succhi muscolari. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Gli imballi primari devono essere trasparenti, incolori e resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto. I prodotti devono essere confezionati in imballo secondario pulito, tale da preservare l'integrità e la contaminazione dell'imballo primario. Gli imballi non devono presentare polveri o insudiciamento. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione (come da Reg. (CE) 1935/2004, D.M. del 21 marzo 1973 e s.m.i. e D.Lvo 10 febbraio 2017, n. 29). Le carni devono rispettare le disposizioni in tema di etichettatura ai sensi del Reg. di esecuzione (CE) 1337/2013 che fissa le modalità di applicazione del Reg. (UE) 1169/2011. In particolare, oltre alle indicazioni ai sensi dell'art. 9 del Reg. (UE) 1169/2011, dovrà essere specificato:

- denominazione dell'alimento, costituita dalla specie di provenienza, taglio anatomico, categoria di appartenenza (L);
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") ed il relativo numero di riconoscimento conformemente al Reg. (CE) 853/2004;
- lo stato fisico: fresco;
- il numero/codice di identificazione dell'animale;
- lo Stato membro in cui ha avuto luogo l'allevamento dell'animale: Italia;
- lo Stato membro nel quale si trova il macello e il laboratorio di sezionamento: Italia;
- la dicitura " da consumarsi entro...";
- la modalità di conservazione;
- il nome o la ragione sociale dell'operatore responsabile delle informazioni in etichetta;
- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- la data di confezionamento per le carni fresche preimballate;
- peso netto.

In aggiunta agli obblighi dettati dalle norme europee, ivi compreso il Reg. (UE) 775/2018, le carni devono riportare necessariamente anche lo Stato Membro di nascita (Italia) o la dicitura "Origine: Italia". Qualora tali informazioni non siano riportate sul preimballo, devono essere trasmesse con documento di accompagnamento.

Tagli anatomici e tipologia prodotti per le preparazioni

- ***Lonza (lombo) per la preparazione di scaloppine:*** La lonza da utilizzare per la preparazione delle scaloppine è una delle parti di cui è composta la “lombata”, si trova dorsalmente al filetto ed è costituito dai muscoli dorso-lombari (lungo dorsale, lungo spinoso, lungo costale e trasverso spinoso) situati nella doccia formata dalle apofisi spinose delle vertebre lombari e dalle ultime undici toraciche. Il taglio scelto deve essere privato delle eminenze ossee, del grasso superficiale nonché dei tagli ad esso adiacenti quali coppa, costine e culatello. La sezione deve essere priva di grassi in superficie e all’interno dei fasci muscolari.
- ***Arista di maiale:*** Il taglio arista ha come base ossea le ultime sette emivertebre dorsali, le emivertebre lombari ed i monconi delle coste ed è costituito dai muscoli lungo dorsale, lungo costale, lungo spinoso, trasverso spinoso, trapezio, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas.
- ***Salsiccia fresca:*** La salsiccia deve essere ottenuta esclusivamente da carni di suino macinate utilizzando tagli anatomici quali spalla, gola, pancetta. Le parti connettivali devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili. Il grasso presente deve essere inferiore al 25%, macinato in modo omogeneo e di grana media. La sostanza secca non deve essere inferiore al 30%. L’umidità deve essere fra 58/64%. La salsiccia deve essere consegnata entro 2 giorni dalla data di produzione e deve essere correttamente refrigerata ad una temperatura di 4°C.
- ***Carne per omogeneizzati per la prima infanzia:*** Nel caso in cui, in luogo degli omogeneizzati preimballati, si ricorra alla preparazione degli omogeneizzati nelle cucine con l’ausilio di omogeneizzatori o frullatori ad immersione o robot da cucina, possono essere impiegati i seguenti prodotti:
 - Prosciutto Cotto di Alta Qualità: cfr. Prosciutto Cotto Alta Qualità in Prodotti di Salumeria;
 - Coscia: parte superiore dell’arto posteriore del suino sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa, sul quale sono evidenziabili i muscoli semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale. La carne deve essere biologica.
- ***Carne per Ragù Napoletano:*** In aggiunta ai tagli bovini (Cfr. Carni Bovine e Bufaline fresche refrigerate), per la preparazione del Ragù Napoletano (es. alcune festività) può essere utilizzata una percentuale di “gallinella” di suino costituita dai muscoli gastrocnemio laterale, gastrocnemio mediale, m. soleo e m. flessore superficiale.

Prodotti di Salumeria

I prodotti di salumeria devono essere prodotti e commercializzati ai sensi del D.M. 21 settembre 2005, così come aggiornato dal D.M. 26 maggio 2016 concernente la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria. Devono essere utilizzati solo prodotti provenienti da animali nati, allevati, macellati e trasformati in Italia. Le merci devono altresì essere etichettate a norma del Decreto 6 agosto 2020 recante “Disposizioni per l’indicazione obbligatoria del luogo di provenienza nell’etichetta delle carni suine trasformate”.

Prosciutto Cotto di Alta Qualità

Caratteristiche generali

Il prodotto deve essere ottenuto dalla coscia del suino (l’arto posteriore del suino sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa non anteriormente alla fine dell’osso iliaco) eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna, alla quale si aggiungono acqua, sale, compreso il sale iodato, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione fra loro. Non possono in nessun caso essere utilizzati i nitrati come prescritto dalla Direttiva 2006/52/CE. Il prosciutto cotto può non contenere nitriti se viene garantita l’idonea conservazione del prodotto finito con altri mezzi o modalità. In tal caso, l’etichettatura deve contenere l’indicazione “senza nitriti”. Nella sezione mediana del prodotto finito sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera del suino. Il prodotto deve provenire da suini allevati e macellati in Italia in stabilimenti autorizzati e riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004.

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

Il prosciutto cotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere realizzato a partire da masse muscolari integre (con esclusione dei prodotti ricostituiti) refrigerate, di cottura uniforme, ben pressate, prive di parti cartilaginee;
- essere privo di picchiettature, indici di emorragie muscolari all’abbattimento, alveolature, inverdimento mucosità;
- presentare un sapore tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da eccessiva moltiplicazione lattobacillare;
- essere privo di glutine, lattosio e proteine del latte;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e altri additivi con attività gelificante o addensante;
- presentare una quantità di nitriti e nitrati conforme ai limiti di Legge (Reg. CE 1333/2008);
- presentare un peso non inferiore a 5 kg;
- essere mantenuto a temperatura di refrigerazione non superiore a + 4°C durante il trasporto e la conservazione.

All'apertura della confezione, il prosciutto cotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- all'esterno: assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione; sufficiente resistenza alla compressione; colore rosa, eventualmente tendente al rosa-rosso; cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;
- al taglio: tenuta della fetta (la fetta di 2 millimetri di spessore massimo presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli); gusto caratteristico, non eccessivamente speziato; colore rosa, eventualmente tendente al rosso in muscoli o porzioni di muscolo contenenti, naturalmente, elevate concentrazioni di pigmenti;
- assenza di patinatura esterne;
- grasso bianco, sodo e ben rifilato;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale.

Non è ammesso l'impiego di prosciutti che presentino le seguenti alterazioni:

- rigonfiamento;
- inverdimento;
- inacidimento;
- filamentosità o viscosità.

Nel prosciutto cotto di alta qualità è consentito impiegare solo i seguenti ingredienti:

- zucchero, destrosio, fruttosio, lattosio alla dose massima dell'1,5% sul prodotto finito;
- aromi così come definiti all'art. 3 del Reg. (CE) 1334/2008 e s.m.i.;
- spezie e piante aromatiche;
- acido ascorbico ed eritorbico e loro sali, cloruro di potassio e altri sostitutivi del sodio.

Non sono ammessi altri additivi, se non quelli consentiti dal Reg. (CE) 1333/2008 purché rispondano ad una reale necessità tecnologica.

Caratteristiche analitiche

All'analisi il prodotto deve corrispondere ai seguenti valori:

- umidità su prodotto sgrassato e additivato (UPSD) inferiore o uguale a 76,5 dove per UPSD si intende $[Umidità\% / (100 - grasso\% - F)] \times 100$ e per F si intende $-(umidità\% + proteine\% + grasso\% + ceneri\%)$;
- pH ~ 5;
- proteine 15/20%;
- grassi 15%;
- ceneri 2-2,5 %;

- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello della carne cruda (70/20).

Trasporto

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +4°C (D.P.R. 327/80), attestate dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P.

Imballaggio ed etichettatura

Il prosciutto cotto alta qualità deve essere acquistato intero in confezioni sottovuoto per essere affettato poco prima della somministrazione. In caso di comprovata necessità, può essere adoperato il prosciutto cotto alta qualità affettato e confezionato in atmosfera modificata, fermo restando l'obbligo di utilizzare imballi coerenti al Reg. (CE) 1935/2004, al D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i. che riportino anche l'indicazione «confezionato in atmosfera protettiva» ai sensi del Reg. (CE) 1333/2008. Le informazioni obbligatorie ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e Reg. (UE) 775/2018 possono essere fornite attraverso documenti commerciali di accompagnamento.

Caratteristiche generali

Le carni devono provenire da polli broiler nei quali la punta dello sterno è flessibile (non ossificata) appartenenti a razze a lento accrescimento di età compresa tra 81 e 90 giorni, provenienti da allevamenti e stabilimenti di macellazione nazionali riconosciuti CE ai sensi del Reg. (CE) 853/2004. Si richiede una carne di classe “A”, secondo il Reg. (CE) 543/2008. Deve, inoltre, provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati da non oltre 3 giorni e conservati a temperatura di refrigerazione. Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, nonché rispettare le disposizioni ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari, del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e del Reg. (CE) 178/2002 e s.m.i. sulla rintracciabilità di prodotto. Per l’acquisto è necessario considerare che venga rispettata la Direttiva 207/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne. Nel caso di carni biologiche, deve essere rispettata anche la normativa sul biologico Reg. (UE) 848/2018.

I tagli di pollame devono:

- presentarsi di conformazione buona, con carne soda e di spiccata lucentezza, di colore bianco rosa;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- possedere ottime caratteristiche microbiologiche in assenza di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere privi di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o ad azione estrogenica, di sostanze ad effetto anabolizzante, di altri farmaci veterinari e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che trasmettendosi alle carni possono nuocere alla salute umana così come definito dalla Direttiva 96/22/CE e s.m.i. concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze β -agoniste nelle produzioni animali, dal D.Lvo 158/2006 attuazione della Direttiva 2003/74/CE, dal Reg. (UE) 37/2010 concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale, dal Reg. (CE) 124/2009 che fissa i tenori massimi di coccidiostatici o istomonostatici presenti negli alimenti, dal Reg. (CE) 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale, dal Reg. (CE) 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- essere mantenuti ad una temperatura non superiore a +4°C per tutto l’arco produttivo, compreso il trasporto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, del Reg. (CE) 543/2008 e del D.P.R. 327/80 e s.m.i.;
- pervenire ai centri di cottura freschi, non congelati o surgelati o che abbiano subito precedenti congelamenti, né trattati con sostanze ad effetto conservativo;
- pervenire ai centri di cottura già sezionati nei tagli anatomici richiesti e confezionati sottovuoto;
- per la conservazione, non devono essere stati trattati con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con

conservanti chimici;

- essere accuratamente protette contro gli sbalzi di temperatura, gli inquinamenti e gli insudiciamenti durante le operazioni di trasporto e di carico.

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

Le carni devono:

- essere integre, pulite ed esenti da ogni elemento estraneo visibile e da sangue;
- essere prive di insudiciamenti visivi e parassiti;
- essere prive di coaguli, ematomi o edemi;
- essere prive di ossa rotte sporgenti;
- presentare le cartilagini delle articolazioni integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- essere prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- presentare leggere caratteristiche di acidità (pH non superiore a 6).

Trasporto

Il trasporto delle carni fresche deve avvenire nel rispetto delle disposizioni del Reg. (CE) 853/2004 e D.P.R. 327/80 e s.m.i, utilizzando mezzi di trasporto opportunamente puliti e sanificati regolarmente registrati ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, con temperatura durante il trasporto +4 °C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P. Alla carne fresca deve essere applicato come unico trattamento di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna, in modo costante ed ininterrotto.

Imballaggio ed etichettatura

L'imballo non deve contenere liquidi di sgocciolamento e macchie superficiali di colorazioni anomale. Le carni di pollo fresche refrigerate, per rispettare la normativa di settore, dovranno presentarsi o in pezzi bollati singolarmente o in confezioni conformemente etichettate. Sulle singole confezioni o sui documenti commerciali di accompagnamento debbono essere riportate le seguenti indicazioni, indelebili e facilmente visibili, ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011, Reg. (UE) 1308/2013, Reg. (UE) 1337/2013, Reg. (UE) 775/2018, Reg. (CE) 543/2008 e D.Lvo 145/2017:

- la denominazione di vendita, costituita della specie e dal relativo taglio anatomico;
- lo stato fisico: fresco;
- la categoria: classe A;
- tipologia di allevamento (biologico, rurale all'aperto, rurale in libertà);
- la data di scadenza;
- la modalità di conservazione (temperatura di magazzinaggio raccomandata come -1/+4°C);

- il nome o la ragione sociale dell'operatore responsabile per le informazioni in etichetta;
- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") e relativo numero di riconoscimento conformemente al Reg. (CE) 853/2004;
- il codice della partita che identifica le carni fornite;
- lo Stato membro in cui ha avuto luogo l'allevamento dell'animale: Italia;
- lo Stato membro in cui ha avuto luogo la macellazione dell'animale: Italia.

In aggiunta agli obblighi dettati dalle norme europee, ivi compreso il Reg. (UE) 775/2018, le carni devono riportare necessariamente anche lo Stato Membro di nascita (Italia) o la dicitura "Origine: Italia". Qualora tali informazioni non siano riportate sul preimballo, devono essere trasmesse con documento di accompagnamento. I preimballi multipli devono riportare almeno informazioni circa il numero dei preimballi e la quantità dei singoli preimballi in modo chiaro e leggibile.

Tagli anatomici e tipologia di prodotti

- ***Sovraccoscia:*** Il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre;
- ***Petto*** (con forcella): Il filetto senza pelle, con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno; il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio;
- ***Spezzatino:*** le carni della coscia e/o della sovraccoscia e/o del petto tagliate a piccoli pezzi, private delle parti tendinee ed ossee, adatte ad essere cucinate in umido o arrosto;
- ***Preparazioni a base di carne di pollo fresche:*** Hamburger ottenuto da sole carni tritate di pollo, con eventuale aggiunta di carni di tacchino. Non possono essere aggiunti altri ingredienti quali fecola di patata, proteine del latte, destrosio, carne e grasso di suino.
- ***Carne per omogeneizzati per la prima infanzia:*** Nel caso in cui, in luogo degli omogeneizzati preimballati, si ricorra alla preparazione degli omogeneizzati nelle cucine con l'ausilio di omogeneizzatori o frullatori ad immersione o robot da cucina, devono essere impiegati i seguenti tagli di carne provenienti dai broiler: petto e sovraccoscia. Le carni devono essere biologiche.

Carni di Tacchino Fresche Refrigerate e Trasformate (*Meleagris gallopavo dom*)

Caratteristiche generali

Le carni devono provenire da tacchini maschi con età compresa tra 140 giorni e 6 mesi, nei quali la punta dello sterno sia rigida (ossificata) ma tali da non presentare ossificazione dei tendini.

Alle carni di tacchino si applicano le medesime caratteristiche generali, di trasporto, imballaggio ed etichettatura delle carni di pollo.

Tagli anatomici e tipologia di prodotti

- **Filetto/ fesa (tacchino):** Il petto intero o il mezzo petto disossati, vale a dire mondati dello sterno e delle costole. La fesa di tacchino può essere costituita dal solo muscolo pettorale profondo; La fesa è ottenuta dai muscoli del petto disossati e puliti, poi ammorbiditi e conditi con un mix di sale e spezie; la carne viene poi cotta in forno per diverse ore e infine sottoposta ad affumicatura.

Deve essere ottenuto con masse muscolari integre e non derivare da prodotti “ricostruiti”. Le carni devono essere di consistenza compatta, odore delicato, e colore bianco rosato.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche organolettiche:

- Odore: delicato, tipico del prodotto, carneo;
- Aspetto: regolare (assenza di difetti);
- Gusto: dolce;
- Colore: caratteristico bianco-rosato uniforme;
- Consistenza: caratteristica, compatta.
- Non deve presentare odori anomali o sgradevoli, di rancido o altre note estranee, e colore uniforme, senza imbrunimenti o altre colorazioni anomale

La carne di tacchino devono essere di filiera italiana.

Non deve contenere glutine, polifosfati, lattosio e glutammato monosodico secondo la normativa vigente.

- **Carne di coscia di tacchino disossata:** Sovraccoscia e/o fuso di tacchino disossati (ovvero privi di femore, tibia e fibula) interi, tagliati in cubetti o strisce. Con *sovraccoscia* si intende “il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre” e con *fuso* “la tibia e la fibula unitamente alla muscolatura che le ricopre”;

- **Spezzatino:** Le carni della coscia e/o del petto tagliate a piccoli pezzi, private delle parti tendinee ed ossee, adatte ad essere cucinate in umido o arrosto;

- **Preparazioni a base di carne di tacchino fresche:** Hamburger/salsiccia ottenuti da sole carni tritate di petto e coscia di tacchino, con eventuale aggiunta di carni di pollo. Non possono essere aggiunti altri ingredienti quali fecola di patata, proteine del latte, destrosio, carne e grasso di suino;

- **Carne per omogeneizzati per la prima infanzia:** Nel caso in cui, in luogo degli omogeneizzati preimballati, si ricorra alla preparazione degli omogeneizzati nelle cucine con l'ausilio di omogeneizzatori o frullatori ad immersione o robot da cucina, devono essere impiegati i seguenti tagli di carne provenienti da tacchini: le carni della coscia e/o del petto tagliate a piccoli pezzi, private delle parti tendinee ed ossee, adatte ad essere cucinate in umido o arrosto. Le carni devono essere biologiche.

Carni di Coniglio Refrigerate Biologiche (*Oryctolagus cuniculus*)

Caratteristiche generali

Le carni devono provenire da conigli nati, allevati e macellati in Italia, appartenenti a razze e tipi genetici colorati a medio o lento accrescimento. Il coniglio da ingrasso può essere allevato al pascolo secondo varie modalità, in tunnel o recinti mobili di vario tipo appoggiati a terra su cotico erboso senza pavimento (è ammessa solo la rete metallica come pavimento), in recinti fissi all'aperto o in ambienti chiusi purché dotati di parchetti esterni ai quali gli animali possono avere libero accesso. I conigli devono essere alimentati con alimenti biologici nel rispetto delle esigenze nutrizionali degli animali nei vari stadi fisiologici. L'alimentazione degli adulti e dei giovani dopo lo svezzamento deve essere basata anche sull'utilizzazione prevalente di foraggi, provenienti dal pascolo o dal raccolto fresco o secco. Gli animali devono essere allevati seguendo i principi delle Linee di Indirizzo del Ministero della Salute per l'allevamento dei conigli nonché il D.Lvo 146/01 relativo alla protezione degli animali. Le carni devono provenire da macelli riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, iscritti all'anagrafe nazionale dei lagomorfi ai sensi del Decreto del Ministero della Salute del 2 marzo 2018. Le carni devono essere prodotte rispettando la normativa sul biologico Reg. (UE) 848/2018. Le carcasse di coniglio, dovranno essere ottenute da animali che abbiano un'età compresa tra gli 80 e i 120 giorni e che abbiano un peso morto variante da Kg. 1,2 a Kg. 1,5. Non possono essere impiegate le carni provenienti dai riproduttori. Le carni devono provenire da animali macellati da almeno 24 ore. Le carcasse dovranno presentare tessuto adiposo di deposito solo in corrispondenza della regione scapolare e nella cavità del bacino. Le carcasse dovranno essere private delle frattaglie, degli arti anteriori e posteriori in corrispondenza, rispettivamente, della linea mediana carpica e tarsica. I grossi gruppi muscolari delle cosce, dovranno essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti. I fasci muscolari costituenti la lombata, dovranno apparire cupolosi fino al loro ingresso nella spalla ed eguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche lombari. Non sono ammessi frammenti d'osso. Il peso sarà compreso tra i 600 e gli 800 grammi. La carne dovrà essere priva di estrogeni, di sostanze inibenti, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana. La carne dovrà avere buone caratteristiche microbiologiche e dovrà essere imballata secondo la normativa vigente. L'imballo non dovrà presentare liquido, sierosità, succo muscolare o altro materiale estraneo al prodotto.

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

Il tessuto muscolare dovrà avere colore rosa-chiaro ed aspetto lucente. I tessuti adiposi di deposito naturale, presenti in modesta quantità, dovranno avere colore bianco-latte o giallo chiaro e consistenza soda. L'odore sarà quello tipico della carne fresca che non dovrà presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, residui di peli nonché contaminazioni fecali conseguenti alla macellazione.

Imballaggio ed Etichettatura

Le carni di coniglio biologiche devono essere etichettate ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e Reg. (UE) 848/2018. Tali informazioni possono essere riportate sul preimballo o sul documento commerciale di accompagnamento riportante il bollo sanitario.

Trasporto

La carne dovrà essere trasportata con automezzi autorizzati e mantenuta a temperatura non superiore ai +4°C.

Tagli anatomici e tipologia di prodotti

Possono essere utilizzati i seguenti tagli, purché accuratamente disossati e toelettati:

- **Coscia:** la porzione compresa tra la 7° vertebra toracica e la parte distale dell'ischio comprendente il femore unitamente ai muscoli biceps femoralis, semimembranoso e vasto laterale, tibia e fibula unitamente ai muscoli soleo, gastrocnemio;
- **Lombata o Sella:** la sezione della lombata dovrà essere ottenuta con un taglio perpendicolare al rachide, che comprenda il muscolo longissimus dorsi. Può essere ulteriormente sezionata con 4 o 5 tagli trasversali;
- **Spezzatino:** le carni della coscia e/o della sella tagliate a piccoli pezzi, private delle parti tendinee ed ossee, adatte ad essere cucinate in umido o arrosto;
- **Preparazione a base di carne di coniglio fresca:** hamburger, ottenuto dalla sola carne di coniglio tritata, cui possono essere aggiunti sale, spezie ed erbe aromatiche;
- **Carne per omogeneizzati per la prima infanzia:** nel caso in cui si ricorra alla preparazione degli omogeneizzati nelle cucine con l'ausilio di omogeneizzatori o frullatori ad immersione o robot da cucina, devono essere impiegati i seguenti tagli: le carni della coscia e/o della sella tagliate a piccoli pezzi, private delle parti tendinee ed ossee, adatte ad essere omogeneizzate.

Si ricorda di rispettare quanto prescritto dalle tabelle dietetiche che, per il nido, indicano di tagliare in piccolissimi pezzi i diversi tipi di carne e di affettati che vengono somministrati ai piccoli.

SETTORE III (Prodotti della pesca trasformati)

Prodotti della Pesca Trasformati

Tonno al naturale da pesca sostenibile

Il prodotto può provenire dalle seguenti specie ittiche:

- Tonno alalunga (*Thunnus alalunga*)
- Tonno pinne gialle (*Thunnus albacares*)
- Tonnetto Striato (*Katsuwonus pelamis*)

I prodotti devono essere di prima scelta, confezionato in scatole di alluminio o in barattoli di vetro conformi alla normativa sui MOCA ai sensi del (D.M. 21 marzo 1973, D.Lvo 108/1992, Reg. (CE) 1935/2004, nonché al Reg. (UE) 10/2011). I prodotti devono essere etichettati correttamente ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011. Il prodotto deve rispondere ai seguenti requisiti di qualità: carni tenere, di colore rosa chiaro, poco grasse e poco salate, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stoppose, compatte, con fasce muscolari integre, derivanti da un unico trancio di pesce e con assenza di parti estranee, lische, filamenti di pelle o squame. Non devono essere presenti tracce di ossidazione e zone “bruciate”. I livelli di metalli pesanti devono essere conformi al Reg. 1881/06, i livelli di istamina devono essere conformi al Reg. 2073/2005, i livelli di ABVT devono essere conformi al Reg. (UE) 627/2019. Sui documenti di accompagnamento o sulle etichette deve essere specificato che il contenitore sia “BPA-free”, cioè privo di bisfenolo A e ftalati.

SETTORE IV (Prodotti lattiero – caseari)

Caratteristiche generali

Latte, formaggi ed altri prodotti lattiero-caseari devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dai Reg. (CE) 852 e 853 del 2004. Tutti i prodotti di questa categoria devono essere di produzione italiana. Tale informazione deve essere visibile sulle etichette con la dicitura “Origine: Italia”, come stabilito dal Reg. (UE) 775/2018. Alla denominazione del prodotto lattiero caseario può essere aggiunto un aggettivo ai sensi della Circolare Ministeriale 31 gennaio 2017. Sono preferiti i prodotti di origine campana. In nessun caso può essere utilizzato il latte crudo, né quello microfiltrato. Nel caso di prodotti lattiero-caseari biologici, deve essere rispettata anche la normativa sul biologico Reg. (UE) 848/2018. Il trasporto di latte, formaggi e prodotti lattiero-caseari deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +0/+4°C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base a quanto previsto dal Reg. (CE) 852/2004 e dal Reg. (CE) 853/2004. I prodotti forniti dovranno essere avvolti in carta o altri materiali o contenitori che rispettino la normativa sui MOCA. Le etichette dovranno riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. e dal D. Lvo 231/2017.

Vengono, di seguito, descritte le caratteristiche merceologiche di:

- Latte alimentare
- Burro
- Yogurt
- Fiocchi di latte
- Ricotta
- Formaggi

Latte Alimentare

Latte Fresco Intero, Pastorizzato, Bio

Caratteristiche generali

Ai sensi della Legge 3 maggio 1989, n. 169 che disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino, viene definito "latte fresco pastorizzato" il latte che perviene crudo allo stabilimento di confezionamento e che, ivi sottoposto a un solo trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura, presenti al consumo i seguenti valori:

- a) prova della fosfatasi alcalina negativa;
- b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14 % delle proteine totali;
- c) prova della perossidasi positiva.

L'uso del termine «fresco» nelle denominazioni di vendita del latte vaccino destinato al consumo umano è riservato ai prodotti la cui durabilità non eccede quella di sei giorni successivi alla data del trattamento termico. L'etichettatura deve avvenire ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011, con data di scadenza del prodotto fissata dal produttore, nonché ai sensi del Reg. (UE) 848/2018. È preferito l'uso di "Latte fresco di Alta Qualità". Il latte deve essere munto, confezionato e trasformato in Italia. L'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo di una sola dicitura: ad esempio "Origine del latte: Italia" così come previsto dal D.M. 9 dicembre 2016 aggiornato con D.M. 22 luglio 2020. Sono ammesse diciture più specifiche inerenti la regione di origine.

Latte U.H.T. e Bio

Ai sensi della Legge 3 maggio 1989, n. 169, il latte sottoposto a trattamento di sterilizzazione viene definito "latte UHT a lunga conservazione" trattato a ultra alta temperatura, quando ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. La denominazione dei tipi di latte sottoposto a trattamento di sterilizzazione, nonché i termini di conservazione, devono figurare per intero nello stesso campo visivo del contenitore. Ai sensi del D.Lvo 231/2017 non è più obbligatorio che la data di scadenza da apporre al latte UHT ricorra a 90 giorni dal confezionamento. Il latte deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dalla Legge n. 169 del 3 maggio 1989, dal Reg. (CE) 852/2004, dal Reg. (UE) 1169/2011 e non deve presentare tracce di antibiotici o di conservanti, né additivi di alcun tipo. Non possono essere utilizzati prodotti quali latte arricchito, desodato o aromatizzato. Il latte richiesto deve essere trattato termicamente con il metodo UHT, non deve essere addizionato di vitamine, aromi o altre sostanze e deve avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Il latte deve essere munto, confezionato e trasformato in Italia. L'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo di una sola dicitura: ad esempio "Origine del latte: Italia" così come previsto dal D.M. 9 dicembre 2016 aggiornato con D.M. 22 luglio 2020. Sono

ammesse diciture più specifiche inerenti la regione di origine. È preferito il latte con provenienza regionale. Il latte utilizzato deve avere le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

- grasso: tra 3,5% e 3,8%;
- prova della fosfatasi: negativa;
- prova della perossidasi: negativa;
- B-lattoglobulina >20mg/L;
- antibiotici: assenti.

Inoltre, il latte deve:

- avere un punto di congelazione che si avvicini al punto di congelazione medio constatato per il latte crudo nella zona di origine della raccolta;
- avere una massa superiore o uguale a 1028 grammi per litro, rilevata su latte con 3,5 % (m/m) di materia grassa e a una temperatura di 20 °C o l'equivalente per litro per il latte con tenore di materia grassa diverso;
- contenere almeno il 2,9 % (m/m) di materie proteiche, rilevato su latte con il 3,5 % (m/m) di materia grassa o una concentrazione equivalente per il latte con tenore di materia grassa diverso;
- avere un tasso di materia secca sgrassata superiore o uguale all'8,50 % (m/m), rilevato su latte con il 3,5 % (m/m) di materia grassa o un tasso equivalente per il latte con tenore di materia grassa diverso.

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

Burro

La produzione deve essere effettuata con latte pastorizzato secondo le disposizioni di cui alla Legge 23 dicembre 1956, n. 1526 e s.m.i. e deve essere burro di qualità. Il burro deve essere prodotto solo con latte munto, confezionato e trasformato in Italia. L'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo di una sola dicitura: ad esempio "Origine del latte: Italia" così come previsto dal D.M. 9 dicembre 2016 aggiornato con D.M. 22 luglio 2020. Il burro, fresco e non sottoposto a congelamento, deve presentare le seguenti caratteristiche:

- deve essere ottenuto esclusivamente dalla crema di latte vaccino pastorizzato;
- il contenuto di materia grassa non deve essere inferiore all' 82%;
- l'umidità non deve essere superiore al 16%;
- la pasta deve essere 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;
- deve essere privo di qualsiasi additivo;

- non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore in superficie;
- deve essere esente da muffe e da contaminazioni microbiologiche.

L'etichetta deve rispettare la normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e D. Lvo 231/2017), così come l'imballaggio (Normativa MOCA). Il latte deve essere munto, confezionato e trasformato in Italia. L'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo di una sola dicitura: ad esempio "Origine del latte: Italia". Sono ammesse diciture più specifiche inerenti la regione di origine

Requisiti chimici:

- sostanza grassa: non inferiore all'82%;
- umidità: non superiore al 16%;
- agente di conservazione consentito: sale comune;
- acidità in acido oleico: inferiore a 0,5%;
- numero di perossidi: inferiore a 1,5;
- reazione di Kreiss: negativa;
- grado rifrattometrico: $44 \div 48$;
- pH: $4.5 \div 6.0$.

Il burro deve essere fornito in panetti da kg. 0,5 e da kg. 0,25 di recente produzione. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di $0/+6^{\circ}\text{C}$ e consegnato con mezzo di trasporto idoneo alla temperatura massima di $+14^{\circ}\text{C}$.

Fiocchi di latte

Formaggio fresco ottenuto dalla cagliata di latte scremato e pastorizzato, prodotta dalla coagulazione acida ad opera di una piccola parte di caglio ed una buona parte di fermenti lattici. Successivamente, la cagliata dei fiocchi di latte viene lasciata riposare per raggiungere il livello adeguato di (PH 4,8-4,9) quindi cotta lentamente, lavata, raffreddata, asciugata ed addizionata ad alcuni addensanti quali farina (di carrube) o alginato di sodio; per facilitare la formazione dei fiocchi di latte è concessa l'immissione di aria per aumentare il volume del prodotto.

Al termine della caseificazione, per valorizzare il gusto e l'aroma dei fiocchi di latte, nella ricetta tradizionale è prevista l'aggiunta di panna (crema di latte); questo procedimento rende il prodotto finale più cremoso e meno acidulo, ma d'altro canto aumenta notevolmente la percentuale di grassi contenuti, in origine moderata dall'utilizzo di latte scremato piuttosto che intero o parzialmente scremato.

I fiocchi di latte devono avere aspetto in granelli di colore bianco panna e consistenza soffice, con odore acidulo ma gusto delicato di crema di latte.

Proprietà Nutrizionali per 100 gr

- Proteine 10-12 g;
- grassi 4-5 gr;
- carboidrati 3-4 gr;
- fibre: 0 gr;
- sodio: 300-400 mg.

Energia 90-100 kcal.

Il prodotto dovrà essere fornito in contenitori monodose, che non cedono sostanze nocive agli alimenti ai sensi della normativa vigente in materia. La confezione deve riportare in etichetta le indicazioni previste dai Reg. (UE) 1169/2011 e D. Lvo 15 dicembre 2017, n. 231.

Ricotta

La ricotta che si intende acquistare deve essere ricavata per ricottura del siero del latte bovino rimasto dopo la cagliata e opportunamente acidificato. È costituita dalle proteine del latte coagulate portando il siero alla temperatura di 70 °C, da quantità variabili di grasso, minime quantità di lattosio e sali minerali. Deve essere consumata fresca. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero;
- latte;
- sale.

La ricotta deve essere di colore bianco, tenera al taglio e dal sapore caratteristico.

Non dovrà presentare odori o sapori anomali (es. irrancidimento) né alterazioni di colore (es. giallo o rosso) e consistenza. Deve essere mantenuta rigorosamente a temperatura di refrigerazione tra 0 e +4°C. Si richiede che il prodotto sia di produzione italiana. Sono preferiti i prodotti campani. Può essere utilizzata la ricotta di fuscella di Sant'Anastasia, la cui tecnologia di produzione prevede l'uso del latte bovino piuttosto che del siero. La confezione deve riportare in etichetta le indicazioni previste dai Reg. (UE) 1169/2011 e D. Lvo 15 dicembre 2017, n. 231. Deve essere priva di additivi e di recente lavorazione. Si richiede che la ricotta vaccina abbia:

- tenore di grasso s.t.q. 20% circa;
- umidità non superiore a 60÷65%;

- deve essere prodotta nel rispetto delle norme igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali.

Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, tali da evitare il colo di sierosità. Il trasporto e lo scarico devono avvenire in condizioni ineccepibili, al fine di evitare contaminazioni del prodotto. La porzionatura deve avvenire al momento della distribuzione.

Formaggi

Caratteristiche generali

I formaggi di “origine” e “tipici” devono corrispondere alle disposizioni previste dalla Legge 125/1954 e D.P.R. 667/195 sulla tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, D.P.R. 1269/1955 sul riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preimballate, nel rispetto anche del D.P.R. 1099/1953 esecuzione della Convenzione internazionale sull'uso dei nominativi di origine e delle denominazioni dei formaggi. I prodotti forniti dovranno essere avvolti in carta o altri materiali o contenitori a norma del D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i., nonché del Reg. (UE) 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

I formaggi devono presentare le seguenti caratteristiche:

- devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato;
- presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura;
- non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura;
- non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno;
- non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore dei formaggi maturi;
- anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino.

Tipologia di prodotto

Sono riconosciute le denominazioni di origine qui sotto elencate, il cui uso è riservato ai formaggi aventi i particolari requisiti fissati con il D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269 circa i metodi di lavorazione, le caratteristiche merceologiche e le zone di produzione.

Formaggio Grana Padano

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere riposato, e parzialmente decremato per affioramento. Si fabbrica durante tutto l'anno, è usato da tavola o da grattugia e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane, leggermente orlate;

- dimensioni: diametro da 35 a 45 cm; altezza dello scalzo da 18 a 25 cm con variazioni, per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- peso da 24 a 40 kg. per forma. Nessuna forma deve avere peso inferiore a kg. 24;
- confezione esterna: tinta scura ed oleatura, oppure gialla dorata naturale;
- colore della pasta: bianco o paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato;
- struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia;
- occhiatura: appena visibile;
- spessore della crosta: da 4 a 8 mm;
- maturazione: la maturazione naturale viene effettuata conservando il prodotto in ambiente con temperatura da 15° a 22°C;
- resistenza alla maturazione: da uno a due anni;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

Zona di produzione: territorio delle provincie di Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, a sinistra del Po, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna, a destra del Reno, Ferrara, Forlì, Piacenza e Ravenna. È consentito indicare il riferimento alla zona di origine unicamente per il formaggio "Grana padano" prodotto nel territorio della provincia autonoma di Trento qualora nella produzione dello stesso sia impiegato latte:

- proveniente dagli allevamenti di vacche lattifere che insistono nelle vallate alpine del territorio medesimo, alimentate con foraggi con esclusione per tutto l'anno di insilati di ogni tipo;
- proveniente dalle mungiture della sera e del mattino;
- riposato e parzialmente scremato per affioramento;
- sottoposto alla cagliatura con solo caglio di vitello;
- assoggettato ad una sola lavorazione giornaliera con una tecnica di lavorazione che si richiama alla tradizione artigiana montana, e che presenti caratteristiche di gusto e di aroma più accentuati in relazione alle peculiari qualità del latte impiegato ed alle metodologie di lavorazione.

Deve essere utilizzato formaggio Grana Padano la cui tipologia dovrà essere riconosciuta dal marchio impresso sullo scalzo o sulla dicitura dell'etichetta, apposta sulle confezioni, con una stagionatura di almeno ventiquattro mesi. Deve essere in monorazioni confezionate sotto la tutela del Consorzio nella sua zona d'origine.

Formaggio Parmigiano Reggiano

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio.

Viene impiegato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento. La cagliatura è effettuata con caglio di vitello. Non è ammesso l'impiego di sostanze anti fermentative. Dopo qualche giorno si procede alla salatura, che viene praticata per 20-30 giorni circa. La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione, per quanto la resistenza alla maturazione sia anche superiore. Il formaggio stagionato è usato da tavola o da grattugia e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate;
- dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm;
- peso minimo di una forma: kg. 24;
- confezione esterna: tinta oscura ed oleatura, oppure gialla dorata naturale;
- colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia;
- occhiatura minuta, appena visibile;
- spessore della crosta: circa 6 mm.;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

Zona di produzione: territori delle provincie di Bologna, alla sinistra del fiume Reno, Mantova, alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia. Deve essere utilizzato formaggio Parmigiano Reggiano la cui tipologia dovrà essere riconosciuta dal marchio impresso sullo scalzo o sulla dicitura dell'etichetta, apposta sulle confezioni, con una stagionatura di almeno ventiquattro mesi. Deve essere in monorazioni confezionate sotto la tutela del Consorzio nella sua zona d'origine.

Fior di latte e Mozzarella di latte vaccino

Il Fior di latte e la mozzarella di latte vaccino sono formaggi freschi a pasta filata ottenuti dalla coagulazione presamica del latte bovino. Per la produzione può essere utilizzato crudo o eventualmente termizzato o pastorizzato, mai congelato o disidratato. È vietato l'utilizzo di acidi organici ovvero di correttori di pH di natura chimica. I prodotti devono presentare le seguenti caratteristiche:

- sapore gradevole, caratteristico, fresco, di latte, delicatamente acidulo;
- odore di latte delicatamente acidulo;
- presenza di grassi totali sulla s.s. non inferiori al 40%
- umidità sul tal quale compresa fra il 55% e il 65%.
- al taglio si ha fuoriuscita di siero di sapore dolce e delicato, simile al latte, con odore fresco e gradevole;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.
- forma tondeggiante-sferica; a treccia o a parallelepipedo;
- peso da un minimo di 15 grammi fino ad un massimo di 500 grammi;
- aspetto esterno privo di crosta, color bianco-latte, presenza di pelle di consistenza tenera, superficie omogenea, liscia e lucente; non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata;
- pasta di color bianco-latte o bianco porcellanato, a struttura fibrosa, a fogli sottili; di consistenza morbida e con leggera elasticità più accentuata all'origine, che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso, omogeneo, esente da chiazze o striature; sono ammesse al taglio piccole occhiature ripiene di latticello, non dovute comunque a fermentazioni gassose;

Non devono presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento. Devono essere contenuti in imballi integri ed originali che non presentano continuità con l'esterno. Il Fior di Latte deve essere confezionato in involucri protettivi, mantenuto e commercializzato a diretto contatto in liquido di governo costituito da semplice acqua potabile o da salamoia diluita. La Mozzarella di latte vaccino deve essere immersa nel liquido di governo acidulo, eventualmente salato. Non è ammesso l'uso di conservanti di alcun tipo. I prodotti devono essere etichettati conformemente al Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. La quantità del prodotto deve essere di peso netto secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche. Deve essere assicurata la fornitura di mozzarella senza lattosio per le diete speciali.

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Caratteristiche generali

È riconosciuta la denominazione di origine "Mozzarella di bufala" al formaggio prodotto in determinate aree geografiche della Regione Campania, della Regione Lazio, della Regione Puglia e della Regione Molise.

La lavorazione prevede l'utilizzo di latte crudo, eventualmente termizzato o pastorizzato, proveniente da bufale allevate nelle zone sopracitate e ottenuta nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo tecnologico, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

- gli allevamenti bufalini dai quali deriva il latte devono essere strutturati secondo gli usi locali con animali originari della zona sopracitata, di razza mediterranea italiana. I capi bufalini allevati in stabulazione semilibera in limitati paddok, all'aperto con ricorso al pascolamento, devono risultare iscritti ad apposita anagrafe già prevista

per Legge;

- il latte deve:
 - possedere titolo in grasso minimo del 7,2%;
 - possedere titolo proteico minimo del 4,2%;
 - essere consegnato al caseificio, opportunamente filtrato con mezzi tradizionali e trasformato in Mozzarella di Bufala Campana entro la 60a ora dalla prima mungitura.

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

La mozzarella di bufala campana deve possedere le seguenti caratteristiche:

- forma: oltre alla forma tondeggiante, sono ammesse altre forme tipiche della zona di produzione, quali bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovolini;
- peso minimo: 50 g;
- aspetto esterno: colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida nè scagliata;
- pasta: struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto-dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendente a divenire più fondente; priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici;
- sapore: caratteristico e delicato;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 52%;
- umidità massima: 65%.

Imballaggio ed etichettatura

Il confezionamento, recante il contrassegno della D.O.P., deve effettuarsi nello stesso stabilimento di produzione. Il prodotto confezionato deve essere mantenuto, fino al consumo finale, nel suo liquido di governo, acidulo, eventualmente salato. Il prodotto può essere affumicato solo con procedimenti naturali e tradizionali: in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura "affumicata". Il formaggio a denominazione di origine "Mozzarella di Bufala Campana" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno sulla confezione, rilasciato dall'ente consortile, titolare della tutela e vigilanza, su mandato dell'organismo di controllo. Il suddetto contrassegno reca il numero attribuito dall'ente consortile e gli estremi del regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative. Il prodotto ottenuto con latte crudo deve riportare in etichetta detta specificazione. Il contrassegno è parte integrante delle norme di designazione che ne prevedono l'utilizzo

esclusivamente con la dicitura "Mozzarella di bufala Campana", immediatamente seguita dalla menzione "denominazione di origine" o "denominazione di origine protetta".

Provola

Questo tipo di formaggio a pasta filata può essere prodotto sia con latte vaccino, sia con quello bufalino, di provenienza italiana, e può essere commercializzato sia al naturale che affumicato.

La crosta deve liscia e di colore bianco se al naturale, così come la pasta all'interno, costituita da sfoglie sottili, sovrapposte, e di consistenza morbida, compatta ed elastica. Il sapore è dolce e leggermente acidulo, e l'aroma è molto delicato. Non deve presentare odori o sapori anomali, né alterazioni di colore e consistenza.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- latte vaccino
- sale
- caglio
- fermenti lattici
- trucioli per affumicatura.

Deve essere mantenuto a temperatura di refrigerazione tra 0 e +4°C. La confezione deve riportare in etichetta le indicazioni previste dai Reg. (UE) 1169/2011 e D. Lvo 15 dicembre 2017, n. 231.

Può essere somministrato già porzionato in confezioni sottovuoto o confezionato in atmosfera modificata, utilizzando imballi coerenti al Reg. (CE) 1935/2004, al D.M. 21 Marzo 1973 e s.m.i. ed al D. Lvo 108/1992 che riportino anche l'indicazione «confezionato in atmosfera protettiva» ai sensi del Reg. (CE) 1333/2008.

Provolone dolce

Il provolone è un formaggio a pasta filata, prodotto a partire da latte vaccino, mediamente stagionato (almeno 3 mesi), con forma tronco-conica o a pera o a melone o a salame o a fiaschetto. La crosta del provolone è molto sottile e lucida, di color giallo dorato. La pasta presenta un'occhiatura modesta e la consistenza è variabile. Al taglio si presenta di colore bianco tendente al paglierino. Il sapore e l'aroma variano in base al tipo di caglio utilizzato e alla stagionatura. Il provolone dolce ha una pasta morbida ed elastica, ma non gommosa, con sapore di latte.

Non deve presentare odori o sapori anomali, né alterazioni di colore e consistenza.

Deve essere composto con i seguenti ingredienti: latte, caglio (di vitello per tipologia "Dolce"), sale, senza conservanti e additivi e deve presentare i seguenti valori nutrizionali (per 100 g) :

- Grassi 29 g di cui saturi 0 g

- Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g
- Proteine 26 g
- Sale 3,50 %

Il prodotto deve essere mantenuto a temperatura di refrigerazione tra 0 e +4°C.

La confezione deve riportare in etichetta le indicazioni previste dai Reg. (UE) 1169/2011 e D.Lvo 15 dicembre 2017, n. 231.

Deve essere acquistato e somministrato già porzionato in confezioni sottovuoto o confezionato in atmosfera modificata, utilizzando imballi coerenti al Reg. (CE) 1935/2004, che riportino anche l'indicazione «confezionato in atmosfera protettiva» ai sensi del Reg. (CE) 1333/2008.

Formaggio Primo sale

Formaggio fresco di latte vaccino o ovino pastorizzato. Il primo sale deve essere prodotto e confezionato in Italia. Deve contenere i seguenti ingredienti:

- latte vaccino o ovino pastorizzato;
- caglio;
- sale.

Non deve contenere nè additivi, nè conservanti. La pasta deve essere compatta, elastica, omogenea o con piccolissima occhiatura, di colore bianco latte. Non deve presentare odori o sapori anomali, né alterazioni di colore e consistenza. Deve essere mantenuto rigorosamente a temperatura di refrigerazione tra 0 e +4°C. La confezione deve riportare in etichetta le indicazioni previste dai Reg. (UE) 1169/2011 e D. Lvo 15 dicembre 2017, n. 231. Il trasporto e lo scarico devono avvenire in condizioni ineccepibili, al fine di evitare contaminazioni del prodotto. La porzionatura deve avvenire al momento della distribuzione.

Formaggi freschi da tavola

Robiola

La Robiola è un formaggio preparato con latte ovino, vaccino o caprino. La pasta della robiola è morbida e quasi burrosa all'interno, così come all'esterno nelle forme non stagionate. Con l'avanzamento della maturazione, la superficie esterna diventa compatta, e cambia colore diventando da bianca a rossiccia. La sua stagionatura varia da un minimo di qualche giorno fino ad arrivare a un paio di settimane; questa maturazione oltre a cambiare il colore della crosta, modifica naturalmente anche il gusto del formaggio. La robiola fresca ha un sapore molto delicato, anche se leggermente acidulo, ma col progredire della stagionatura questo diventa sempre più deciso ed equilibrato.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- Latte
- Crema di latte
- sale

E deve possedere i seguenti valori nutrizionali per 100 gr di prodotto:

- Energia: 1414 kJ/ 338 kcal
- Grassi 27.7 g
- Carboidrati 2.3 g
- Proteine 20.0 g

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Asiago D.O.P.

Formaggio grasso o semigrasso prodotto con latte bovino intero o pastorizzato. Si richiede prevalentemente il tipo “Asiago pressato” (fresco), di sapore delicato e gradevole. Deve rispondere ai disciplinari di produzione approvati dal relativo Consorzio di tutela.

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. Ottenuto da latte vaccino, si divide in due tipi in base alle tecniche di produzione: l’Asiago d'allevio (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 piccola grandezza. L’Asiago fresco, ha crosta liscia e sottile, la pasta è elastica e presenta un’occhiatura pronunciata e non regolare. Shelf life non oltre 15 gg dalla data di scadenza.

L’Asiago fresco è un formaggio morbido, con molte occhiature irregolari e dalla pasta tradizionalmente bianca o leggermente paglierino, con occhiatura marcata ed irregolare, con crosta sottile ed elastica. Il suo sapore tipico è quello del latte appena munto, leggermente acidulo, che richiama sia l’aroma del burro, sia quello dello yogurt; la sua stagionatura dura minimo 20 giorni.

Il formaggio deve essere tagliato in spicchi e confezionato sottovuoto.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- Latte
- Sale
- caglio

E deve possedere i seguenti valori nutrizionali per 100 gr di prodotto:

- Energia: 1575 kJ/ 380 kcal
- Grassi 30 g
- Proteine 24 g
- Sale 1,7 g

SETTORE V (Uova e ovoprodotti)

Uova di Gallina BIO

Caratteristiche generali

Le uova devono essere di produzione nazionale, provenienti da allevamenti biologici di galline ovaiole per le quali siano rispettati gli standard di benessere animale di cui al D.Lvo 146/2001 sulla protezione degli animali negli allevamenti e al D.Lvo 267/2003 relativo alla protezione delle galline ovaiole. Deve altresì essere proibita ogni forma di muta forzata ai fini del benessere animale così come chiarito dal DGSAF con nota del 03/12/2013. Le uova devono essere biologiche ai sensi del Reg. (CE) 889/2008 e del Reg. (UE) 848/2018 ed essere identificate come tali mediante adeguata stampigliatura sul guscio e corretta etichettatura. Le uova devono essere confezionate in centri di imballaggio riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004. Possono essere acquistate solo confezioni in cartone, devono essere esclusi gli imballi in plastica. La commercializzazione deve rispettare quanto previsto dal Reg. (CE) 589/2008 riguardante le norme di commercializzazione applicabili alle uova e dal Reg. (CE) 1308/2013 che disciplina l'organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli. Le uova devono essere di categoria "A Extra" (extra fresche), provenire da allevamento "a terra", appartenere almeno alla categoria di grandezza "L" e presentare le seguenti caratteristiche:

- il guscio deve presentarsi pulito e senza incrinature. Alla rottura non deve rompersi facilmente;
- la cuticola deve essere intatta;
- la camera d'aria non deve superare l'altezza di 4 mm;
- l'albume deve essere chiaro e limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei;
- il tuorlo all'apertura deve essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, in posizione centrale, ben separato dall'albume, esente da corpi estranei.

Vi deve essere, inoltre, assenza di punti di carne, di macchie di sangue, tracce di ammuffimento o putrefazione e odori estranei. Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione, né refrigerazione, né essere state pulite con procedimento a secco o umido. Per l'acquisto è necessario considerare che venga rispettato il D.Lvo 29 luglio 2003, attuazione delle Direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento. Le uova devono, inoltre, soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, nonché rispettare le disposizioni sull'igiene dei prodotti alimentari ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e sulla rintracciabilità di prodotto ai sensi del Reg. (CE) 178/2002 e s.m.i.

Uova Pastorizzate Refrigerate Liquide BIO

Ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, gli ovoprodotti (prodotti d'uovo) sono i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di uova, o vari componenti o miscugli di uova o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati. Le uova pastorizzate richieste devono essere conferite in forma liquida ed essere ottenute da uova intere di gallina sgusciate senza altre aggiunte. Le uova utilizzate devono essere conformi al Reg. (CE) 589/2008 e al Reg. (UE) 1308/2013 e devono essere esclusivamente biologiche ai sensi del Reg. (UE) 848/2018 e del Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i.

Il Reg. (CE) 853/2004 prevede alcuni requisiti relativi agli stabilimenti di produzione di ovoprodotti, nonché alle materie prime destinate alla produzione di ovoprodotti. Gli operatori del settore alimentare devono garantire che gli stabilimenti per la fabbricazione di ovoprodotti siano costruiti, progettati e attrezzati in modo che sia assicurata la separazione tra le seguenti operazioni:

- lavaggio, asciugatura e disinfezione delle uova sporche, dove queste operazioni vengano effettuate;
- rottura delle uova, raccolta del contenuto e eliminazione delle parti di gusci e membrane;
- operazioni diverse da quelle di cui ai punti precedenti.

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che le materie prime impiegate per la fabbricazione di ovoprodotti soddisfino i seguenti requisiti:

- il guscio delle uova impiegate nella fabbricazione di ovoprodotti deve essere completamente sviluppato e non presentare incrinature; tuttavia, le uova incrinare possono essere utilizzate per la fabbricazione di ovoprodotti purché lo stabilimento di produzione o il centro di imballaggio le consegna direttamente a uno stabilimento di trasformazione dove devono essere rotte al più presto;
- le uova liquide ottenute in uno stabilimento riconosciuto a tal fine possono essere utilizzate come materia prima.

Inoltre, gli operatori del settore alimentare che producono ovoprodotti devono garantire che tutte le operazioni siano eseguite in modo da evitare qualsiasi contaminazione durante la produzione, la manipolazione e il magazzinaggio di ovoprodotti; in particolare nel rispetto dei requisiti seguenti:

- si può procedere alla rottura delle uova soltanto se pulite e asciutte;
- le uova devono essere rotte in modo da rendere minima la contaminazione;
- gli impianti debbono essere puliti e disinfettati prima di essere riutilizzati per la trasformazione delle uova;
- ai fini del consumo umano, è vietato estrarre il contenuto mediante centrifugazione o schiacciatura delle uova;
- dopo la rottura delle uova, ogni particella degli ovoprodotti deve essere sottoposta al più presto a una trasformazione allo scopo di eliminare i rischi microbiologici o di ridurli a un livello accettabile;
- se la trasformazione non viene effettuata immediatamente dopo la rottura, le uova liquide devono essere conservate congelate o a una temperatura non superiore a 4°C;

- il periodo di conservazione a 4°C prima della trasformazione non deve superare le 48 ore;
- i prodotti che non siano stati stabilizzati per la conservazione a temperatura ambiente devono essere raffreddati ad una temperatura non superiore a 4°C.

Ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, si richiede il rispetto dei seguenti valori analitici:

- il tenore di acido 3 OH-butyrico non deve essere superiore a 10 mg/kg di ovoprodotto allo stato di materia secca non modificato;
- il tenore di acido lattico delle materie prime impiegate per la fabbricazione di ovoprodotti non deve essere superiore a 1 g/kg di materia secca. Tuttavia, per i prodotti fermentati questo valore deve essere quello constatato prima del processo di fermentazione;
- la quantità residua di gusci, di membrane di uova e di altre eventuali particelle negli ovoprodotti non deve essere superiore a 100 mg/kg di ovoprodotto.

Il prodotto richiesto non dovrà prevedere:

- annacquamento dell'ovoprodotto;
- miscelazione tra prodotto fresco e prodotto congelato o vecchio;
- utilizzo di uova di specie diversa di quelle dichiarate;
- uso di uova con residui di farmaci;
- utilizzo di uova vecchie e non idonee (uova con muffe, feci, parassiti);
- utilizzo di sostanze vietate per correggere il pH del prodotto;
- aggiunta di carbonati per correggere l'odore dell'ovoprodotto;
- utilizzo di coloranti ed altri additivi non consentiti;
- utilizzo di uova di centrifuga e di schiacciamento;
- utilizzo di uova embrionate.

Il prodotto a base di uova di gallina (*Gallus gallus domesticus*) intero, sgusciate e pastorizzate, confezionato in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro) che deve presentarsi integro, privo di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C. Il prodotto richiesto dovrà avere:

- albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- non devono essere presenti odori estranei;
- deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al Reg. (CE) 853 del 2004 e sue modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici riportati nell'Allegato I del Reg. (CE) 2073/2005. L'ente appaltante può richiedere alla ditta appaltatrice una certificazione analitica, avente periodicità trimestrale, per la ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati. Gli additivi devono essere assenti.

Trasporto, imballaggio ed etichettatura

Le uova della categoria A non subiscono alcun trattamento di conservazione e non sono refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di 5 °C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a 5 °C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure in un punto di vendita, per una durata massima di 72 ore, così come previsto dal Reg. (CE) 589/2008. Le uova “extra fresche” sono classificate, stampigliate e imballate entro quattro giorni dalla data di deposizione e riportano le seguenti informazioni:

- il nome e l'indirizzo del produttore;
- il codice del produttore;
- il numero di uova e/o il relativo peso;
- la data o il periodo di deposizione;
- la data di spedizione.

Gli imballaggi contenenti uova della categoria A recano sulla superficie esterna, in caratteri facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- il codice del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità; gli imballaggi sono distinti con la dicitura «categoria A» o con la lettera «A», da sola o abbinata alla dicitura «fresche»;
- la categoria di peso;
- il termine minimo di conservazione;
- come condizione particolare di conservazione, ai sensi della Direttiva 2000/13/CE, un'indicazione che raccomandi ai consumatori di tenere le uova al fresco dopo l'acquisto.

Oltre le specifiche disposizioni per l'etichettatura dei prodotti da agricoltura biologica, secondo il Reg. (UE) 848/2018 e il Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i., è previsto, ai sensi del Decreto 11 dicembre 2009 sulle modalità per l'applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova, che venga

obbligatoriamente riportato sulle uova e sugli imballaggi delle uova biologiche della categoria «A», la seguente dicitura:

- Sull'imballaggio: "Uova biologiche" (obbligatorio, sistema di allevamento).
- Sulle uova: "0IT..." (obbligatorio, codice di allevamento); "All.Bio" (facoltativo, sistema di allevamento).

Tra le menzioni facoltative che possono essere inserite sugli imballaggi contenenti uova della categoria possono comparire, ai sensi del Reg. (UE) 1308/2013 e del Decreto 11 dicembre 2009:

- l'origine delle uova;
- l'indicazione del tipo di alimentazione delle galline ovaiole;
- la dicitura «extra» o «extra fresche» fino al nono giorno successivo alla data di deposizione. Qualora siano utilizzate queste diciture, la data di deposizione e il termine di nove giorni figurano sull'imballaggio in modo facilmente visibile e chiaramente leggibile.

Gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, asciutti, in ottimo stato di manutenzione e di pulizia e fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità, ai sensi del Reg. (CE) 589/2008. La confezione deve, inoltre, riportare le indicazioni previste dal Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. sulla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, nonché dal Reg. (UE) 848/2018 e al Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i. La conservazione delle uova deve avvenire in luogo fresco e asciutto, evitando la promiscuità con altri alimenti.

SETTORE VI (Legumi)

Con il termine “legumi”, si intendono i semi commestibili delle piante della famiglia delle *Fabaceae* che possono essere utilizzati come freschi, precotti, secchi o surgelati, a seconda delle preparazioni previste. A seconda delle differenti esigenze nutrizionali, le tabelle dietetiche possono prevedere il ricorso anche a legumi decorticati. Per ciò che attiene i *prodotti freschi*, questi osserveranno le caratteristiche di freschezza e genuinità descritte nella scheda merceologica relativa ai *prodotti ortofrutticoli*. Per ciò che attiene i *prodotti surgelati*, questi osserveranno le disposizioni in materia di alimenti surgelati descritte nella scheda merceologica relativa ai *prodotti surgelati*.

Legumi Secchi (Fagioli, Lenticchie, Ceci, Piselli)

I legumi secchi, rappresentati da diverse tipologie, di provenienza nazionale, devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- di consistenza uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita;
- di colore caratteristico della varietà;
- sani (non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali);
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- semi di lenticchia: di piccola dimensione e di colore verde-marrone;
- semi di cece: dimensione media e colore caratteristico.

Sono da considerarsi non idonei se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni e se il seme si presenta spezzato o danneggiato. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti più facilmente nei legumi secchi. I legumi secchi dovranno essere preconfezionati in confezioni originali integre al momento della consegna. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. Devono, inoltre, essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione. Nel caso di acquisto di legumi secchi bio, devono essere di provenienza nazionale e di agricoltura biologica e devono attenersi a quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 e dal Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i.

Cultivar ammesse

FAGIOLI: Fagioli Borlotto o Cannellino o di coltivazione regionale, quali: *di Volturara Irpinia, lardari, quarantini, tabacchini, a formella, a pisello, bianco di Montefalcone, della regina di San Lupo, dell'occhio, dente di morto, di Cera, di Controne, di Gallo Matese, di Gorga, di Mandia, di Villaricca, mustacciello, risillo, San Pasquale di Casalbuono, S'anter di Casalbuono, striato del Vallo di Diano, tabaccanti di Casalbuono, tondino bianco del Sannio, tondino bianco del Vallo di Diano, Zampognaro, zolfariello.*

LENTICCHIE: Lenticchie di Villalba, Leonessa, di Altamura, di Mormanno, di Castelluccio di Norcia o di coltivazione regionale, quali: *del Sannio, di Valle Agricola.*

CECI: Ceci Cottolo o Principe o di coltivazione regionale, quali: *di Cicerale, dell'Ofanto, di Valle Agricola, nero del Fortore, piccolo del Sannio.*

Legumi Freschi (Piselli)

Piselli da Sgranare- Caratteristiche del prodotto:

- devono essere muniti di peduncolo;
- devono contenere almeno 5 semi;
- i semi debbono essere integri, ben formati e sviluppati normalmente;
- assenza di germoglio, tegumento lucido e privo di grinze proprie e improprie;
- colore verde e odore tipico;
- di provenienza nazionale.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere uniforme e la parte superiore deve essere rappresentativa dell'insieme. Gli imballaggi non devono contenere foglie, steli o altri corpi estranei. Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale. Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi d'umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi, ma tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi. La cassetta non deve presentare segni di riscaldamento.

Cultivar ammesse

Di coltivazione italiana o regionale, quali: *cornetti, cento giorni.* Nel caso di acquisto di piselli bio, devono essere di provenienza nazionale e di agricoltura biologica e devono attenersi a quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 e dal Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i.

Pasta di legumi

La pasta di legumi è un tipo di pasta a base di farina ottenuta dalla macinazione di ceci, piselli o lenticchie. Il prodotto costituisce una valida alternativa per includere i legumi nella propria dieta, garantendo più rapidi tempi di cottura e una maggiore digeribilità rispetto al legume di per sé. Oltre ad essere adatta in caso di problematiche intestinali, è un'ottima soluzione per le diete prive di glutine (essendone privo) e per le diete vegetariane e vegane e presenta un più elevato contenuto proteico rispetto alla pasta normale (circa 20-25g di proteine su 100g rispetto ai 12.5g della pasta tradizionale) e dal minore indice glicemico.

Il prodotto non deve presentare difetti come macchie nere, bottature o bolle d'aria e deve risultare privo di parassiti, larve, insetti o loro frammenti. Le confezioni devono presentarsi integre ed etichettate secondo il Reg. (UE) 1169/11.

Misto di legumi per zuppa o minestrone

È ammesso l'uso di una **miscela di legumi per zuppe o minestrone**, laddove richiesto nelle tabelle dietetiche. La composizione merceologica deve essere di minimo n°10 varietà tra legumi e verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 25%, carote 17%, pomodori 9%, fagiolini 8%, borlotti 7,5%, zucchine 6,5%, piselli 10%, porri 4%, sedano 4%, cavolfiori 4%, verza 4%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5% .

SETTORE VII (Ortaggi – Frutta e verdura)

I prodotti ortofrutticoli che si intendono acquistare possono essere:

- I gamma: prodotti ortofrutticoli freschi di stagione eventualmente refrigerati
- II gamma: prodotti ortofrutticoli conservati (appertizzati, essiccati, salati etc.)
- III gamma: prodotti ortofrutticoli surgelati (cfr. sezione VIII congelati e surgelati)
- IV gamma: prodotti ortofrutticoli mondati, lavati e preimballati.

L'ortofrutta non deve essere di V gamma.

Prodotti Ortofrutticoli Freschi di Stagione (I Gamma)

Caratteristiche generali

I prodotti devono essere freschi, puliti, asciutti, selezionati e di stagione (la stagionalità può essere definita dalla tabella nazionale o da quella regionale), maturi fisiologicamente e non solo commercialmente, di recente raccolta, ben formati, sodi, tenuto conto del sistema di coltivazione e del tipo di prodotto, esenti da danneggiamenti e alterazioni che ne pregiudichino la commestibilità, esenti da danni provocati dal gelo, privi di additivi aggiunti, integri, sani, senza ammaccature, tracce di appassimento o marciume, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari, privi di umidità esterna anormale e odori e/o sapore estranei, non trattati con raggi gamma e devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie ai sensi del Reg. (UE) 543/2011 aggiornato dal Reg. (UE) 594/2013.

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere di provenienza nazionale, ad esclusione delle sole banane che devono in ogni caso provenire dal commercio equo e solidale. Sono da escludere dalla fornitura i prodotti transgenici. Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere di qualità extra o 1° categoria e solo per straordinari motivi di mercato o limitati periodi di emergenza, debitamente documentati con dichiarazioni dei fornitori accreditati, si potranno utilizzare prodotti di 2° categoria provenienti da agricoltura biologica. I produttori delle materie prime devono possedere e aggiornare il quaderno di campagna per una corretta gestione agronomica del fondo ma soprattutto per una corretta gestione dei trattamenti fitosanitari (obbligo della tenuta del registro dei trattamenti ai sensi dell'art. 16 comma 3 D.Lvo 150/2012). I prodotti devono essere conformi al Reg. (UE) 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli. Le caratteristiche commerciali qualitative della frutta e degli ortaggi e le relative tolleranze sono quelle definite dal Reg. (UE) 543/2011. Nel caso di acquisto di prodotti ortofrutticoli bio, devono attenersi a quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 e dal Reg. (CE) 889/2008. Nel caso di prodotti SQNPI, devono essere rispettati i relativi disciplinari di produzione.

Caratteristiche analitiche

La fornitura deve essere conforme al:

- Reg. (CE) 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale
- Reg. (CE) 1635/2006 che determina le modalità di applicazione del regolamento (CEE) n. 737/90 del Consiglio relativo alle condizioni d'importazione di prodotti agricoli originari dei paesi terzi a seguito dell'incidente verificatosi nella centrale nucleare di Chernobyl
- Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i. che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

Trasporto

Un trasporto non idoneo può danneggiare la materia prima e portare alla formazione di muffe e fermentazioni anomale, si richiede l'adozione di misure preventive affinché questo non accada (buone pratiche comportamentali degli operatori).

Imballaggio ed etichettatura

Per i prodotti sfusi gli imballi devono essere di materiale idoneo (Normativa MOCA), puliti, asciutti, maneggevoli e accatastabili in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione del prodotto. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti devono essere di qualità e calibro diversi da quelli visibili. Su ogni imballaggio deve essere riportata esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile:

- 1) origine del prodotto;
- 2) la denominazione e sede della Ditta confezionatrice;
- 3) l'indicazione del prodotto, del tipo e della varietà della merce;
- 4) la qualifica di selezione extra o 1^a categoria;
- 5) il marchio commerciale o logo di qualità SQNPI (se presente) e la zona di produzione (Paese e Regione);
- 6) peso netto;
- 7) calibro e/o la grammatura.

Tali informazioni possono essere riportate anche solo sui documenti di accompagnamento.

Tipologia di prodotti

Ortaggi Freschi a Frutto (Pomodori, Zucche, Zucchine, Peperoni e Melanzane)

Pomodori

I prodotti devono provenire da: *Solanum lycopersicum*.

I pomodori, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà.

Cultivar ammesse: pomodorino campano, corbarino, dell'Ufita, di Rofrano, giallo, seccagno di Gesualdo, pomodoro cannellino flegreo, cannellino di Pimonte, di Sorrento, fiaschello di Battipaglia, guardiolo, pelato di Napoli, Re Umberto, sarvatico, pachino IGP, datterino, San Marzano DOP, Regina.

Tolleranze: possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature causate dal sole; in ciascun collo è tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

Zucche

I prodotti devono provenire da: *Cucurbita maxima* e *C. moschata*.

È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto d'appoggio sul suolo, purché sia una zona unica ed uniforme. Sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio zucca lunga di Napoli, napoletana tonda).

Zucchine

I prodotti devono provenire da: *Cucurbita pepo*.

Le zucchine devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.

Tolleranze: possono presentare, lievi difetti di forma, colorazione e cicatrizzati della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio *zucchini San Pasquale*).

Peperoni

I prodotti devono provenire da: *Capsicum annuum*.

I peperoni devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.

Tolleranze: possono presentare, lievi difetti di forma, colorazione e cicatrizzati della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio peperone quarantino di San Salvatore, sassaniello, papacella, cazzone, papacelle riccie, peperoni quagliettani).

Melanzane

I prodotti devono provenire da: *Solanum melongena*.

Le melanzane devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.

Tolleranze: possono presentare, lievi difetti di forma, colorazione e cicatrizzati della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio melanzana cima di viola, lunga di Napoli, paccia).

Ortaggi a Radice (Carote)

I prodotti devono provenire da: *Daucus carota*.

Le carote devono essere lisce, intere, omogenee per diametro e consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento. Non devono essere né germogliate, né legnose, biforcute o spezzate.

Tolleranze: possono presentare, lievi difetti di forma, colorazione e cicatrizzati della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana.

Ortaggi A Foglia/Costa (Lattughe, Indivie, Scarole, Spinaci, Verza, Friarielli, Bieta)

Lattughe, indivie e scarole

I prodotti devono provenire da: *Lactuca sativa* var. *capitata* (lattughe a cappuccio, comprese quelle del tipo «Iceberg»), *L. s. longifolia* Lam. (lattughe romane), *L. s. crispa* (lattughe da taglio), incroci di queste varietà, *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam. (indivie ricce), *C. e. latifolium* Lam. (scarole).

Tolleranze: per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio scarola bianca riccia schiana).

Spinaci

I prodotti devono provenire da: *Spinacia oleracea*. Non possono, in alcun modo, essere presenti foglie provenienti da Mandragora (*Mandragora autumnalis*).

Le foglie devono essere intere, di colore e aspetto normale, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta ed esenti da danni che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Tolleranze: è ammesso un lieve difetto di colorazione purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana.

Verza o cavolo verza

I prodotti devono provenire da: *Brassica oleracea var. sabauda*.

Le foglie devono essere intere, grinzose, increspate e con nervature prominenti ed esenti da danni che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Tolleranze: è ammesso un lieve difetto di colorazione purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana.

Friarielli

I prodotti devono provenire da: *Brassica rapa sylvestris var. esculenta*.

Le foglie devono essere intere, di colore e aspetto normale, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta ed esenti da danni che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Tolleranze: è ammesso un lieve difetto di colorazione purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.

Cultivar ammesse: broccolo friariello di Napoli.

Bietolina (bieta liscia da taglio o bieta erbetta)

I prodotti devono provenire da: *Beta vulgaris var. cicla*.

Le foglie devono essere intere, di colore e aspetto normale, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta ed esenti da danni che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Tolleranze: è ammesso un lieve difetto di colorazione purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o regionale.

Ortaggi a Tubero (Patate)

I prodotti devono provenire da: *Solanum tuberosum*.

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche: morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr per ogni tubero e un massimo di 270 gr (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle); devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar; non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti; non devono presentare maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi; devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti.

Tolleranze: possono presentare, lievi difetti di forma e cicatrizzati della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio, patata di Acerno, di Monte San Giacomo, di Trevico, fresca campana, nera del Matese, novella, riccione o riccione di Napoli, rossa del Vallo di Diano, sotterrata di Calvaruso).

Ortaggi A Bulbo (Cipolle, aglio)

Cipolle

I prodotti devono provenire da: *Allium cepa*.

Le cipolle devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, devono essere compatte e resistenti al tatto, non germogliate, senza rigonfiamenti. Lo stelo non deve essere rigido; il ciuffo radicale deve essere molto ridotto.

Tolleranze: sono consentite leggere screpolature della tunica esterna, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale (ad esempio cipolla di Tropea) o campana (ad esempio cipolla alifana, bianca di Pompei, di Eremiti, di Vatolla, ramata di Montoro).

Aglio

I prodotti devono provenire da: *Allium sativum*.

L'aglio deve presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, deve essere di forma abbastanza regolare e sufficientemente serrato.

Tolleranze: sono consentite piccole lacerazioni della tunica esterna, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio aglio dell'Ufita).

Ortaggi a fiore (Carciofi, Cavolfiori, Broccoli)

Carciofi

I prodotti devono provenire da: *Cynara scolymus*.

I carciofi devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà; lo stelo florale deve essere robusto, cilindrico e carnoso. Sono ammesse varietà spinose e inermi, violette e verdi, autunnali e primaverili.

Tolleranze: sono consentite piccole lacerazioni della tunica esterna, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio carciofo Paestum IGP, bianco, capuanella, di Castellammare, di Montoro, di Pietrelcina, di Procida, pignatella, rosso, Carcioffola pascaiola).

Cavolfiori

I prodotti devono provenire da: *Brassica oleracea* var. *botrytis* o var. *capitata*.

I cavolfiori devono presentare la forma tipica della varietà, con infiorescenza a corimbo, peduncoli floreali molto ingrossati e variamente costipati e colorazione bianca, paglierina, verde o violetta. Sono ammesse varietà precocissime, precoci, invernali e tardive. Le infiorescenze devono essere compatte e non devono presentare imbrunimenti o lesioni.

Tolleranze: sono consentiti lievi difetti delle foglie che circondano l'infiorescenza, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana.

Broccoli

I prodotti devono provenire da: *Brassica oleracea* var. *italica*.

I broccoli devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, con infiorescenza non ancora matura.

Le infiorescenze devono essere compatte e non devono presentare imbrunimenti o lesioni.

Tolleranze: sono consentiti lievi difetti delle foglie che circondano l'infiorescenza, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio broccolo del Vallo di Diano, di Paternopoli, San Pasquale).

Ortaggi a fusto (Sedano, Finocchio)

Sedano

I prodotti devono provenire da: *Apium graveolens* L.

Il sedano deve presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, con gambo sodo e croccante, privo di contusioni e ferite.

Tolleranze: sono consentiti lievi difetti del gambo, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio sedano di Gesualdo).

Finocchio

I prodotti devono provenire da: *Foeniculum vulgare*.

Il finocchio deve presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, deve essere croccante e privo di imbrunimenti o lesioni.

Tolleranze: sono consentiti lievi difetti, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio finocchio bianco palettone, di Sarno).

Frutta fresca

La frutta fresca deve appartenere alla categoria Extra o categoria I e deve aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche della varietà, dell'epoca di raccolta e della zona di produzione. In particolare deve rispondere ai seguenti requisiti: 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 trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva; può presentare lievi difetti di forma, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti; se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso e qualità con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiori al 5% per la categoria Extra e al 10% per la categoria I.

Agrumi (Arance, Clementine, Mandarini, Limoni)

Le arance devono provenire da: *Citrus sinensis*.

Le clementine devono provenire da: *Citrus clementina*. I mandarini devono provenire da: *Citrus reticulata*.

I limoni devono provenire da: *Citrus limon*.

I prodotti devono essere esenti da colorazioni anomale e da inizio essiccamento; non devono essere molli o avvizziti; la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa, né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Eventuali involucri avvolgenti (materiali quali carte o marchi recanti indicazioni commerciali) per i singoli pezzi, possono essere impiegati soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti superficiali. Se i frutti sono incartati, si deve usare esclusivamente carta sottile, asciutta, nuova e inodore.

Tolleranze: sono ammessi lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione. In particolare: lievi difetti di forma, lievi difetti di colorazione (come lievi bruciature prodotte dal sole), lievi difetti progressivi dell'epidermide che non colpiscano la polpa, lievi difetti dell'epidermide prodotti durante la formazione del frutto (ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità o danni provocati da parassiti), lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche (ad esempio grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione).

Cultivar ammesse:

Arance: tarocco, sanguinello, ovale di provenienza nazionale o di provenienza campana (ad esempio di Pagani, di Sorrento).

Clementine: di provenienza nazionale (Clementine di Calabria IGP) o campana (Vesuviane IGP).

Limoni: di provenienza nazionale o campana (ad esempio Limone di Sorrento IGP, Costa d'Amalfi, *Limon amalfiphitanus* IGP, dei Campi Flegrei, di Procida).

Pomacee (Mele, Pere)

Le mele devono provenire da: *Malus domestica*.

Le pere devono provenire da: *Pyrus communis*.

I prodotti devono presentare le colorazioni e le caratteristiche tipiche della varietà e conservare intatto il peduncolo. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. Non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali della buccia che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione.

Tolleranze: sono ammessi una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore, un lieve deterioramento dovuto all'evoluzione biologica e alla deperibilità, leggeri difetti dell'epidermide e leggere rugginosità (come macchie brunastre che non eccedono la cavità peduncolare e non possono essere rugose, e/o lievi tracce isolate di rugginosità).

Mele: il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse del frutto o dal peso. Il calibro minimo è 60 mm quando la calibrazione è determinata dal diametro o 90 g quando la calibrazione è determinata dal peso. Sono ammessi frutti di calibro inferiore, fino a un minimo di 50 mm o 70 g, se il grado Brix del prodotto è uguale o superiore a 10,5° Brix.

Cultivar ammesse:

Mele: di provenienza nazionale (Golden delicious, Straking delicious, Red delicious) o di provenienza campana (ad esempio mela annurca, bianca di grottolella, renetta champagne, capodiciuccio, chianella, chichedda, limoncella, limoncellona, San Giovanni, sergente, tubbiona, zitella).

Pere: di provenienza nazionale (Abate fetel, Passacrassana, Conference) o di provenienza campana (ad esempio pera carmosina, del rosario, lardara, mastantuono, pennata, Sant'Anna, sorba, spadona di Salerno, spina).

Rosaceae (Pesche e Pesche Noci, Fragole e Prugne)

Le pesche e le pesche noci devono provenire da: *Prunus persica*.

Le fragole devono provenire dal genere *Fragaria*, le prugne devono provenire da *Prunus domestica*.

I prodotti devono presentare le colorazioni e le caratteristiche organolettiche tipiche della varietà. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento, morbida al tatto ma non molle. I frutti devono essere puliti ed esenti da ogni tipo di impurità e/o agenti estranei, con assenza di terrosità. Non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali della buccia che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale del

prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione. Per quanto riguarda quelli delle fragole, inoltre devono essere provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco).

Tolleranze: sono ammessi una lievissima riduzione di turgore e leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione.

Cultivar ammesse (pesche): di provenienza nazionale o regionale (ad esempio pesca bellella di Melito, bianca napoletana, poppa di venere; percoca puteolana, percoca terzarola, percoca col pizzo).

Cultivar ammesse (fragole): provenienza nazionale (es. Fragola di Romagna, altopolesana, Sabrina) e campana (es: fragolina degli Alburni e dell'Alto Sele).

Cultivar ammesse (prugne): provenienza nazionale (es. Dro), campana (coglipiecuri o aulecina).

Drupacee (Albicocche)

Le albicocche devono provenire da: *Prunus armeniaca*.

I prodotti devono essere sufficientemente, ma non eccessivamente, sviluppati e i frutti devono avere un grado di maturazione sufficiente, ma non eccessivo. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei prodotti devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

Tolleranze: sono ammessi una lievissima riduzione di turgore e leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale (Boccuccia, tonda di Costigliole, precoce di Imola, reale di Imola) o campana (ad esempio Albicocca Vesuviana).

Musaceae (Banane dal Circuito Equo e Solidale)

Il prodotto deve provenire da *Musa acuminata* o *M. balbisiana*.

Le banane devono essere non maturate o annerite, col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di residui di pistilli, prive di malformazioni e normalmente ricurve, praticamente prive di ammaccature o lesioni, praticamente esenti da danni dovuti a basse temperature. Le banane non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, purché non pregiudichino né l'aspetto generale, né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione.

Tolleranze: sono ammessi lievi difetti di forma, lievi difetti della buccia dovuti a sfregamenti ed altri lievi difetti superficiali. I lievi difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana. I prodotti devono provenire dal circuito equo e solidale e recare il relativo marchio.

Acnidaceae (Kiwi)

Il prodotto deve provenire da *Actinidia deliciosa*.

I kiwi devono essere coltivati in Italia. Sono ammesse varietà con marchio IGP.

I kiwi devono avere forma cilindrica-ellissoidale o leggermente sferica, la buccia deve essere di colore bruno-marrone chiaro con fondo verde chiaro o giallo per la varietà gold. La polpa deve essere verde smeraldo chiaro o brillante, con la columella biancastra, morbida, circondata da una corona di piccoli semi neri, di buon sapore e mediamente profumata e zuccherina. La buccia dev'essere omogenea e liscia, priva di raggrinzimenti o alterazioni di colore. Il frutto deve essere pienamente maturo e non deve presentare segni di sovraturazione come rammollimenti, raggrinzimenti, lesioni o striatura superficiali. I kiwi devono risultare mediamente cedevoli, non duri e non molli. I kiwi devono avere dimensione/calibro medio alto.

Tolleranze: sono ammessi lievi difetti di forma, lievi difetti della buccia dovuti a sfregamenti ed altri lievi difetti superficiali. I lievi difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa.

Cucurbitaceae (Melone, Anguria)

I meloni devono provenire da *Cucumis melo*, le angurie da *Citrullus lanatus*.

E'preferito il prodotto di provenienza nazionale o campano (es. melone napoletano, melone di Capua).

I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature, con polpa di adeguata consistenza, che mantenga le caratteristiche organolettiche tipiche (odore, sapore). I prodotti devono essere privi di alterazioni da parassiti vegetali, animali, insetti o loro frammenti ed essere esenti da ammuffimenti, rammollimenti o marciumi. Sono ammessi lievi difetti di colorazione e buccia sul lato di appoggio.

Erbe Aromatiche

Le erbe aromatiche fresche devono essere le seguenti:

- Salvia, proveniente da *Salvia officinalis*;
- Basilico, proveniente da *Ocimum basilicum*, delle varietà genovese, napoletano, greco;
- Prezzemolo, proveniente da *Petroselinum crispum*;
- Rosmarino, proveniente da *Romasmarius officinalis*;
- Origano, proveniente da *Origanum vulgare*.
- Timo, proveniente da *Thymus spp*;
- Piperina, proveniente da *Thymus serpyllum*

- Alloro, proveniente da *Laurus nobilis*
- Noce moscata, proveniente da *Myristica fragrans*;
- Maggiorana, proveniente da *Origanum majorana*;
- Erba cipollina, proveniente da *Allium schoenoprasum*;
- Menta, proveniente da piante appartenenti al genere *Mentha* e alla famiglia delle *Lamiaceae*

Le erbe aromatiche devono essere di origine italiana e in ottimo stato di conservazione, presentando le caratteristiche organolettiche tipiche della specie e senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Le foglie devono presentare la colorazione tipica della varietà, senza parti annerite, secche o marcescenti. Non possono essere utilizzate erbe danneggiate da muffe, agenti infestanti, insetti fitofagi o loro frammenti, parassiti. Le erbe inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti e corpi estranei. È tollerata la presenza di parti di stelo. La radice non deve essere presente.

Prodotti Ortofrutticoli Conservati - Appertizzati, Essiccati, Salati etc. (II Gamma)

Pomodori Pelati Interi

Ai sensi della Legge 28 luglio 2016, n. 154, che, al Titolo IV - Capo I, detta le disposizioni in materia di prodotti derivanti dalla trasformazione del pomodoro, i “Pomodori pelati interi” sono: conserve di pomodoro ottenute con pomodori pelati interi di varietà allungate il cui rapporto fra altezza e diametro maggiore del frutto è superiore a 1,5 con una tolleranza del 10 %.

I prodotti devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi (Decreto 11 agosto 2017, applicazione dell’articolo 25 della Legge 28 luglio 2016, n.154):

- a) presentare colore rosso caratteristico del pomodoro;
- b) avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c) essere privi di larve di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria con un massimo di 3,5 cmq/kg di peso netto, di macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e presentare in misura inferiore al 5 % del peso sgocciolato maculature d’altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto;
- d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60 % del peso netto nominale per i contenitori uguali o superiori a 500 ml e al 56 % per quelli inferiori a 500 ml;
- e) essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 65 % del peso del prodotto sgocciolato;

f) media del contenuto in bucce (con dimensioni $\geq 5 \text{ mm}$), determinata su almeno 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite. Per «bucce» si intendono sia la buccia aderente alla polpa del pomodoro, sia quella trovata sciolta nel recipiente;

g) il valore del pH non deve essere superiore a 4,5;

h) il valore di acido lattico non deve essere superiore all'1 % del residuo secco al netto del sale aggiunto.

I pomodori pelati interi devono avere un residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4 %.

Qualora ai pomodori pelati interi è aggiunto succo concentrato di pomodoro, o le tipologie di pomodoro concentrato di cui all'allegato D del Decreto, il residuo secco del prodotto, al netto di sale aggiunto, non è inferiore al 6 %.

Per i pomodori pelati interi viene stabilito un limite di muffe (determinate con il metodo microscopico Howard) nella misura del 50 % di campi positivi.

Gli unici ingredienti che possono essere aggiunti ai pomodori pelati interi sono i seguenti:

- 1) acqua;
- 2) succo di pomodoro;
- 3) succo concentrato di pomodoro;
- 4) le tipologie di pomodoro concentrato di cui all'allegato D del Decreto;
- 5) sale da tavola (cloruro di sodio), anche iodato;
- 6) spezie naturali, erbe aromatiche e relativi estratti, aromi naturali;
- 7) gli additivi autorizzati di cui all'art. 5 del Decreto.

Il quantitativo di sale da tavola addizionato non deve superare il 2 % del peso netto; ove si aggiunga cloruro di calcio, il tenore complessivo di ioni calcio non deve superare lo 0,045 %. Nel determinare il quantitativo di sale da tavola addizionato, il tenore naturale di cloruri è considerato pari al 2 % del residuo secco. Il prodotto deve avere una vita commerciale residua superiore al 50%. Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Devono essere escluse le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche. I prodotti consegnati in contenitori in banda stagnata devono essere BPA free e non devono presentare difetti, come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti (bombaggio), od essere beccati. I contenitori devono rispettare la normativa vigente sui MOCA. Sono richiesti formati da 0.4/1 kg o altri formati non superiori a 2.5 kg. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni ai sensi del

Reg. (UE) 1169/2011 e dal Decreto 16 novembre 2017, prorogato al 2021. Nel caso di acquisto di pomodori pelati bio, devono attenersi a quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 e dal Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i.

Pomodori Pelati Tipo S. Marzano

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) "Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese- Nocerino", senza altra qualificazione, è riservata al pomodoro pelato ottenuto da piante delle varietà S. Marzano 2 e/o KIROs (ex Selezione Cirio 3). Possono concorrere alla produzione di detto pomodoro anche linee ottenute a seguito di miglioramento genetico delle suddette varietà, sempre che, sia il miglioramento che la coltivazione, avvengano nell'ambito del territorio e presentino caratteristiche conformi allo standard. Il pomodoro ottenuto dalle varietà S. Marzano 2 e/o KIROs o di linee migliorate, per avvalersi della Denominazione di Origine Protetta (DOP): "Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" deve essere prodotto da aziende agricole e trasformato da aziende industriali entrambi ricadenti in determinate aree territoriali della provincia di Salerno, della provincia di Avellino e della provincia di Napoli. La Denominazione d'Origine Protetta - DOP - "Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese- Nocerino" designa i frutti interi o a filetti ottenuti dalla pelatura di bacche provenienti dalle coltivazioni effettuate nelle zone tipiche. Il prodotto trasformato deve, inoltre, possedere i seguenti requisiti minimi:

- Pomodori pelati interi:
 - Colore rosso tipico della varietà□, valutato con metodo visivo; è ammessa una presenza di area gialla fino ad un massimo di 2 cmq per frutto purché non interessi più del 5% del campione considerato;
 - Assenza di odori e sapori estranei;
 - Assenza di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa. Assenza di marciume interno lungo l'asse stilare;
 - Peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
 - Essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 60% del peso del prodotto sgocciolato;
 - Residuo ottico rifrattometrico netto a 20° C uguale o superiore a 5,0% con una tolleranza di 0.2 %;
 - Media del contenuto in bucce, determinata almeno su cinque recipienti non superiore a 2 cmq per ogni g 100 di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite;
 - Il valore delle muffe, dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve superare il 30% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20° C inferiore al 6,0% e, il 40% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20° C uguale o superiore al 6,0%;

- Il contenuto totale degli acidi D ed L lattico dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve essere superiore a 0,4 g/Kg;
 - Il valore del pH deve essere compreso tra 4,2 e 4,5;
 - È consentita l'aggiunta di sale da cucina in misura non superiore al 3% del peso netto. (Il tenore naturale dei cloruri è considerato pari al 2% del residuo ottico rifrattometrico);
 - È consentita l'aggiunta di foglie di basilico;
 - È consentita l'aggiunta di acido citrico come coadiuvante tecnologico nel limite massimo di 0.5% del peso del prodotto;
 - È consentita l'aggiunta di succo di pomodoro, succo di pomodoro parzialmente concentrato, semi-concentrato di pomodoro ottenuto esclusivamente da frutti di pomodoro della varietà S. Marzano 2, KIROs o di linee migliorate, prodotti nell'area di produzione.
- Pomodori pelati a filetti:
 - Colore rosso tipico della varietà, valutato con metodo visivo; è ammessa una presenza di area gialla fino ad un massimo di 2 cmq per frutto purché non interessi più del 5% del campione considerato;
 - Assenza di odori e sapori estranei;
 - Assenza di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa. Assenza di marciume interno lungo l'asse stilare;
 - Peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
 - Tagliati longitudinalmente a spicchi;
 - residuo ottico rifrattometrico netto a 20° C uguale o superiore a 5,0% con una tolleranza di 0.2 %;
 - Media del contenuto in bucce, determinata almeno su cinque recipienti non superiore a 2 cmq per ogni g 100 di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite;
 - Il valore delle muffe, dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve superare il 30% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20° C inferiore al 6,0% e, il 40% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20° C uguale o superiore al 6,0%;
 - Il contenuto totale degli acidi D ed L lattico dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve essere superiore a 0,4 g/Kg;
 - Il valore del pH deve essere compreso tra 4,2 e 4,5;

- È consentita l'aggiunta di sale da cucina in misura non superiore al 3% del peso netto. (Il tenore naturale dei cloruri è considerato pari al 2% del residuo ottico rifrattometrico);
- È consentita l'aggiunta di foglie di basilico;
- È consentita l'aggiunta di acido citrico come coadiuvante tecnologico nel limite massimo di 0.5% del peso del prodotto;
- È consentita l'aggiunta di succo di pomodoro, succo di pomodoro parzialmente concentrato, semi-concentrato di pomodoro ottenuto esclusivamente da frutti di pomodoro della varietà

S. Marzano 2, KIROs o di linee migliorate prodotti nell'area di produzione.

Confezionamento ed etichettatura

Il "Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" – DOP - può essere confezionato in contenitori di vetro e in scatole di banda stagnata di scelta standard D. R. F. (Doppia riduzione a freddo). Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto dal Reg. (UE) 1169/2011 e del D.M. 16 novembre 2017 prorogato dal decreto 1 aprile 2020 a dicembre 2021. Sui documenti di accompagnamento o sulle etichette deve essere specificato "BPA-free", cioè privo di bisfenolo A e ftalati.

Passata di Pomodoro

Ai sensi del Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 23 Settembre 2005 e dell'art. 24 della Legge 154 del 2016, la denominazione di vendita «Passata di pomodoro» è riservata al prodotto ottenuto direttamente da pomodoro fresco, sano e maturo, avente il colore, l'aroma ed il gusto caratteristici del frutto da cui proviene, per spremitura, eventuale separazione di bucce e semi e parziale eliminazione dell'acqua di costituzione in modo che il residuo ottico rifrattometrico risulti compreso tra 5 e 12 gradi Brix, con una tolleranza di 3%, al netto del sale aggiunto. I requisiti chimici e l'etichettatura di tale prodotto dovranno attenersi a quanto indicato nello stesso Decreto:

- zuccheri totali, espressi in zucchero invertito, in misura non inferiore a 42% del residuo ottico, al netto del sale aggiunto;
- pH non superiore a 4,5;
- limite di conteggio Howard (HMC): massimo 70 campi positivi; l'esame microscopico va effettuato sul prodotto diluito a residuo rifrattometrico 8% a 25°C se superiore e sul prodotto tal quale se inferiore: in quest'ultimo caso il limite del 70% è ridotto in proporzione;
- impurità minerali in misura non superiore allo 0,1% del residuo ottico;

- acido lattico in misura non superiore a 1% del residuo ottico al netto del sale aggiunto. La presenza di bucce e di semi non deve superare il limite del 4% in peso del prodotto finito.

È ammessa l'aggiunta dei seguenti ingredienti:

- sale alimentare;
- correttori di acidità previsti dal decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209;
- spezie, erbe, piante aromatiche e relativi estratti.

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

I prodotti dovranno essere consegnati in contenitori in banda stagnata BPA free e non devono presentare difetti, come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti (bombaggio), od essere beccate. Sono richiesti formati da 0.4/1 kg o altri formati non superiori a 2.5kg. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e del D.M. 16 novembre 2017. Nel caso di acquisto della passata di pomodoro bio, deve attenersi a quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 e dal Reg. (CE) 889/2008.

Passato di Verdure Privo di Legumi

Prodotto i cui ingredienti in proporzioni variabili possono essere: pomodori, carote, porro, cipolle, sedano, patate, zucchine, cavolo verza, spinaci, bietole, zucca, ecc. Se acquistato preimballato, deve rispettare i requisiti del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.

Pesto Biologico a Base di Basilico

Deve essere composto dai seguenti ingredienti biologici: basilico, olio extravergine d'oliva, pinoli, parmigiano reggiano, pecorino romano, aglio, sale. Deve avere aspetto cremoso con un'intensa colorazione verde brillante, odore gradevole e profumato di basilico con gusto intenso ed aromatico. Tra gli ingredienti non sono ammessi zucchero, sciroppo di glucosio, proteine del siero del latte e latte in polvere. È tollerata una percentuale ridotta di fiocchi di patate che deve comunque essere inferiore alla percentuale di sale. Possono essere utilizzati l'acido ascorbico, l'acido citrico o il succo di limone come antiossidanti. Sono preferiti ingredienti DOP o IGP all'interno del pesto. Deve rispettare i requisiti del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. e del Reg. (UE) 848/2018.

Olive Verdi e Nere Denocciolate in Salamoia

Le olive devono essere di origine italiana, denocciolate attraverso un procedimento meccanico e conservate in salamoia al 10 %. I prodotti devono provenire dall'ultimo raccolto, interi: sani e puliti, privi di: larve, insetti, difetti dovuti a malattie, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il colore deve essere verde tipico. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere

il gusto dell'oliva. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa. Il prodotto deve essere esente da sapori o odori estranei. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

Confezionamento ed etichettatura

Deve avvenire in scatole (banda stagnata E42) la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, scevra quindi da metalli e da materie nocive o contenitori in vetro. Possono essere confezionate in PET o altro materiale conforme al D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i. e al Reg. (CE) 1935/2004 e s.m.i. Il volume occupato dalle olive e liquido di governo deve raggiungere almeno il 90% della capacità del recipiente. Su quest'ultimo si indica il peso netto sgocciolato medio, con tolleranza del 5% per un peso netto sgocciolato inferiore a 200 g e progressivamente fino al 2% per un peso fino a 1500 g. L'etichettatura deve rispettare quanto disposto dal Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.

Erbe aromatiche e spezie essiccate

Le erbe aromatiche e spezie essiccate possono essere le seguenti:

- Salvia, proveniente da *Salvia officinalis*
- Basilico, proveniente da *Ocimum basilicum* delle varietà genovese, napoletano, greco
- Rosmarino, proveniente da *Romasmarinus officinalis*
- Prezzemolo, proveniente da *Petroselinum crispum*
- Timo, proveniente da *Thymus spp*
- Origano, proveniente da *Origanum vulgare* di tutte le sottospecie, compresa la *viridulum*
- Alloro, proveniente da *Laurus nobilis*
- Cannella, proveniente da *Cinnamomum verum*;
- Aglio secco e aglio disidratato, proveniente da *Allium sativa* e appartenente a tutte le varietà
- Maggiorana, proveniente da *Origanum majorana*
- Zafferano, proveniente da *C. sativus*.
- Zenzero, proveniente da *Zingiber officinale*;
- Chiodi di garofano, provenienti da *Syzygium aromaticum*;
- Curry (miscela di spezie);
- Curcuma, proveniente da *Curcuma longa*;

- Cumino, proveniente da *Cuminum cyminum*;
- Noce Moscata, proveniente da *Myristica fragrans*;
- Menta, proveniente da piante appartenenti al genere *Mentha* e alla famiglia delle *Lamiaceae*

Le erbe aromatiche e le spezie essiccate devono essere di origine italiana. I prodotti devono essere in ottimo stato di conservazione e presentare colore, odore e sapore tipici della varietà tenuto conto del processo di essiccazione. I prodotti devono presentarsi privi di insetti, parassiti e corpi estranei. Le erbe devono essere confezionate in barattoli con chiusura "salvaroma", sigillo di garanzia e tappo spargitore, ad eccezione di aglio secco e alloro. Tutti i prodotti devono essere etichettati ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.

Prodotti Ortofrutticoli Mondati, Lavati e Pronti al Consumo (IV Gamma)

Tagliata di Frutta

La frutta tagliata, da somministrare in regime di legame fresco, deve contenere frutta di stagione, deve provenire da maturazione naturale, deve essere sana, esente da danni, esente da avvizzimento e da ammaccature che possono causare un imbrunimento enzimatico della polpa, mondata, sanificata e confezionata, pronta per il consumo. È ammesso il trattamento con antiossidante acido L-ascorbico (E300) e/o acido citrico (E330).

Le specie da inserire sono le seguenti:

Categoria I

- MELE - Cultivar richieste: Golden delicious, Red delicious, Gala, Renetta, annurche, Tubbiona;
- PERE - Cultivar richieste: abate fetel, passacrassana, coscia;
- ALBICOCHE - Cultivar richieste: boccuccia, tonda di Costigliole, precoce di Imola, reale di Imola;
- BANANE - (ammesse tutte le cultivar, purché provenienti dal Circuito Equo e Solidale);
- KIWI – (ammesse tutte le cultivar, purché il frutto sia coltivato in Italia)
- ANANAS - (ammesse tutte le cultivar, purché provenienti dal Circuito Equo e Solidale. È ammesso l'uso di ananas essiccato);
- ARANCE - Cultivar richieste: tarocco, sanguinello, ovale (calabrese).
- CLEMENTINE IGP- Clementine di Calabria IGP, Clementina del Vesuvio IGP.
- FRAGOLE – provenienza nazionale e campana

In particolare, nelle tabelle dietetiche per facilitare il consumo della frutta a fine pasto, può anche essere fatta specifica richiesta di una singola frutta (es. mela IV gamma). Il prodotto dovrà rispettare i requisiti

summenzionati, essere di provenienza nazionale, mondato e uniformemente tagliato, lavato e confezionato pronto per l'uso.

La tagliata di frutta può essere presentata anche in porzione monodose, già preimballata. Il D.M. del 20 giugno 2014, n. 3746 “Attuazione dell’art. 4 della Legge 13 maggio 2011, n.77, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di IV gamma”, nonché i requisiti igienico sanitari e qualitativi minimi dei prodotti ortofrutticoli (Reg CE 2073/2005), prevede la possibile aggiunta di ingredienti di origine vegetale non freschi o secchi in quantità non superiore al 40% in peso del prodotto finito. Inoltre, reca informazioni specifiche da riportare sulla confezione:

- “prodotto lavato e pronto per il consumo” (in un punto evidente dell’etichetta, in modo da essere facilmente visibili e chiaramente leggibili); il termine “prodotto” può essere sostituito da una descrizione più specifica dello stesso;
- la dicitura “conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8°C”;
- la dicitura “consumare entro due giorni dall’apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza”. Gli operatori del settore devono garantire che, in ogni fase della distribuzione, i prodotti ortofrutticoli di IV gamma siano mantenuti ad una temperatura inferiore a 8°C.

Insalata Fresca Preimballata Bio

I prodotti scelti (lattuga, incappucciata) devono appartenere alla categoria IV gamma: ortofrutticoli lavati, tagliati e/o porzionati, idonei ad essere consumati tal quali, preimballati e presentati in confezioni chiuse, sigillate e non manomettibili (es. buste termosaldate, flow-pack, vassoio o vaschetta termosaldata). I prodotti devono essere biologici, conformi al Reg. (UE) 848/2018 e al Reg (CE) 889/2008 e s.m.i.

SETTORE VIII (Surgelati e Congelati)

È ammesso l'uso dei seguenti prodotti:

1. Prodotti della Pesca Surgelati e Congelati
2. Prodotti Orticoli Surgelati

Prodotti della Pesca Surgelati e Congelati

Caratteristiche generali

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.Lvo 110/92; D.M. 493/95) e devono provenire da stabilimenti conformi ai Reg. (CE) 852/2004 e 853/2004. I prodotti della pesca surgelati devono essere portati alla temperatura di -18°C o inferiore con tecnologia I.Q.F. (con i mezzi criogeni consentiti dalla normativa) e devono essere confezionati all'origine. I prodotti acquistati devono avere opportuna denominazione commerciale e scientifica ai sensi del D.M. 19105 del 22 settembre 2017 ed essere etichettati ai sensi del Reg. (UE) 1379/2013. Gli alimenti congelati sono portati alla temperatura di -18°C con tecnologia I.Q.F. ma, a differenza dei surgelati, non sono confezionati all'origine e possono essere acquistati come "sfusi". Devono essere applicate tutte le caratteristiche generali e specifiche riportate per i surgelati. L'etichettatura può essere riportata sull'involucro protettivo o sulla documentazione di accompagnamento. Per i prodotti congelati deve essere possibile risalire alla percentuale di glassatura che, in ogni caso, non deve superare il 20%. Sui prodotti surgelati deve essere riportato il solo peso al netto della glassatura, così come specificato dall'ICQRF (nota n° 2011 del 28 marzo 2019). I prodotti richiesti devono avere le seguenti caratteristiche:

- il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico- sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- il prodotto deve essere lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F. (Individually Quickly Frozen);
- i prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna dell'imballo o brinature;
- la percentuale di glassatura di ogni prodotto offerto non deve essere superiore al 20 % e deve formare uno strato continuo e uniforme;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza, ai sensi del Reg. (CE) 1379/2013 e del D.M. del 27 marzo 2002; del Reg. (CE) 1420/2013 e del Reg. (CE) 178/2002 e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Trasporto

Il trasporto deve avvenire mediante veicoli conformi alla normativa vigente ai sensi della Legge 283/62 s.m.i., D.M. 493/95, D.P.R. 327/80, Reg. (CE) 852/2004 e D.Lvo 110/92. La temperatura di trasporto deve essere di -18°C o inferiore. Si ammette una breve fluttuazione verso l'alto di massimo 3 °C.

Imballaggio ed etichettatura

Gli imballi devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni microbiche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- possedere i requisiti previsti dalla Legge 283/62 e successive modificazioni, così come modificata dal D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777; dal D.M. 21 marzo 1973 s.m.i.; dal D.Lvo 27 gennaio 1992, n.108, e dal Reg. (CE) 1935/2004, nonché dal Reg. (UE) 10/2011;
- riportare etichettatura contenente le indicazioni previste dal D.Lvo 110/92. I prodotti della pesca non trasformati devono essere etichettati secondo quanto previsto dal Reg. (UE) 1379/2013 mentre i prodotti trasformati devono essere etichettati così come disposto dal Reg. (UE) 1169/2011. La Zona FAO e la denominazione scientifica devono essere rese note anche nei prodotti trasformati;
- la denominazione commerciale e scientifica di ogni prodotto della pesca devono essere sempre riportati in etichetta e devono essere conformi al D.M. 22 settembre 2017.
- nel caso dei prodotti biologici, l'etichettatura deve essere conforme al Reg. (UE) 848/2018;
- nel caso di prodotti SQNZ o acquacoltura sostenibile, l'etichettatura deve essere conforme al relativo disciplinare di produzione;
- nel caso di prodotti certificati MSC o Friend of the Sea, devono essere visibili sulla confezione il logo e il *Chain of Custody Code*.

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

- Per prodotti surgelati devono intendersi applicabili i requisiti qualitativi organolettici di freschezza Extra o A di cui al Reg. (CEE) 2406/1996 s.m.i. Per i prodotti preparati (filetti o semilavorati) si applicano le sole caratteristiche della carne (consistenza soda, elastica e liscia per i pesci bianchi e consistenza soda e rigida per i

pesci azzurri);

- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- il prodotto - intero o preparato (sottoposto ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura e la tritatura) - deve essere accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo o brinature, né asciugamento delle superfici per sublimazione della glassatura, né parziali decongelazioni, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione;
- la pelle, se presente, deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

Caratteristiche Analitiche

- I Limiti Massimi Residuali (la concentrazione massima di un residuo di una sostanza farmacologicamente attiva che può essere autorizzata negli alimenti di origine animale) delle sostanze farmacologicamente attive devono essere conformi al Reg. (CE) 470/2009, Reg. (UE) 37/2010 e Reg. (UE) 880/2017;
- il tenore medio di metalli pesanti nelle parti commestibili dei prodotti della pesca deve rispettare i limiti previsti dal Reg. (CE) 1881/2006 e successive modifiche;
- i livelli di istamina dei prodotti della pesca ad elevato tenore di istidina devono rispettare i limiti previsti dal Reg. (CE) 2073/2005;
- i livelli di Azoto Basico Volatile Totale (ABVT) devono rispettare i limiti previsti dal Reg. (CE) 627/2019 (limitatamente a Merlucidi e Pleuronettidi).

Elenco dei prodotti della pesca surgelati/congelati ammessi

Gadidi

Filetti e Cuori Di Merluzzo

Il prodotto deve provenire da Merluzzo (*Gadus morhua*, *Pollachius virens*, *Pollachius pollachius*, *Merluccius merluccius*). Non sono ammesse specie diverse da quelle indicate pur se mantengono simile nome commerciale.

Pleuronettiformi

Filetti di Sogliola

Il prodotto deve provenire da sogliola (*Solea solea*).

Filetto di Platessa

Il prodotto deve provenire da Platessa (*Pleuronectes platessa*).

Filetti di Limanda

Il prodotto deve provenire da Limanda (*Limanda limanda*, *Limanda aspera*).

Perciformi

Filetti di Branzino/Spigola

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Spigola (*Dicentrarchus labrax*).

Filetto di Ombrina

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Ombrina (*Argyrosomus regius*).

Filetti di Orata

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Orata (*Sparus aurata*).

Salmonidi

Filetti Di Trota

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Trota (*Oncorhynchus mykiss*), denominazione in lingua italiana trota iridea.

Prodotti Orticoli Surgelati

Possono essere utilizzati i seguenti prodotti orticoli surgelati/congelati:

1. Verdura e Ortaggi (spinaci, carote, zucchine, patate, bietolina, verdura per minestrone, burger e polpette di verdure)
2. Legumi (Piselli e Fagiolini, burger e polpette di legumi)

Verdure e Ortaggi

Caratteristiche Generali

Le verdure e gli ortaggi richiesti da destinare alla surgelazione devono essere di 1° categoria, sani ed in buone condizioni igieniche e devono corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. L'aspetto degli ortaggi deve essere il più possibile omogeneo per quanto concerne il colore, la pezzatura, il grado di integrità. La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti del prodotto. Tutti i prodotti ortofrutticoli surgelati dovranno essere di provenienza nazionale. Sono ammessi prodotti surgelati DOP, IGP e biologici.

Nella scelta delle varietà orticole sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale e sono vietate quelle transgeniche. Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.Lvo 27 gennaio 1992, n. 110 e s.m.i. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni. La verdura surgelata all'aspetto deve risultare omogenea per colore, pezzatura e grado di integrità.

Trasporto

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lvo 27 gennaio 1992, n. 110, D.Lvo 493/1995, Reg. (CE) 37/2005 e s.m.i. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18° C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C.

I veicoli adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:

- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione/registrazione sanitaria in conformità alla normativa vigente.

Imballaggio ed Etichettatura

Gli imballi devono possedere i requisiti previsti dal D.Lvo 27 gennaio 1992, n. 110 e s.m.i. In particolare le confezioni devono:

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

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i., dal D. Lvo 231/2017 e dal D. Lvo 110/1992:

- la denominazione di vendita, accompagnata dalla dicitura "surgelato";
- la quantità netta dell'alimento;
- il termine minimo di conservazione (TMC), ossia l'indicazione del periodo entro il quale l'alimento surgelato può essere conservato dal consumatore, senza subire perdite in termini di qualità;
- le istruzioni per la corretta conservazione del prodotto dopo l'acquisto;
- la lista degli ingredienti, in ordine decrescente rispetto alla quantità utilizzata nella preparazione finale;
- le istruzioni d'uso per un consumo ottimale del prodotto;
- il lotto di produzione;
- il marchio o la ragione sociale del produttore;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- l'avvertenza di non ricongelare il prodotto, una volta scongelato, con l'invito a consumarlo entro le 24 ore successive.

Nel caso di acquisto di verdure surgelate bio, il prodotto deve essere conforme a quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 e dal Reg. (CE) 889/2008.

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, di insetti e di loro frammenti. In particolare devono risultare:

- accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi

fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;

- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante col colore normale;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazione di colore o sapore;
- odori sgradevoli o comunque atipici;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve;
- vegetali estranei al dichiarato;
- unità parzialmente spezzate e/o unità rotte.

Caratteristiche analitiche:

Il tenore di nitrati non deve essere superiore a 2000 mg di NO₃/Kg ai sensi del Reg. (UE) 1258/2011 che modifica il Reg. (CE) 1881/2006. I residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal Reg. (CE) 396/2005 s.m.i. Sono ammessi additivi nella materia prima nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

Varietà dei prodotti orticoli surgelati richiesti:

A seconda di quanto riportato sulle tabelle dietetiche, possono essere impiegati i seguenti prodotti: spinaci, carote, zucchine, patate, bietolina, verdura per minestrone, burger e polpette di verdure.

Burger e polpette di verdure:

I prodotti possono essere ottenuti utilizzando verdure in proporzioni variabili quali spinaci, melanzane, carote, pomodori, zucchine, zucca, patate, cavolo, carciofo, cipolla, porro, sedano, broccolo, nel rispetto di quanto previsto dal D. Lvo 27 gennaio 1992 n. 110 e s.m.i. La percentuale di verdure adoperata non deve essere, in ogni caso, inferiore al 40% del peso del prodotto finito. È ammessa l'aggiunta di ingredienti quali frumento e altri cereali, amido o fiocchi di patata, latte e derivati (ad eccezione delle diete vegane e/o differenziate per allergici o intolleranti), uovo o albume d'uovo (ad eccezione delle diete vegane e/o differenziate per allergici), soia e/o altri legumi, spezie e antiossidanti, mentre, non è consentita la presenza di coloranti. Il prodotto preimballato deve rispettare i requisiti del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i e dovrà risultare:

- privo di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- privo di alterazioni di colore e sapore;
- privo di odori sgradevoli o comunque atipici;
- di consistenza non legnosa o all'apparenza spappolata;
- privo di corpi estranei di alcun genere, parassiti, larve, insetti o loro frammenti

Legumi Surgelati

Fagiolini e Piselli Surgelati

Caratteristiche Generali

I prodotti devono rispettare le disposizioni in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana ai sensi del D.Lvo 27 gennaio 1992, n. 110. I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi, devono essere uniformi, di tipo "finissimi" e di marca conosciuta a livello nazionale. Fagiolini e Piselli devono risultare:

- accuratamente puliti e mondati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;

- 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;
- il colore deve essere verde brillante uniforme;
- la consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa; non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il sapore deve essere tipico sia su prodotto surgelato sia su prodotto cotto e cioè zuccherino (dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- diametro massimo fino 8-8,5 mm per i piselli e 10 mm per i fagiolini.

Sono considerati difetti:

- frammenti di piselli/fagiolini e pelli;
- piselli/fagiolini macchiati;
- piselli/fagiolini gialli.

Burger e polpette di legumi

Il prodotto può essere ottenuto utilizzando legumi in proporzioni variabili quali piselli, soia, lenticchie, fagioli, ceci. E' possibile ricorrere a prodotti freschi o surgelati, nel rispetto di quanto previsto dal D. lvo 110/92 e s.m.i. La percentuale di legumi adoperata non deve essere, in ogni caso, inferiore al 40% del peso del prodotto finito. È ammessa l'aggiunta di ingredienti quali frumento e altri cereali, amido o fiocchi di patata, latte e derivati (ad eccezione delle diete vegane e/o differenziate per allergici o intolleranti), uovo o albume d'uovo (ad eccezione delle diete vegane e/o differenziate per allergici), verdure, spezie e antiossidanti mentre, non è consentita la presenza di coloranti. Il prodotto preimballato deve rispettare i requisiti del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i e dovrà risultare:

- privo di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- privo di alterazioni di colore e sapore;
- privo di odori sgradevoli o comunque atipici;
- di consistenza non legnosa o all'apparenza spappolata;
- privo di corpi estranei di alcun genere, parassiti, larve, insetti o loro frammenti.

SETTORE IX (Prodotti dolciari)

Prodotti dolciari a base di cioccolato

I prodotti devono essere conformi al D. Lvo 178/2003 - attuazione della Direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana – così come modificato dalla Legge del 15 dicembre 2011, n. 217. I prodotti devono essere ottenuti da cioccolato di prima qualità, caratterizzato dal sapore tipico e gradevole. I prodotti non devono presentarsi rotti, lesionati, scheggiati o comunque danneggiati. Il cioccolato non deve presentare insudiciamenti, parassiti, insetti o altri corpi estranei. Possono essere richiesti prodotti con cioccolato fondente e al latte, nel rispetto della normativa di settore. Tra gli ingredienti non deve mai essere incluso lo sciroppo di glucosio. In particolare:

Il cioccolato deve essere ottenuto da prodotti di cacao e zuccheri e deve presentare un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35 %, di cui non meno del 18 % di burro di cacao e non meno del 14 % di cacao secco sgrassato.

Il cioccolato al latte, deve essere ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e latte o prodotti derivati dal latte; deve presentare un tenore minimo:

- di sostanza secca totale di cacao del 25 %;
- di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, di latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte del 14 %;
- di cacao secco sgrassato del 2,5 %;
- di grassi del latte del 3,5 %;
- di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25 %.

Le denominazioni di vendita «cioccolato» e «cioccolato al latte» possono essere completate da espressioni o aggettivi relativi a criteri di qualità, purché i prodotti in questione contengano:

- nel caso del «cioccolato», non meno del 43 % di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26 % di burro di cacao;
- nel caso del «cioccolato al latte», non meno del 30 % di sostanza secca totale di cacao e del 18 % di sostanza del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte, di cui almeno il 4,5 % di grassi del latte.

Tipologia di Prodotti

Uovo di Cioccolato

Il prodotto deve avere un peso netto di almeno 20 g e deve contenere, al suo interno, una sorpresa.

Tavolette di Cioccolato (Fair Trade)

Devono provenire dal Circuito del Commercio Equo e Solidale (Fair Trade) e recare il relativo marchio sulla confezione. I prodotti possono essere, in aggiunta, biologici. Le tavolette devono avere un peso netto di almeno 60 g.

Dessert pronti UHT Bio

Tali prodotti (budino a base di cioccolato / di vaniglia / di soia), stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT, devono presentare una consistenza omogenea e compatta, assenza di grumi e/o formazione di liquidi. Devono essere rispettate le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto (odore, sapore o colore non devono essere anomali e/o sgradevoli). I prodotti non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Il confezionamento è in contenitori monoporzione sigillati, etichettati con tutte le informazioni previste dalla cogente normativa in materia. Al momento della consegna da parte del fornitore, il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

Gelati

Il gelato deve essere di produzione industriale, proveniente da laboratori autorizzati, e sono ammessi i seguenti gusti: cioccolato, vaniglia e frutta (limone o fragola).

Il prodotto ottenuto a seguito di trattamento termico - utilizzando ingredienti come latte (ad eccezione del prodotto destinato a soggetti allergici/intolleranti/motivi etico-religiosi) zucchero, frutta (se a base frutta), cacao magro, grassi vegetali (cocco), tuorlo d'uovo, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi), farina di semi di carruba, estratti vegetali, semi di vaniglia (anche stecche), pectina, aromi - dovrà essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore). I gelati non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli. Non è ammesso il ricorso ad additivi coloranti e conservanti.

Le confezioni originali (o coppette) in monoporzione devono essere pulite e non aperte, correttamente etichettate, trasportate e conservate, fino al momento della distribuzione per il consumo, a temperatura non superiore a -10°C (gusti alla frutta) e -15°C (altre tipologie). Al momento della consegna, il prodotto deve avere una shelf life residua di almeno 90 giorni. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio.

Merendine

Nelle occasioni specificate all'interno delle tabelle dietetiche, è possibile ricorrere ai seguenti prodotti:

- plumcake: classico, con marmellata, con yogurt, con gocce di cioccolato;
- crostatina: all'albicocca, ai frutti di bosco;
- tortina: classica, di pan di Spagna, con cioccolato;
- ciambella

Le merendine devono essere prodotte esclusivamente con ingredienti quali farina di grano tenero tipo 0 oppure integrale, farina di riso, zucchero, zucchero di canna, amido di frumento o tapioca, oli vegetali (oliva, girasole, soia) fecola di patate, latte, yogurt, uova, burro, aromi naturali, lievito naturale, agente lievitante, cacao, confettura di frutta, marmellata, miele, sale, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitine di soia), addensanti.

Si deve limitare l'uso di prodotti che riportino tra gli ingredienti fruttosio e sciroppi di glucosio-fruttosio o di mais ad alto contenuto di fruttosio.

Si rappresenta, inoltre, che i prodotti non devono essere ottenuti da ingredienti transgenici o da farine o sfarinati vari e/o con impiego di altri cereali non consentiti o con semole varie e di qualità scadente.

Non devono, inoltre, presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, residui di impasto non perfettamente cotto, oppure avere odore e sapore atipici (es. acidità, stantio, ecc), né essere infestati da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o da qualsiasi altro agente infestante, di natura varia. Inoltre, le merendine devono essere in confezione integra, sigillata, tale da garantire l'integrità del prodotto, etichettate nel rispetto della normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). I prodotti devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della shelf-life.

Prodotti Dolciari da Forno tipici delle festività: Panettone, Pandoro e Colomba

I prodotti dolciari da forno di seguito riportati, sono regolamentati dalla Circolare 3 dicembre 2009, n. 7021, dal Decreto 22 luglio 2005 sulla disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno modificato dal D.M. 16 maggio 2017 esplicativa su etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari - prodotti dolciari da forno (Gazzetta Ufficiale n. 302 del 30 dicembre 2009).

Tipologia di prodotti

Panettone

La denominazione «panettone» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida.

L'impasto del panettone contiene i seguenti ingredienti:

- farina di frumento;
- zucchero;
- uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del quattro % in tuorlo;
- materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al 16 %;
- uvetta e scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al venti %;
- lievito naturale costituito da pasta acida;
- sale.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- latte e derivati;
- miele;
- malto;
- burro di cacao;
- zuccheri;
- lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, fino al limite dell'1 %;
- aromi naturali e naturali identici;
- emulsionanti;
- il conservante acido sorbico;
- il conservante sorbato di potassio.

L'impasto base del panettone può essere caratterizzato dall'assenza di uvetta o scorze di agrumi canditi o di entrambi.

Pandoro

La denominazione «pandoro» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, una struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristico di burro e vaniglia.

L'impasto del pandoro contiene i seguenti ingredienti:

- farina di frumento;

- zucchero;
- uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4 % in tuorlo;
- materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al 20 %;
- lievito naturale costituito da pasta acida;
- aromi di vaniglia o vanillina;
- sale.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- latte e derivati;
- malto;
- burro di cacao;
- zuccheri;
- lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, fino al limite dell'1 %;
- zucchero impalpabile;
- aromi naturali e naturali identici;
- emulsionanti;
- il conservante acido sorbico;
- il conservante sorbato di potassio.

Colomba

La denominazione «colomba» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma irregolare ovale simile alla colomba, una struttura soffice ad alveolatura allungata, con glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero e almeno il 2 % di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione.

L'impasto della colomba contiene i seguenti ingredienti:

- farina di frumento;
- zucchero;
- uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4 % in tuorlo;
- materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al 16 %;
- scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al 15 %;
- lievito naturale costituito da pasta acida;
- sale.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- latte e derivati;
- miele;

- burro di cacao;
- malto;
- zuccheri;
- lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del D. P.R. 30 novembre 1998, n. 502, fino al limite dell'1 %;
- aromi naturali e naturali identici;
- emulsionanti;
- il conservante acido sorbico;
- il conservante sorbato di potassio.

La glassatura superiore è ottenuta con albume d'uovo e zucchero. È facoltà del produttore aggiungere:

- mandorle, armelline, nocciole e anacardi finemente macinati;
- farina di riso, di mais e di frumento;
- cacao avente requisiti di cui all'Allegato I, punto 2, D.Lvo 12 giugno 2003, n. 178;
- zuccheri;
- amidi;
- oli vegetali;
- aromi naturali e naturali identici;
- emulsionanti;
- il conservante acido sorbico;
- il conservante sorbato di potassio.

L'impasto base della colomba può essere caratterizzato dall'assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi nonché, nel caso di colombe ricoperte o da ricoprire con altri ingredienti caratterizzanti, dall'assenza della glassatura superiore con relativo decoro oppure dalla sostituzione di uno o di entrambi i componenti del decoro.

Calcolo delle percentuali in Panettone, Pandoro, Colomba

Le percentuali minime del tuorlo e della materia grassa butirrica, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca, al netto degli ingredienti inerti. Ai fini del calcolo della percentuale in tuorlo vengono fissati i seguenti parametri di riferimento:

- rapporto tuorlo/albume: 35/65;

- residuo secco del misto: 0,235;
- residuo secco del tuorlo: 0,43.

Le percentuali minime dell'uvetta e della scorza di agrumi canditi, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca. Il lievito, qualora impiegato, deve corrispondere al massimo all'1 % dell'impasto tal quale, pronto da spezzare, inclusi gli ingredienti inerti. Come previsto dalla Circolare 3 dicembre 2009, n. 7021, le uova impiegate nella preparazione di «Panettone», «Pandoro» e «Colomba» devono essere fresche.

Prodotti speciali e arricchiti

È in facoltà del produttore aggiungere al panettone, al pandoro e alla colomba: farciture, bagne, coperture, glassature, decorazioni e frutta, nonché altri ingredienti caratterizzanti, ad eccezione di altri grassi diversi dal burro. Il prodotto così finito contiene almeno il 50 % dell'impasto base, calcolato sul peso del prodotto finito. È in facoltà del produttore aggiungere al savoiardo, all'amaretto e all'amaretto morbido farciture, coperture, glassature, decorazioni, nonché altri ingredienti caratterizzanti. Il prodotto così finito, comunque, contiene almeno il 60 % dell'impasto base, calcolato sul peso del prodotto finito.

Etichettatura

I prodotti sono etichettati in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e al D.Lvo 231/2017. Le denominazioni di vendita dei prodotti «panettone» e «pandoro» di piccole dimensioni possono essere riportate con relativi diminutivi, come «pandorino», «panettoncino».

Nel caso in cui l'impasto base non presenti uvetta o canditi, la denominazione di vendita del prodotto deve contenere l'indicazione dell'assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi o di entrambi. Le aggiunte possono essere elencate in etichetta separatamente dagli ingredienti dell'impasto. I prodotti quali «Panettone», «Pandoro» e «Colomba» possono anche essere presentati con caratteristiche di forma di fantasia diverse da quelle previste, purché l'etichettatura presenti un'indicazione o una rappresentazione grafica delle caratteristiche di forma del prodotto.

Prodotti Dolciari da forno tipici delle festività: Chiacchiere

Chiacchiere

Il prodotto deve essere preparato con un impasto di farina bianca 00, uova fresche, burro, zucchero e aromi. Le chiacchiere possono essere fritte o al forno e spolverate con zucchero a velo.

Altri Prodotti Dolciari da forno: Savoiardo, Amaretto, Amaretto morbido

I prodotti dolciari da forno di seguito riportati, sono regolamentati dalla Circolare 3 dicembre 2009, n. 7021, dal Decreto 22 luglio 2005 sulla disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno modificato dal D.M. 16 maggio 2017 esplicativa su etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari - prodotti dolciari da forno (Gazzetta Ufficiale n. 302 del 30 dicembre 2009).

Savoiardo

La denominazione «savoiardo» è riservata al biscotto di pasticceria all'uovo avente forma caratteristica a bastoncino con struttura caratterizzata da alveolatura minuta e regolare e con superficie superiore ricoperta di zucchero ed aroma tipico di vaniglia e limone. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidità tra il 4 % e il dodici %. L'impasto del savoiardo contiene i seguenti ingredienti:

- zuccheri;
- farina di frumento;
- uova intere di gallina di categoria «A» in quantità non inferiore al 26%

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- amido, fecole;
- lattosio, proteine del latte;
- agenti lievitanti;
- aromi di vaniglia, vanillina;
- aroma di limone, olio essenziale di limone;
- sale.

Amaretto

La denominazione «amaretto» è riservata al biscotto di pasticceria a pasta secca avente forma caratteristica tondeggiante, con struttura cristallina e alveolata e superficie superiore screpolata e gusto tipico di mandorla amara, con eventuale aggiunta di granella di zucchero. Il prodotto presenta una percentuale di umidità inferiore al 3 %. L'impasto dell'amaretto contiene i seguenti ingredienti:

- zucchero (saccarosio);
- mandorle di albicocca (armelline), con contenuto di grasso superiore al 45 %, mandorle, singolarmente o in combinazione, in quantità tali da garantire non meno del 13 %;
- albume d'uovo di gallina.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- aromi;
- agenti lievitanti;
- latte: intero, scremato in polvere;
- lattosio;
- proteine del latte;
- sale.

Amaretto Morbido

La denominazione «amaretto morbido» è riservata al biscotto di pasticceria a pasta morbida avente forma caratteristica tondeggiante, con superficie superiore screpolata. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidità almeno dell'8 %. L'impasto dell'amaretto morbido contiene i seguenti ingredienti:

- zucchero (saccarosio);
- mandorle di albicocca (armelline), con contenuto di grasso superiore al 45 %, mandorle, singolarmente o in combinazione, in quantità tali da garantire non meno del 35 %;
- albume d'uovo di gallina.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- miele;
- aromi;
- agenti lievitanti;
- proteine del latte;
- il conservante: acido sorbico; sorbato di potassio;
- l'umidificante: sorbitolo;
- sale.

Etichettatura

L'etichetta dell'amaretto e dell'amaretto morbido deve indicare la percentuale di mandorle di albicocca e di mandorle. I prodotti devono, inoltre, essere confezionati ed etichettati conformemente a quanto previsto dal Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i ed il peso deve essere conforme a quello previsto nelle tabelle dietetiche.

SETTORE X (FSG – Alimenti per la prima infanzia)

I prodotti noti come FSG cioè “Food for Specific Groups” ovvero “Alimenti per Gruppi Specifici” che possono essere utilizzati sono:

- Formule per Lattanti
- Formule di Proseguimento
- Alimenti a base di cereali
- Altri alimenti per la prima infanzia

L'appalto potrà anche prevedere la necessità di fornitura di alimenti destinati a fini medici speciali sviluppati per soddisfare le esigenze nutrizionali dei lattanti. Ai sensi del Reg. (UE) 609/2013 si adotta la seguente terminologia:

- lattante: un bambino di età inferiore a dodici mesi;
- bambino nella prima infanzia: un bambino di età compresa tra uno e tre anni;
- formula per lattanti: un prodotto alimentare destinato all'alimentazione dei lattanti nei primi mesi di vita, in grado di soddisfare da solo le esigenze nutrizionali dei lattanti fino all'introduzione di un'adeguata alimentazione complementare;
- formula di proseguimento: un prodotto alimentare destinato all'alimentazione dei lattanti nel momento in cui viene introdotta un'adeguata alimentazione complementare e che costituisce il principale elemento liquido nell'ambito di un'alimentazione progressivamente diversificata di tali lattanti;
- alimento a base di cereali: un prodotto alimentare:
 - i) 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 integrarne la dieta e/o per abituarli gradualmente a un'alimentazione ordinaria;
 - ii) appartenente a una delle seguenti categorie:— cereali semplici ricostituiti o da ricostituire con latte o con altro liquido nutritivo appropriato,— cereali con l'aggiunta di un alimento ricco di proteine, ricostituiti o da ricostituire con acqua o con altri liquidi non contenenti proteine,— pastina da utilizzarsi dopo cottura in acqua bollente o in altri liquidi adatti,— biscotti e fette biscottate da utilizzarsi tali e quali o dopo essere stati sbriciolati e uniti ad acqua, latte o altri liquidi adatti;

Gli FSG che si intendono acquistare devono essere in possesso di tutti i requisiti richiesti dalla normativa di settore:

- Regolamento (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. Delegato (UE) 127/2016 che integra il regolamento (UE) 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni specifiche di composizione e di informazione per le formule per

lattanti e le formule di proseguimento e per quanto riguarda le prescrizioni relative alle informazioni sull'alimentazione del lattante e del bambino nella prima infanzia;

- Reg. Delegato (UE) 128/2016 che integra il regolamento (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.

Tipologia di prodotti

Formule per lattanti e Formule di proseguimento

I prodotti devono essere conformi al Reg. (UE) 609/2013 e al Reg. Delegato (UE) 127/2016. La confezione deve riportare l'indicazione della fascia d'età cui è destinato il prodotto, nonché la presenza di allergeni ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011. Qualora necessario, possono essere utilizzate formule speciali per bambini con problematiche specifiche (es. disturbi gastroenterici, lattanti prematuri, patologie del giunto gastro-esofageo, allergia alle proteine del latte vaccino, ecc.) e formule che costituiscono alimenti a fini medici speciali ai sensi del Reg. Delegato 128/2016. I prodotti devono essere di colore bianco o bianco ialino e non devono presentare separazione delle fasi e grumi; odore, colore o sapore anomali. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto. Se disponibili sul mercato, sono preferiti prodotti biologici, così come previsto nelle clausole contrattuali del Decreto MATTM n. 65 del 10/03/2020.

Alimenti a base di cereali

Gli alimenti a base di cereali dovranno essere in possesso dei requisiti generali in materia di FSG e nutrizionali e chimico-fisici previsti dalle seguenti norme (da considerare vigenti fino ad introduzione di atti delegati della Commissione in materia di alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini):

- D.P.R. n. 128/1999 - Regolamento recante norme per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e a bambini;
- Direttiva 2006/125/CE della Commissione, del 5 dicembre 2006, sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini.

Pastina di grano duro (*Triticum durum*)

Cfr. "Pasta e pastina di grano duro (*Triticum durum*)", Settore I: Pasta Alimentare, Farina, Cereali, Pane e Riso. Sono ammessi tutti i tipi di formato (es. stelline, anellini, puntine etc.).

Semolino

Il prodotto richiesto deve essere ottenuto esclusivamente dalla macinazione della semola di grano duro (*Triticum durum*). Il prodotto può essere fortificato con vitamine del gruppo B e sali minerali. Deve essere indenne da parassiti e non deve presentare alterazioni organolettiche né contenere corpi estranei. Tale prodotto dovrà essere conforme al Reg. (UE) 609/2013 e al D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 - Regolamento per la revisione della

normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994, n. 146 aggiornato dal DPR 41/2013. La produzione, la conservazione e la distribuzione dovranno avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lvo 231/2017, al Reg. (UE) 1169/2011 e Reg. (UE) 775/2018.

Biscotti primi mesi solubili e Prima Infanzia

I biscotti devono essere adatti all'alimentazione dei lattanti (bambini fino ai 12 mesi) e dei bambini nella prima infanzia (1-3 anni). La confezione deve indicare la fascia di età cui è destinato l'alimento. I biscotti devono essere tali da potersi sciogliere a contatto con il latte o altri liquidi caldi. I prodotti devono essere conformi alle normative europee e nazionali relative agli FSG. I biscotti, ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione. È vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari. Non devono essere dolcificati con edulcoranti diversi dal saccarosio o fruttosio e per le tipologie solubili, deve essere garantita un'idonea solubilità. I prodotti devono presentare una perfetta lievitazione e cottura. Non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti atipici, sapore, colore e odore anomali e/o sgradevoli. Devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Creme di cereali per la prima infanzia

Il prodotto deve essere conforme alla normativa FSG. È indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte. Il prodotto può essere fortificato con vitamine, sali minerali, amminoacidi, carnitina, taurina, nucleotidi, colina e inositolo nel rispetto dell'Allegato del Reg. (UE) 609/2013. Il prodotto non deve contenere conservanti e coloranti. Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli. Il prodotto deve avere consistenza cremosa e omogenea, evitando la formazione di grumi. Gli imballi devono presentarsi intatti e sigillati. È ammesso l'uso delle seguenti tipologie di creme: crema di riso, crema di semolino, crema multicereali (avena, farro, riso), crema mais e tapioca, anche istantanee confezionate in atmosfera modificata.

Altri Alimenti per la Prima Infanzia

Omogeneizzati e Liofilizzati

Gli omogeneizzati e liofilizzati dovranno essere forniti confezionati singolarmente e devono riportare sull'etichetta le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita accompagnata dall'indicazione della destinazione d'uso;
- l'elenco degli ingredienti;
- le peculiarità di composizione o di fabbricazione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche

nutrizionali particolari;

- il quantitativo netto;
- il termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione se necessarie;
- le istruzioni per l'uso;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Europea (prodotto in Italia);
- il valore energetico espresso in kj ed in kcal;
- il tenore di proteine (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto);
- il tenore in carboidrati (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto);
- il tenore in grassi (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto);
- l'età a partire dalla quale il prodotto può essere utilizzato (dal 4° mese);
- la presenza o l'assenza di glutine (se il prodotto è indicato a partire da un'età inferiore ai sei mesi);
- il tasso medio di ciascun minerale (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto);
- il tenore medio di ciascuna, vitamina (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto);
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- il bollo CE (se a base di carne, a base di latte o prodotti ittici).

Non potranno essere utilizzati prodotti contenenti conservanti o polifosfati. Non deve contenere sale aggiunto. Alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 12 mesi. Si richiedono confezioni in barattoli da 80 e 120 g cadauno. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Tipologie richieste

- **Omogenizzati di carne:** devono essere biologici (Reg. UE 848/2018 e Reg. CE 889/2008 e s.m.i.);
- **Omogeneizzati di pesce:** spigola, orata, trota, platessa, nasello;
- **Omogenizzati di frutta:** mela, pera, albicocca, pesca, frutta mista. Devono essere biologici (Reg. UE 848/2018 e Reg. CE 889/2008 e s.m.i.);
- **Omogeneizzati di formaggio** (cfr. "Formaggino fuso o omogeneizzato di formaggio" - Settore X "FSG-Alimenti

per la Prima Infanzia”).

- **Omogeneizzati di legumi:** ceci, fagioli, piselli, lenticchie, legumi misti, legumi e verdure (es. carote, zucca, zucchina, patata).
- **Omogeneizzati di verdure:** fagiolini, carote, zucca, zucchina, broccolo, cavolfiore, patata, misto di verdure, verdure e legumi (secondo quanto summenzionato).

- **Formaggino Fuso o Omogeneizzato di Formaggio**

Devono derivare dalla coagulazione presamica del latte. Per la produzione non possono essere utilizzati i sali di fusione, ad eccezione dei citrati, e gli ingredienti ammessi sono acqua, latte, fermenti lattici, sale e caglio. I formaggini devono essere prodotti e confezionati in Italia. Una percentuale del formaggio può essere un DOP. Non devono contenere né polifosfati (E339, E340, E41, E42, E43, E450, E451, E452, E540, E541, E542, E544, E545) in quanto ridurrebbero l'assorbimento del calcio, né conservanti. È ammesso l'uso esclusivo dei citrati come sali di fusione o correttori di acidità. È ammesso l'uso del calcio fosfato come antiagglomerante o stabilizzante. È ammesso l'uso dell'amido di mais o della farina di riso come addensanti. I prodotti devono essere acquistati in imballi secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche.

Caratteristiche merceologiche:

- grasso secco non inferiore al 50%;
- grado rifrattometrico a 35° compreso fra 44/48%;
- relazione Villavecchia: negativa;
- coloranti artificiali: assenti;
- polifosfati: assenti.

A contatto con liquidi caldi, debbono fondere fino a sciogliersi completamente.

Alimenti senza Glutine

Per “glutine” si intende la frazione proteica del frumento, della segale, dell’orzo, dell’avena o delle loro varietà incrociate nonché dei loro derivati, cui alcune persone sono intolleranti, e che è insolubile in acqua e in soluzione di cloruro di sodio 0,5 M. L’indicazione “*senza glutine*” nell’etichettatura degli alimenti, è disciplinata dal Reg. di esecuzione (UE) 828/2014 come informazioni fornite su base volontaria ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. Quando un alimento è specificamente formulato per celiaci in sostituzione di alimenti contenenti cereali fonte di glutine, le indicazioni sull’assenza della sostanza o il suo contenuto molto basso possono essere seguite dalla dizione “*specificamente formulato per celiaci*” (o “*per persone intolleranti al glutine*”). Nel caso di alimenti non specificamente formulati per celiaci a base di ingredienti privi di glutine, è ammessa come informazione accessoria la sola indicazione “*senza glutine*”, che può essere seguita dalla dizione “*adatto ai celiaci*” (o “*alle persone intolleranti al glutine*”). Vengono pertanto richiesti alimenti con la dicitura “senza glutine, specificatamente formulati per celiaci” o “senza glutine, specificatamente formulati per persone intolleranti al glutine”, ai sensi del D.M. 17 maggio 2016 che modifica il D.M. 8 giugno 2001, al fine di sostituire alimenti quali:

- pane e affini, prodotti da forno salati, prodotti per impanare;
- pasta e affini; pizza e affini;
- preparati e basi pronte per dolci, pane, pasta, pizza e affini;
- prodotti da forno e altri prodotti dolciari;
- cereali per la prima colazione.

Così come sottolineato dal Ministero della Salute (nota DGSAN 0031769-P-04/08/2016), tali alimenti devono essere prodotti utilizzando un piano di autocontrollo specificamente adattato a garantire l’assenza del glutine entro il limite di tollerabilità analitica di 20 ppm. In particolare, deve essere previsto un punto critico di controllo che tenga in considerazione il rischio di contaminazioni crociate durante tutte le fasi di produzione.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche

Gli alimenti senza glutine, delle varie tipologie indicate, devono essere costituiti da ingredienti senza glutine, nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, ossia non devono contenere glutine in quantità superiore a 20 ppm e non devono aver subito contaminazione durante le fasi di produzione, lavorazione, stoccaggio. Gli alimenti senza glutine non devono inoltre contenere farine di frumento, di orzo, di segale, di avena, di farro, di grano Khorasan e di triticale neppure in tracce. Tutti gli alimenti senza glutine richiesti devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Tutti gli alimenti devono essere prodotti presso stabilimenti che adottano e inseriti nel Registro Nazionale Alimenti Senza Glutine in seguito ad opportuna notifica (art. 7, D. Lvo 111/1992). Tutti i prodotti senza glutine devono essere consegnati

nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione.

Etichettatura e confezionamento

I prodotti senza glutine devono essere in confezioni integre, sigillate, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, riportanti tutte le indicazioni in conformità alla normativa vigente. Le confezioni devono essere facilmente identificabili e devono riportare anche il logo della spiga barrata o il logo del Ministero della Salute. Per i prodotti senza glutine il trasporto deve essere effettuato separando tali prodotti da tutti gli altri e, per evitare contaminazioni endogene veicolandoli in contenitori chiusi, seppure siano nella loro confezione originale. La spiga barrata rappresenta un simbolo di identificazione immediata e di maggiore sicurezza per il consumatore. Gli ingredienti e le sostanze impiegate nella preparazione dei vari prodotti senza glutine, devono essere dichiarate in etichetta. L'etichetta deve essere in lingua italiana, ben leggibile e non deve indurre in errore il consumatore finale. I prodotti senza glutine richiesti per le mense scolastiche non devono riportare l'indicazione: *“può contenere tracce di”,* oppure *“nello stabilimento può essere utilizzata farina di frumento...”* o frasi analoghe, riportate a scopo di tutela dell'azienda produttrice verso eventuali reazioni avverse che possano insorgere a causa della ingestione in soggetti celiaci. Tali scritte non garantiscono appieno la sicurezza per il soggetto intollerante.

Pasta Senza Glutine

La pasta senza glutine non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura tagli, bottatura o bolle d'aria. Deve, inoltre, risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. Per ogni tipo di pasta deve essere specificato il tempo di cottura e la resa (aumento di peso con la cottura). Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto. È ammesso l'uso di pasta di legumi (lenticchie rosse, piselli, ceci, fagioli), di mais, di riso e di soia.

Biscotti (Frollini) Senza Glutine

I biscotti senza glutine devono essere sempre di prima qualità per caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche. Le tipologie richieste sono le seguenti: biscotti classici, con gocce di cioccolato, con grano saraceno e zucchero di canna, con marmellata alla ciliegia o all'albicocca, con vaniglia.

I biscotti devono essere prodotti esclusivamente con amido di mais, farina di mais, farina di riso, farina di grano saraceno, amido di tapioca, fecola di patate, latte, uova, zucchero, zucchero di canna, burro, aromi naturali, agente lievitante, cacao, marmellata di frutta, miele, sale.

I valori nutrizionali per 100 g di prodotto dovrebbero essere compresi entro il seguente range:

- valore energetico: 429/459 kcal –1.807/1.933 kJ
- carboidrati: 69,0/79,90 g

- proteine: 9,0/2,70 g
- lipidi: 13,0/14,30 g
- fibre: 4,0/0,80 g
- sodio: 160/0,40 mg

I biscotti senza glutine consegnati devono essere integri, ben asciutti, avere un aspetto ruvido/semiruvido tipico della varietà, un colore ambrato, un odore e un sapore gradevoli. I biscotti non devono contenere farina di frumento e farine o sfarinati vari e/o cereali non consentiti, contenenti gliadina, nonché farine, semole varie e di qualità scadente, né tracce di Ocratossine (Ocratossina A), metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente (Reg. CE 1881/2006). Devono essere esenti da coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura, a vario titolo impiegate. I biscotti non devono essere ottenuti da ingredienti transgenici e non devono presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature o tagli, oppure contenere tracce di frammenti all'interno della confezione, oppure avere odore e sapore atipici (es. acidità, muffa, stantio, ecc). Non devono essere infestati da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o da qualsiasi altro agente infestante di natura varia, né essere avariati. I biscotti (frollini) senza glutine, devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in buste cartonate per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto ed etichettati nel rispetto della normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). Sulla confezione deve essere sempre stampato il logo della spiga sbarrata o del Ministero della Salute, per una facile identificazione del prodotto, ovviamente in lingua italiana. I biscotti senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Crackers Senza Glutine

I cracker senza glutine devono essere prodotti con i seguenti ingredienti: amido di mais, farina di riso, amido di tapioca, uova, sale, zucchero, lievito, agenti lievitanti. I crackers devono essere integri, freschi, friabili, croccanti, devono spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale ed essere croccanti alla masticazione. I valori nutrizionali medi dei crackers senza glutine (100 g di prodotto) dovrebbero essere compresi nel seguente range:

- valore energetico: 413/434 kcal –1.744/1.828 kJ
- carboidrati: 72,40/78,00 g
- proteine: 3,20/5,20 g
- lipidi: 9,0/14,00 g
- fibre: 3,80/4,50 g
- sodio: 0,70/0,80 mg

I cracker senza glutine non devono presentare odore, sapore e colore anomali e sgradevoli, né presentarsi frammentati, sbriciolati, invasi da parassiti, alterati o adulterati, oppure contenere farine varie e ingredienti non indicati, nonché additivi e conservanti ad eccezione di quelli ammessi dalle normative vigenti in materia e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici. I cracker non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti, in quantità superiore a quanto indicato dalla normativa vigente (Reg. CE 1881/2006). I crackers senza glutine devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in pacchetto di carta), contenenti monoporzioni chiuse sigillate, tali da garantire l'integrità del prodotto, etichettata nel rispetto della normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). I crackers senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Fette Biscottate Senza Glutine

Le fette biscottate senza glutine devono essere sempre di prima qualità per caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche. Le fette biscottate devono essere prodotte con farina di riso, farina di mais, fecola di patate, lievito, zucchero, sale. I valori nutrizionali per 100 g di prodotto dovrebbero essere compresi entro il seguente range:

- valore energetico: 270/425 kcal –1.138/1.796 kJ
- carboidrati 83,0/50,20 g
- proteine: 7,0/4,90 g
- lipidi: 1,0/8,20 g
- fibre: 2,30/3,60 g
- sodio: 0,70/0,60 mg

Le fette biscottate senza glutine devono essere integre, fresche, friabili e croccanti, perfettamente essiccate, ben conservate, devono avere uno spessore omogeneo, un aspetto ruvido/poroso, un colore ambrato, un sapore gradevole tipico. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Le fette devono avere una buona resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco. Le fette biscottate senza glutine non devono essere frammentate, sbriciolate, alterate o adulterate, con macchie, bolle d'aria, crepe, spezzature o tagli, avere odore e sapore atipici (es. acidità, muffa, stantio, ecc.). Le fette non devono essere prodotte con ingredienti transgenici, né contenere strutto, oli e grassi idrogenati, additivi, conservanti, aromatizzanti, emulsionanti ad eccezione di quelli previsti dalla normativa vigente in materia. Le fette biscottate non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente (Reg. CE 1881/2006), né essere infestate da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o da qualsiasi altro agente estraneo, di varia natura. Le fette

biscottate senza glutine, devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in pacchetti di carta per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, ed etichettate ai sensi della normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). Le fette biscottate senza glutine devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Pane e Panini Senza Glutine Freschi

Il pane ed i panini senza glutine devono essere prodotti esclusivamente con acqua, amido di mais, farina di riso, lievito, grassi vegetali. Il pane senza glutine (baguette/panino) preparato secondo una buona tecnica di lavorazione, deve avere una mollica soffice, morbida, di color bianco-grigiastro, la crosta compatta di colore giallo-bruno, non bruciata o scollata dalla mollica e deve avere un odore caratteristico. All'esame organolettico il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta lucente, dorata e croccante, dello spessore di 3-8 mm a seconda della forma, della cottura e del volume;
- mollica di aspetto più o meno bianco, di consistenza soffice, morbida ma non collosa, porosa ed elastica;
- alla rottura con le mani o al taglio il pane deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;
- odore gradevole, tipico del prodotto;
- sapore gustoso.

I valori nutrizionali per 100 g di pane senza glutine dovrebbero essere indicativamente i seguenti:

- valore energetico: 309 kcal –1.304 kJ
- carboidrati: 60,30 g
- proteine: 4,00 g
- lipidi: 5,70 g

Il pane non deve contenere farina di frumento e farine contenenti gliadina, tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità non superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente (Reg. CE 1881/2006). Il pane deve essere esente da coloranti o addizionato ad altre sostanze estranee di qualsiasi natura, a vario titolo impiegate e/o aggiunte al prodotto. Non deve essere ottenuto da farine o sfarinati vari e/o con impiego di altri cereali non consentiti o con semole varie e di qualità scadente. Deve presentare i seguenti valori microbiologici:

- Conta totale < 1.000 ufc /g
- Lieviti e muffe < 10 ufc /g
- Coliformi non rilevabili in 1g

- Germi patogeni non rilevabili in 25g

Il pane (baguette) e/o panini (rosette) senza glutine freschi devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti, riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Il pane e panini senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della shelf-life (vita commerciale residua).

Preparato per Impanare Senza Glutine

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti: amido di mais, amido di tapioca, proteine isolate di soia, grassi vegetali, sciroppo di glucosio, zucchero, farina di semi di carrube, sale, agenti lievitanti (E503, E450, E500), addensante (pectina), emulsionante (E472e).

Merendine e prodotti dolciari Senza Glutine

Le merendine e i prodotti dolciari senza glutine devono essere sempre di prima qualità per caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche.

Le tipologie richieste sono le seguenti:

MERENDINE SENZA GLUTINE

- plumcake: classico, con marmellata, con yogurt, con gocce di cioccolato;
- crostatina: all'albicocca, ai frutti di bosco;
- tortina: classica, di pan di Spagna, con cioccolato;
- ciambella;

PRODOTTI DOLCIARI SENZA GLUTINE (somministrati in occasione delle festività)

- pandorino
- panettone
- colomba

Le merendine senza glutine devono essere prodotti esclusivamente con amido di mais, farina di mais, farina di riso, zucchero, zucchero di canna, amido di tapioca, fecola di patate, latte, uova, burro, aromi naturali, lievito naturale, agente lievitante, cacao, marmellata di frutta, miele, sale, addensanti. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di glucosio-fruttosio o di mais ad alto contenuto di fruttosio. Per i prodotti dolciari da forno indicati nelle festività, si riporta a quanto specificato nell'apposita descrizione (Settore IX), ovviamente considerando, in questo caso, l'assenza dell'allergene. Le merendine e i prodotti dolciari senza glutine devono essere integri, avere un aspetto e un colore tipici, un odore e sapore gradevoli, essere ben conservati.

I prodotti non devono contenere farina di frumento e farine contenenti gliadina, nonché tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla normativa (Reg. CE 1881/2006).

Devono essere esenti da coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura, a vario titolo impiegate. Si rappresenta, inoltre, che non devono essere ottenuti da ingredienti transgenici o da farine o sfarinati vari e/o con impiego di altri cereali non consentiti o con semole varie e di qualità scadente. Non devono presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, residui di impasto non perfettamente cotto, oppure avere odore e sapore atipici (es. acidità, stantio, ecc), né essere infestati da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o da qualsiasi altro agente infestante, di natura varia, né essere avariate. Sia le merendine che i prodotti senza glutine devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in buste cartonate per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, etichettate nel rispetto della normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). I prodotti devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della shelf-life (vita commerciale residua).

Alimenti senza Lattosio

Le norme in materia di etichettatura e di composizione che indicano l'assenza o la presenza ridotta di lattosio nei prodotti alimentari non sono attualmente armonizzate a livello di Unione Europea. Tali indicazioni sono, tuttavia importanti, per le persone intolleranti al lattosio, che allo stato attuale sono tutelati soltanto per ciò che è previsto dal Reg. (UE) 1169/11. A livello nazionale, in attesa dell'armonizzazione, il claim “*senza lattosio*” può essere impiegato per latti e prodotti lattiero-caseari con un residuo di lattosio inferiore a 100 mg per 100 g o 100 ml, soglia utilizzata in molti Paesi dell'Unione Europea nonostante l'EFSA abbia ravvisato con proprio parere scientifico del 2010 l'impossibilità di individuare un limite preciso, in quanto si sarebbero verificate manifestazioni cliniche in alcuni soggetti con dosi inferiori a 6 mg/100 g. Sono preferiti prodotti che abbiano un quantitativo di lattosio inferiore a 10 mg/100 g. Oltretutto, non è possibile utilizzare la soglia di 10 mg/100 kcal utilizzata nel Reg. Delegato (UE) 127/2016, in quanto si riferisce agli alimenti per lattanti che hanno una densità calorica non rapportabile a quella degli alimenti per bambini più grandi o destinati agli adulti. Per fornire una informazione precisa ai consumatori sui contenuti dei prodotti “senza lattosio”, deve essere riportata in etichetta anche una indicazione del tipo “*Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio*”. Per alimenti non contenenti ingredienti lattei eventuali indicazioni sull'assenza di lattosio devono risultare conformi alle condizioni previste dal Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. e, ove del caso, devono contenere termini del tipo “*naturalmente*” per informare sul fatto che non contengono galattosio, a differenza degli alimenti sottoposti a scissione del lattosio.

Bevanda a Base di Riso

La bevanda a base di riso è una bevanda vegetale che sostituisce il latte vaccino in caso di diete particolari. Il prodotto, ricavato dal riso intero meglio se integrale, macerato in brodo d'acqua; è una bevanda che non contiene né lattosio né proteine del latte e colesterolo; contiene prevalentemente zuccheri semplici, grassi polinsaturi, fibre, minerali, vitamine A, B, D. Può essere arricchito con enzimi, vitamina B12, Ferro. La bevanda a base di riso ha

un colore simile al latte vaccino, bianco opaco, un odore tipico, un sapore dolciastro. La bevanda non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore, né presentare forme di contaminazione endogena di qualunque genere. La bevanda a base di riso deve essere consegnata in confezione in tetrapak, sigillata del contenuto indicato, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere. La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente. La bevanda a base di riso deve essere consegnata, quale alternativa al latte vaccino nei casi di intolleranze, nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% (vita commerciale residua).

Bevanda a Base di Soia

La bevanda a base di soia è una bevanda vegetale che sostituisce il latte vaccino in caso di diete particolari. Il prodotto, ricavato dalla soia intera o dalla farina di soia, è costituito da una emulsione di grasso, acqua e proteine, nella percentuale seguente:

- proteine 3,5 %
- grassi 2%
- carboidrati 2,9%
- minerali 0,5% con caratteristiche nutrizionali simili a quelle del latte vaccino, ma con inferiore contenuto in grassi. Può essere arricchito con vitamina B 12 e Calcio.

La composizione nutrizionale media per 100 g di bevanda a base di soia è la seguente:

- Kcal 32
- proteine animali 0
- proteine vegetali 2,9 g
- grassi 1,9 g
- zuccheri 0,8 g
- fibre 0 g
- ferro 0,4 mg
- calcio 13 mg

La bevanda ha un colore ambrato opaco, un odore tipico, un sapore dolciastro. La bevanda a base di soia deve essere consegnata in confezione in tetrapak, sigillata del contenuto indicato, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere. La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e tale da non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La bevanda deve essere consegnata, quale alternativa al latte vaccino nei casi di intolleranze, nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% (vita commerciale residua).

Bevanda a Base di Mandorla

La bevanda a base di mandorla è una bevanda vegetale che sostituisce il latte vaccino in caso di diete particolari ed anche per integrare l'alimentazione del lattante e dopo lo svezzamento. La bevanda, ricavata dalle mandorle, ha un contenuto di grassi intermedio tra quelli del latte vaccino intero e del latte vaccino parzialmente scremato, grassi che sono prevalentemente polinsaturi. Contiene inoltre vitamina E, minerali e fibre. La composizione nutrizionale media per 100 g di bevanda a base di mandorla è la seguente:

- Kcal 25
- proteine animali 0
- proteine vegetali 0,6 g
- grassi 1,5 g
- zuccheri 2,4 g
- fibre 0,4 g
- ferro 0,1 mg
- calcio 7 mg

La bevanda a base di mandorla deve avere un colore simile al latte vaccino, bianco opaco, un odore tipico, un sapore dolciastro. La bevanda a base di mandorla deve essere consegnata in confezione in tetrapak, sigillata del contenuto indicato, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere. La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La bevanda deve essere

consegnata, quale alternativa al latte vaccino in caso di intolleranze, nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% (vita commerciale residua).

Yogurt alla Soia

Lo yogurt alla soia deve essere prodotto con bevanda a base di soia cui sono stati aggiunti fermenti lattici e zuccheri quali fruttosio, glucosio o saccarosio. Può essere anche alla frutta. Lo yogurt alla soia non deve contenere lattosio. Lo yogurt di soia deve essere di colore bianco-latte tendente all'avorio, di consistenza liquida cremoso, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero. Deve avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula, ma gradevole.

La composizione media dello yogurt di soia (su 100 g) deve essere la seguente:

- acqua 82,4 g
- proteine 5,0 g
- sostanze grasse 4,2 g
- carboidrati 3,9 g
- Kcal 72

I parametri microbiologici devono essere rispondenti alla normativa vigente in materia. Lo yogurt alla soia non deve presentare invasione di muffe, colori anomali o avere una consistenza atipica, con grumi, coaguli, pellicole superficiali, perdita di sapore, o essere di gusto differente rispetto a quanto indicato sulla confezione. Lo yogurt di soia non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto, nonché diossine, detersivi, pesticidi, ecc., né additivi, coloranti, antiossidanti, aromi artificiali e antifermentativi ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa in materia, nonché latte vaccino o di origine animale. Lo yogurt alla soia deve essere consegnato in vasetto monoporzione da grammi 125, sigillato e riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione deve essere di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della stessa e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. I singoli vasetti di yogurt devono essere integri, privi di ammaccature, rigonfiamenti, fori e simili, nonché esenti da sporcizia superficiale di qualunque genere. Il coperchio deve essere perfettamente aderente al vasetto e senza parti da esso scollate. Gli yogurt devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore 25 giorni antecedenti la scadenza (vita commerciale residua).

Mozzarella Senza Lattosio

La mozzarella senza lattosio non deve presentare valori di lattosio superiori a 100 mg/100 g di prodotto. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. Il prodotto deve essere di sapore gradevole, tipicamente burroso e non acido. La superficie deve essere liscia e lucente; non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata; colore bianco porcellanato. Non devono essere presenti colorazioni anomale riconducibili, ad esempio, a contaminazione elevata causata da *Pseudomonas fluorescens*. Al taglio si ha fuoriuscita di siero ed il sapore è dolce e delicato, simile al latte, con odore fresco e gradevole. Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento. I singoli pezzi devono essere interi e compatti. Deve essere in confezione integra originale e in liquido di governo. Le confezioni non devono presentare soluzione di continuità con l'esterno. La quantità del prodotto deve essere di peso netto secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche. Può essere prodotta a partire da latte vaccino o bufalino o misto.

Latte pastorizzato senza lattosio Bio

Il latte senza lattosio non deve presentare valori di lattosio superiori a 100 mg/100 g di prodotto, deve essere biologico ai sensi del Reg. (UE) 848/2018 e del Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. Il latte non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore, né presentare forme di contaminazione endogena di qualunque genere. Il latte senza lattosio deve essere consegnato in confezione in tetrapak, sigillata del contenuto indicato, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere. La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Il latte deve essere consegnato, quale alternativa al latte vaccino in caso di intolleranze, nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% (vita commerciale residua).

Yogurt Senza Lattosio Bio

Lo yogurt senza lattosio deve essere biologico ai sensi del Reg. (UE) 848/2018 e del Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i., deve rispettare le disposizioni in materia di etichettatura secondo il Reg. (UE) 1169/2011.

- yogurt “bianco”: deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- yogurt “alla frutta”: la frutta deve essere presentata sottoforma di purea nel tipo “vellutato” (non in pezzi) nei seguenti gusti: albicocca, banana, pera, ciliegia, pesca, fragola.

Deve essere di consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato. Il sapore è leggermente acidulo, ma gradevole (pH da 3.5 a 4.2). Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore. Relativamente alla tipologia “alla frutta” devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali. Non sono ammessi conservanti. I parametri microbiologici devono essere rispondenti alla normativa vigente in materia. Lo yogurt senza lattosio biologico non deve presentare invasione di muffe, colori anomali o avere una consistenza atipica, con grumi, coaguli, pellicole superficiali, perdita di sapore, o essere di gusto differente rispetto a quanto indicato sulla confezione. Non deve, inoltre, contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto, nonché diossine, detersivi, pesticidi, ecc., né additivi, coloranti, antiossidanti, aromi artificiali e antifermentativi ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa in materia, nonché latte vaccino o di origine animale. Lo yogurt senza lattosio biologico deve essere consegnato in vasetto monoporzione da grammi 125, sigillato e riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione deve essere di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della stessa e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. I singoli vasetti di yogurt devono essere integri, privi di ammaccature, rigonfiamenti, fori e simili, nonché esenti da sporcizia superficiale di qualunque genere. Il coperchio deve essere perfettamente aderente al vasetto e senza parti da esso scollate. Gli yogurt devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore 25 giorni antecedenti la scadenza (vita commerciale residua).

Biscotti Secchi (Frollini) Senza Latte e Senza Uova

I biscotti (frollini) senza latte devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina e fiocchi di cereali, farina di frumento, latte di soia o di riso, olio vegetale, agenti lievitanti, zucchero o miele. I biscotti non devono contenere lattosio né proteine del latte vaccino e dell'uovo. Devono essere di tipi e forme differenti. Non devono contenere frutta secca intera o frantumata. Non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli. Non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, invasi da parassiti, alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente (Reg. CE 1881/2006). I biscotti senza latte devono essere integri e consegnati in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente. La confezione in carta sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme previste, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Tutti i biscotti devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Tortine Senza Latte e Senza Uova

Le tortine senza latte e senza uova devono essere costituite dai seguenti ingredienti: farina di frumento, zucchero, olio di semi di girasole, margarina vegetale (grassi vegetali, correttore di acidità: acido citrico), miele (2,5%), sciroppo di glucosio, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, aromi, agenti lievitanti: carbonato acido ammonio, di fosfato disodico, carbonato acido di sodio – sale. Le tortine non devono contenere lattosio né proteine del latte vaccino e dell'uovo. Le tortine non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli. Non devono presentarsi frammentate, sbriciolate, invase da parassiti, alterate o adulterate e non devono essere prodotte con ingredienti transgenici. Devono, inoltre, presentare i seguenti valori microbiologici:

- C.B.T. 32°C < 5000 ufc /g
- Coliformi < 10 ufc /g
- E. Coli < 10 ufc /g
- Stafilococchi Aurei < 10 ufc /g
- Lieviti < 500 ufc /g
- Muffe < 500 ufc /g
- Salmonella assente in 25 g

Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente (Reg. CE 1881/2006). Le tortine senza latte devono essere integre e consegnate in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente. La confezione in carta sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme previste, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Tutte le tortine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione.

Salsicce

Le salsicce che si richiedono per le diete speciali sono riportate in questa sezione poiché devono essere confezionate con budelli di fibra naturale o in fibra vegetale.

- *Salsiccia fresca di puro suino.*
- *Salsiccia fresca di pollo e tacchino.*

Alimenti Specifici per Diete Etico/Religiose

Vengono richiesti prodotti alimentari particolari per utenti che abbiano fatto richiesta di esclusione dalla dieta di determinati alimenti per motivazioni etico/religiose. Nel rispetto della libertà di religione, così come stabilito nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea, vengono richieste carni bovine macellate secondo il rito Halal per i musulmani e Kosher per gli ebrei. Per le diete induiste devono essere evitate le carni bovine, mentre per le diete ortodosse devono essere evitati carne, pesce, uova, latte e derivati tutti i mercoledì e venerdì nel periodo di Quaresima (dal 15 novembre al 24 dicembre). Possono essere richiesti alimenti La macellazione rituale deve rispettare determinati obblighi secondo il Reg. (CE)1099/2009 e deve avvenire in macelli autorizzati e sotto controllo delle autorità sanitarie locali. In Italia, per ottenere la certificazione Halal, è necessario rivolgersi ad uno degli enti accreditati, dimostrando la conformità alle regole indicate sul disciplinare emesso dal Comitato Etico di Certificazione Halal della CO.RE.IS (DTP HLL 02) e alle procedure standard omologate dalla stessa.

I requisiti da rispettare sono:

- Assenza di sostanze non conformi: materie prime, ingredienti, additivi, conservanti, coloranti, aromi, coadiuvanti tecnologici, inclusi tutti gli additivi nascosti non dichiarati in etichetta o nella scheda prodotto ma che entrano in contatto con il prodotto o i suoi ingredienti.
- Non contaminazione: le sostanze “Halal” non devono venire a contatto con sostanze “Haram” e, per evitare contaminazioni, è necessario separare le linee produttive nel tempo e/o nello spazio. Laddove ciò non sia possibile, è necessario predisporre adeguata sanificazione prima di procedere alla produzione “Halal”.
- Tracciabilità: l'identificazione dei prodotti, delle materie prime, degli ingredienti e dei semilavorati in azienda, così come delle aree e delle linee ad essi adibite, deve essere adeguata, con l'uso di cartelli appositi e/o etichette; mentre la tracciabilità delle produzioni “Halal” deve essere garantita in azienda e fuori azienda.
- Etichettatura e logo Halal: applicazione del marchio registrato di proprietà della CO.RE.IS.
- Sistema qualità: nel sistema qualità aziendale devono essere inserite procedure interne relative alla certificazione e alla produzione “Halal”.
- Formazione: rivolta periodicamente a tutto il personale direttamente interessato.

Per coloro che richiedono di poter seguire una dieta di tipo vegetariana o vegana, possono essere previsti i seguenti alimenti, a base di verdure e/o legumi:

- **Tofu** (biologico) il prodotto deve essere ottenuto dalla coagulazione delle proteine provenienti da bevande a base di soia mediante l'uso di solfato di calcio (E516), cloruro di calcio (E509), glucuno delta lactone (E575) o succo di limone e successivamente sottoposto a pressatura.
- **Besciamella di Soia** (biologico) Il prodotto finito deve essere privo di olio di palma.
- **Seitan** (biologico) prodotto ottenuto dal glutine di grano tenero o del farro, privo di odori o sapori anomali e di alterazioni fungine o microbiche

- **Affettati vegani** (biologici): es. mopur. Deve essere privo di OGM e, al suo interno, non deve contenere grumi, né alterazioni dei caratteri organolettici (odore, colore, sapore).
- **Hummus di ceci** (biologico): il prodotto deve prevedere assenza di OGM, glutine, additivi (viene ammesso l'acido citrico come acidificante).
- **Dessert di soia** (biologico) Deve essere privo di OGM e, al suo interno, non deve contenere grumi, né alterazioni dei caratteri organolettici (odore, colore, sapore).
- **Tempeh** (biologico) alimento fermentato derivato dai semi di soia, che vengono messi in ammollo, sbucciati e cotti. Tra gli ingredienti: aceto di mele e *rhizopus oryzae* per il micelio di fermentazione.
- **Burger di verdure e/o di legumi** (vedi settore VIII)

Tutti i summenzionati alimenti devono essere privi di prodotti di origine animale (compresi strutto e grassi animali).

Acqua

L'acqua da fornire deve recare la dicitura "acqua minerale" che risponde ai criteri di Legge di cui al D.Lvo n. 176 dell'8 ottobre 2011 (attuazione della Direttiva 2009/54/CE). Si richiede la confezione in bottiglia monouso (ai sensi del Reg. CE 1935/04, nonché al Regolamento della Commissione 10/2011 del 14 gennaio 2011) da 500 ml. L'acqua in confezione è in deroga al Decreto ministeriale 25 luglio 2011 ed è giustificata per fatti sanitari e tecnici ed esclusivamente da inserire nei cestini vitto utilizzati in occasione di gite scolastiche ecc. La ditta deve mettere a disposizione caraffe, conformi alla normativa dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti per somministrare acqua potabile da rete pubblica.

Succo di Frutta Bio

I prodotti da acquistare devono essere utilizzati solo in occasione di gite scolastiche o in situazioni di comprovata necessità in quanto è necessario privilegiare la frutta fresca. Devono essere conformi al D.Lvo 20 del 2014 concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana. I succhi di frutta biologici devono essere conformi anche al Reg. (UE) 848/2018. Il 'succo di frutta' designa il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura, fresca o conservata mediante refrigerazione o congelamento, appartenente ad una o più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene. L'aroma, la polpa e le cellule ottenute mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti al succo. Nel caso degli agrumi il succo di frutta deve provenire dall'endocarpo. Tuttavia, il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero. Se i succhi sono ottenuti da frutti con acini, semi e bucce, le parti o i componenti di acini, semi e bucce non sono incorporati nel succo. Tale disposizione non si applica ai casi in cui le parti o i componenti di acini, semi e bucce non possono essere eliminati facendo ricorso a buone prassi di fabbricazione. Nella produzione di succhi di frutta è autorizzata la miscelazione di succo di frutta con purea di frutta. La frutta utilizzata per produrre i succhi deve essere sana, matura al punto giusto e fresca o conservata con mezzi fisici o mediante uno o più trattamenti, compresi i trattamenti post-raccolta applicati conformemente alla normativa dell'Unione. Non sono ammessi succhi di frutta concentrati, succhi di frutta da concentrato, succhi di frutta estratti con acqua né nettari. La denominazione di vendita deve riportare il nome del frutto impiegato o il nome comune del prodotto o ancora il nome scientifico botanico. Sono ammessi succhi di frutta provenienti da uno o più frutti, compreso il pomodoro. Non possono essere aggiunti zuccheri ed edulcoranti così come previsto dal D.Lvo 20 del 2014. Non possono essere utilizzati *claims* del tipo "senza zuccheri aggiunti" ai sensi del Reg. (CE) 1924/2006. Non è ammesso l'uso di conservanti (ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante). Il succo deve avere il sapore caratteristico del/dei tipo/i di frutta da cui deriva, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate in etichetta. Devono, inoltre, essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione. Non devono presentare alcuna alterazione, anche se è accettata una parziale ossidazione e, quindi, un cambiamento di colore. I succhi, di vari gusti, devono essere confezionati in

tetrabrik e devono risultare di peso conforme a quello riportato sulle tabelle dietetiche. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni di cui al Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.

Miele

Caratteristiche merceologiche

Il miele di nettare di fiori deve essere di origine nazionale, preferibilmente regionale o locale. Sono ammessi tutti i tipi mieli, millefiori e monoflora. Non sono richieste miscele di mieli ottenute da mieli plurifloreali né mieli provenienti da altri Paesi. Il miele è costituito prevalentemente di zuccheri semplici (glucosio e fruttosio) in percentuali differenti: ad un elevato rapporto in glucosio corrisponde un'alta tendenza alla cristallizzazione.

La composizione del miele per 100 g deve essere la seguente:

- Kcal 304
- proteine 0,6 g
- lipidi 0 g
- carboidrati 80,3 g
- acqua 18 g

Il prodotto deve essere filtrato, ma non sottoposto a trattamenti chimici di alcun genere; deve essere fluido, avere sapore e odore gradevoli e tipici della varietà; deve possedere le caratteristiche previste dalla normativa relativa alla produzione e commercializzazione del miele e successive modifiche e/o integrazioni (D.Lvo 21 maggio 2004, n. 179; Circ. 31 maggio 2012, n. 4).

Al miele non deve essere aggiunta alcuna materia organica ed inorganica estranea alla sua composizione (aggiunta di acqua, zuccheri, fecole, melasse, destrine, saccarina, glucosi in genere, propoli, ecc.). Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, presenza di muffe o insetti; non deve aver iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente, presentare un'acidità modificata artificialmente, né essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi, oppure essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che ne rendano impossibile la determinazione dell'origine. Inoltre il miele non deve presentare difetti visivi e qualitativi, quali cristallizzazione incompleta (miele disomogeneo, con una fase liquida in cui sono inglobati i cristalli, in genere addossati alle pareti del barattolo e al fondo); non deve presentare una netta stratificazione della parte liquida e della parte solida; non devono essere visibili striature biancastre (schiuma affiorata in superficie).

Etichettatura e confezionamento

Il miele deve essere consegnato in barattolo di vetro con capsula a chiusura ermetica, munito di sigillo di garanzia che non deve poter essere modificato senza che la confezione sia aperta, riportante in etichetta la precisa

denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni (D.Lvo 21 maggio 2004, n. 179, Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). In etichetta deve essere indicata la corretta denominazione: *“miele millefiori”* se proviene da diverse specie botaniche, *“miele di...”* seguito dall'indicazione floreale o vegetale se proviene da un'unica specie specifica e il nome del produttore. Il miele deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Marmellate e Confetture Extra di Frutta Bio

Caratteristiche merceologiche

La marmellata è la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze. La quantità di agrumi utilizzata per la produzione di 1000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a 200 g, di cui almeno 75 g provenienti dall'endocarpo. La confettura extra di frutta è la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta e acqua. Per gli agrumi, la confettura extra può essere ottenuta dal frutto intero o tagliato e/o affettato. Deve possedere un tenore di frutta non inferiore al 60-65%. Devono essere ottenute da frutta di ottima qualità, portata a consistenza gelificata appropriata, di una sola specie di frutta, monogusto. I prodotti devono avere sapore ed odore gradevoli, tipici. La marmellata e la confettura extra devono presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta gelificata, ben cotta, traslucida. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Non deve essere aggiunta alcuna materia organica ed inorganica estranea alla loro composizione (acqua, zuccheri, fecole, melasse, destrine, saccarina, glucosio in genere) ad esclusione delle sostanze ammesse dalla normativa vigente (D. M. 27 febbraio 1996, n° 209 – concernente la disciplina degli additivi alimentari, e Reg. (UE) 1129/2011 – che istituisce l'elenco dell'Unione di additivi alimentari). Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, sapore di bruciato, presenza di muffe, noccioli interi o in frammenti, foglie, insetti o corpi estranei di qualunque genere, né deve aver iniziato un processo di fermentazione.

Etichettatura e confezionamento

La marmellata e la confettura extra devono essere consegnate in barattolo di vetro con chiusura ermetica, munito di sigillo di garanzia che non deve poter essere modificato senza che la confezione sia aperta, riportante in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni (D.Lvo 20 febbraio 2004, n. 50, Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). In etichetta deve essere indicata la corretta denominazione: *“confettura extra di.....senza zuccheri aggiunti”* o *“marmellata di... senza zuccheri aggiunti”*. La marmellata e la confettura extra deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

SETTORE XIII (Sale, Olio, Aceto, Succo di Limone, Zucchero, Lievito)

Sale Alimentare

Sale fino e grosso iodato

Il sale alimentare che si intende acquistare deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997, n. 106. Deve essere utilizzato unicamente sale arricchito in iodio, così come previsto da D.M. 10 agosto 1995, n. 562 e dalla Legge 21 marzo 2005, n. 55. Si consiglia l'utilizzo di sale iodato "protetto", resistente all'evaporazione in seguito a cottura. Il sale marino integrale ha un contenuto trascurabile di iodio e dunque non può essere utilizzato in sostituzione del sale arricchito. È ammesso il sale alimentare addizionato con ioduro di potassio (sale iodurato), con iodato di potassio (sale iodato) o con entrambi (sale iodurato e iodato) per garantire un tenore di iodio ionico di 30 mg per kg di prodotto. È ammessa una tolleranza del contenuto in iodio di +40% o -20%, così come previsto dal D.M. 10 agosto 1995, n. 562. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. I contaminanti (arsenico, piombo, rame, cadmio, mercurio) non devono essere in quantità tali da costituire pericolo per la salute del consumatore così stabilito dall'art. 3 comma 1 del D.M. 31 gennaio 1997, n. 106. È ammesso l'acquisto di sale alimentare arricchito di iodio cui siano aggiunti additivi antiagglomeranti in quantità e qualità stabilite dalla legislazione vigente - Reg. (CE) 1333/2008 e s.m.i. Il prodotto acquistato deve inoltre rispettare i criteri microbiologici stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i. sui criteri microbiologici applicabili al sale alimentare. I recipienti utilizzati per la confezione devono rispondere alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze, e per i materiali a contatto con alimenti (Normativa MOCA) L'etichettatura deve essere conforme al Reg. (UE) 1169/2011 e all'art. 5 del Decreto Ministero della Sanità del 31 gennaio 1997, n. 106. Il sale iodurato è acquistato in confezioni di peso netto non superiore a 500 g. Il sale iodato è acquistato in confezioni di peso netto non superiore a 1000 g.

Sale Iposodico Iodato e Asodico

Il Sale Iposodico Iodato è un sale iodato fino a ridotto contenuto di sodio da utilizzare in sostituzione del comune sale da cucina nei casi in cui venga consigliato o prescritto di adottare un regime alimentare iposodico. Il cloruro di sodio è in parte sostituito dal cloruro di potassio. Devono essere rispettate tutte le norme del sale alimentare, eccetto per il contenuto minimo di cloruro di sodio. I sali iposodici sono considerati tali succedanei del sale con un contenuto di cloruro di sodio compreso tra il 20 e il 35%, corrispondente ad un tenore di sodio compreso tra 7,8 e 13,6 g%. Il rapporto potassio/sodio non deve essere inferiore a 1,5:1.

I sali asodici sono considerati tali succedanei del sale privi di cloruro di sodio, con un tenore residuo di sodio non superiore a 120 mg/100 g.

Per entrambe le tipologie di prodotti:

- requisiti di composizione: è consigliabile che il tenore massimo di potassio, derivante dai sali sostitutivi

utilizzati come ingredienti, non superi un livello nell'ordine di un terzo del peso totale;

- indicazioni: trattamento dietetico dell'ipertensione arteriosa e altre condizioni mediche richiedenti una marcata contrazione dell'apporto alimentare di sodio.

Disposizioni aggiuntive di etichettatura:

- nelle informazioni in etichetta va riportato per 100 g, oltre al tenore di sodio, il tenore di potassio e quello relativo ai principali minerali derivante dai sali sostitutivi utilizzati come ingredienti.

Olio Extravergine d'Oлива

L'olio extravergine d'oliva deve essere conforme a quanto stabilito dal Reg. (UE) 29/2012 modificato dal Reg. (UE) 1096/2018 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva, nonché al Reg. (UE) 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli. Nel caso dell'olio extravergine di oliva biologico, il prodotto deve essere conforme anche al Reg. (UE) 848/2018. Possono essere utilizzati unicamente oli extravergini di oliva ottenuti da sole olive coltivate e frante in Italia (o nel ristretto territorio della Denominazione nel caso si tratti di un DOP). Come prescritto dal Reg. (CE) 640/2008 che modifica il Reg. (CEE) 2569/1991, la mediana dei difetti deve essere pari a 0 e la mediana del fruttato deve essere superiore a 0. Sono ammessi oli che abbiano caratteristiche organolettiche del tipo fruttato verde o fruttato maturo del tipo 'intenso', 'medio' o 'leggero'. L'olio che si intende acquistare deve conservare le caratteristiche organolettiche tipiche fino alla data del termine minimo di conservazione. Non possono utilizzati oli che abbiano i seguenti *flavour* organolettici negativi: Morchia, Muffa-umidità, Avvinato-inacetito, Acido-agro, Metallico, Rancido, Cotto o stracotto, Fieno-legno, Grossolano, Lubrificanti, Acqua di vegetazione, Salamoia, Sparto, Terra, Verme, Cetriolo, Legno umido.

Confezioni

Ai sensi del D.Lvo 23 maggio 2016, n. 103, del D.M. 10 novembre 2009, della Legge 14 gennaio 2013, n. 9 Reg. (UE) 29/2012, l'olio deve essere acquistato e conservato in recipienti idonei di grandezza non superiore a 25 litri dotati di sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione (sistema antirabbocco). L'olio non può in nessun caso essere acquistato allo stato sfuso.

Etichettatura

Ai Sensi del Reg. (UE) 1169/2011, D.Lvo 231/2017, D.Lvo 15 settembre 2017, n. 145, Reg. (UE) 29/2012 e Legge 14 gennaio 2013, devono essere obbligatoriamente riportate in etichetta dell'olio d'oliva le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita (*Olio Extra Vergine di Oliva*);
- la designazione dell'origine (*Italia o Italiano*);
- l'informazione sulla categoria di olio (*olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente*

mediante procedimenti meccanici);

- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione (*da consumarsi preferibilmente entro il o entro fine*);
- le condizioni particolari di conservazione (*da conservare al riparo della luce e dal calore*);
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del responsabile commerciale del prodotto;
- il lotto (L'indicazione del lotto non è richiesta quando il termine minimo di conservazione è indicato con il giorno, il mese e l'anno);
- una dichiarazione nutrizionale;
- la campagna di raccolta (non deve essere indicata se l'olio proviene da due o più campagne di raccolta diverse);
- la sede dello stabilimento di confezionamento (se l'olio è utilizzato per la preparazione dei pasti e non è a disposizione degli utenti, tale dicitura può essere inserita anche solo nei documenti commerciali che accompagnano il prodotto).

Possono essere aggiunte indicazioni facoltative:

- valori massimi previsti alla data del termine minimo di conservazione (Acidità, indice di perossidi, cere, assorbimento dell'ultravioletto - K232, K268, Delta K - che devono essere analizzati conformemente ai metodi del Reg. CEE 2568/91 e i cui valori siano conformi al Reg. UE 1830/2015);
- le indicazioni delle caratteristiche organolettiche relative al gusto e/o all'odore (se è stato condotto un panel test ai sensi del Reg. CEE 2568/91 come modificato dal Reg. CE 640/2008);
- l'indicazione «prima spremitura a freddo», riservata agli oli d'oliva extra vergini o vergini ottenuti a meno di 27 °C con la prima spremitura meccanica della pasta d'olive, mediante un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;
- l'indicazione «estratto a freddo», riservata agli oli d'oliva extra vergini o vergini ottenuti a meno di 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive;
- cultivar delle olive.

Oli di semi

L'olio deve essere monoseme, ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di girasole e mais, ammessi solo per eventuali frittture, laddove specificato.

Aceto di Vino o di Mele

I prodotti che si intendono acquistare devono essere ottenuti esclusivamente dalla fermentazione acetica di liquidi alcolici (per l'aceto di vino) o zuccherini di origine agricola (per l'aceto di mele), che presenta al momento dell'immissione al consumo umano diretto o indiretto un'acidità totale, espressa in acido acetico, compresa tra 5

e 12 grammi per 100 millilitri, una quantità di alcol etilico non superiore a 0,5 % in volume. L'aceto di vino può contenere una quantità di alcol etilico fino a 1,5 % in volume. I prodotti devono essere conformi al Titolo V della Legge 238 del 2016. Non devono essere aggiunte sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale e tipica del prodotto. Non devono avere odori e sapori estranei o sgradevoli.

Succo di Limone concentrato

Il prodotto deve essere costituito da succo di frutta, unicamente ottenuto con limoni, senza aggiunta di zuccheri e di anidride solforosa o suoi sali, senza aggiunta di coloranti, in confezioni in vetro, da litro o 750 ml. Il succo di limone concentrato deve essere etichettato ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.

Zucchero bianco

Lo zucchero deve essere conforme a quanto stabilito dall'allegato I, punto 2 del D. Lvo 20 febbraio 2004, n. 51. Lo zucchero deve essere raffinato, con polarizzazione di almeno 99,7%: - avere un contenuto di zucchero invertito al massimo di 0,040% in peso; - avere una perdita all'essiccazione al massimo di 0,06% in peso. Lo zucchero richiesto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione ed avere cristalli minuti e riportare sulla confezione le indicazioni previste dalla normativa vigente. Non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, di qualsiasi natura, non deve contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate o altre impurità.

Lievito di birra fresco o secco

Il lievito impiegabile nella panificazione deve essere composto da *Saccharomices cerevisiae* attivi o specie tassonomicamente affini. Il lievito fresco deve essere costituito da cellule in massima parte viventi, senza aggiunta di amido e fecole, con umidità non superiore al 75 %, con ceneri non superiori al 2,5 % riferito alla sostanza secca. Il lievito secco deve essere costituito da cellule in massima parte viventi, senza aggiunta di amido e fecole, con umidità non superiore all'8 %, con ceneri non superiori all'8 % riferito alla sostanza secca. Sulle confezioni dei lieviti selezionati posti in commercio devono essere riportati il nome o la ragione sociale e la sede legale della ditta, la sede dello stabilimento di produzione, le caratteristiche del prodotto e gli estremi dell'autorizzazione rilasciata dal Ministero della Sanità, come stabilito dalla Legge 4 luglio 1967, n. 580 - Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari.