

TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Titolo	Pagina
DISPOSIZIONI GENERALI	3
CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI	4
Farina bianca tipo "0" e tipo "00"	4
Farina di mais per polenta	4
Orzo - Farro da agricoltura biologica	5
Focaccia fresca tradizionale all'olio extra vergine d'oliva senza strutto	5
Pane fresco di produzione artigianale	5
Pasta fresca per pizza	6
PASTE ALIMENTARI	6
Pasta di semola di grano duro	6
Pasta per lasagna precotta	6
Ravioli magri	7
RISO	7
Riso fino ribe parboiled	7
Riso superfino Roma	7
PRODOTTI SENZA GLUTINE	7
TUBERI FRESCHI	8
Patate	8
Gnocchi di patate	8
LEGUMI ESSICCATI	8
Ortaggi freschi ed erbe aromatiche fresche	9
Ortaggi freschi di categoria I°	9
FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA, BANANE DI PROVENIENZA MERCATO EQUO E SOLIDALE,	10
Frutta fresca	10
Banane provenienza Mercato Equo e Solidale e biologica	11
ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI	11
Pomodori pelati, passata e polpa di pomodoro	11
Confettura extra di frutta	12
Mousse di frutta	12
PRODOTTI SURGELATI - CONGELATI	13
PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI	13
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	14
CARNI DI BOVINO ADULTO VITELLONE/FRESCO	14
CONFEZIONATO SOTTOVUOTO	15
Carne di vitellone, fresco, confezionato sottovuoto	15
Carne trita di bovino adulto	15
Carne certificata biologica	15
Suino disossato in confezioni sottovuoto	16
Lonza di suino disossata	17
CARNI AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE	17
Cosce - fusi - sovracosce di pollo	17
FESA DI TACCHINO MASCHIO/LONZA DA PETTO	18

O COSCIA CONVENZIONALE	
Petto di pollo senz'osso da allevamento convenzionale	18
Fesa di tacchino arrosto	19
Prosciutto cotto nazionale senza cotenna e privo di polifosfati	19
Wurstel di pollo - tacchino	19
Wurstel di puro suino	20
LATTE E DERIVATI	20
Latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero, parzialmente scremato, ad alta qualità	20
Latte UHT a lunga conservazione intero	20
Latte privo di lattosio UHT	20
DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI – BURRO	21
Burro	21
Crescenza - stracchino	21
Mozzarella fiordilatte – ovoletti di mozzarella fior di latte	22
Parmigiano reggiano D.O.P.	22
Grana Padano D.O.P. grattugiato	22
Ricotta	22
Yogurt intero	23
Yogurt magro	23
Yogurt alla frutta	23
Misto d'uovo pastorizzato refrigerato	23
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI	23
Tonno al naturale	23
Tonno all'olio d'oliva	24
PESCE CONGELATO/SURGELATO	24
Cuori di nasello/merluzzo surgelati	24
Bastoncini di merluzzo surgelati porzionati e impanati	25
Filetti di platessa surgelati	25
Filetti di Halibut surgelati	25
Acqua oligominerale naturale	25
Succo di frutta concentrato/nettare di frutta monoporzione	26
Budino pronto al cioccolato, al creme caramel, alla vaniglia	26
Gelati preconfezionati	26
Tavoletta di puro cioccolato al latte/fondente	27
Olio di oliva extra vergine	27
Olio extravergine di oliva DOP	27
ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA	28

DISPOSIZIONI GENERALI

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'Appalto devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale relativa alle categorie merceologiche.

Il Comune si riserva di poter richiedere all'I.A. l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dal menu concordato.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Reg. UE n. 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- D. Lgs 114/06 (allergeni alimentari);
- Reg. UE n. 1169/2011;
- Reg. UE n. 775/2018;
- D. Lgs. n. 231/2017.

Etichettatura

L'etichettatura dei prodotti alimentari deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Per garantirne la tracciabilità gli alimenti devono essere identificabili con copia dell'etichetta originale o con i dati in essa inseriti (nome prodotto, produttore e confezionatore, lotto, scadenza...)

Imballaggi – recipienti

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto disciplinato dal Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.6.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio e sono regolamentati dal Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.

Confezioni

Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture e devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità.

Devono riportare: peso netto; elenco degli ingredienti; ditta produttrice; modalità di preparazione; data di scadenza; luogo di produzione, ecc. e conformi alle normative vigenti.

I prodotti confezionati devono essere conformi a quanto disciplinato dal Reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i. e dal Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.6.

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire che in qualunque fase del loro processo di produzione non siano utilizzati **Organismi Geneticamente Modificati (OGM)**; tale garanzia deve essere certificata secondo quanto disposto dal Reg. CE 641/2004 (recante norme attuative del Reg. CE 1829/2003) e al Reg. CE 1830/2003 e s.m.i., concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

I prodotti da agricoltura biologica devono essere conformi a quanto previsto dalle normative UE e nazionali vigenti in materia: Reg. CE 834/2007 e sue modificazioni ed integrazioni e Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.1.

Il prodotto da agricoltura biologica deve avere una etichetta conforme a quanto previsto dalle normative UE n.1151/2012 e s.m.i. e nazionali vigenti.

Non sono ammesse forniture di prodotti da agricoltura biologica riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

Per la consegna di prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, viene richiesta la documentazione del fornitore che attesti la rintracciabilità dei prodotti e conformità alla normativa vigente, e, alla consegna nella singola scuola/cucina, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

I prodotti provenienti dal Mercato Equo e Solidale così come definiti nella Legge Regionale 13 Agosto 2007 n. 32 in materia di Disciplina e interventi per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria, devono essere conformi a quanto disciplinato dal Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.4.4.

I prodotti tipici sono precisamente identificati come:

- **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** sono prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata e il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani (Reg. CEE 2081/92 e s.m.i. - Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.1)

- **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** indica un marchio di origine che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata (Reg. CEE 2081/92 e s.m.i. - Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.1).

Prodotti ittici secondo quanto stabilito dal Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.1- Il pesce somministrato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Non è ammessa la fornitura di prodotti ittici provenienti dalla zona di pesca FAO 61 (Oceano Pacifico Nord-Occidentale), n. 51-57 Oceano Indiano e n. e 61-67-71-77-81-87 Oceano Pacifico

Alimenti tradizionali liguri

Presenti nell'elenco pubblicato sul sito della Regione Liguria

Alimenti di filiera Secondo quanto previsto dal D.M. del 25.07.2011, Allegato 1, art. 5.3.1. rubricato alla voce : “ produzione degli alimenti e delle bevande”

❖ **I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare**

si intendono i prodotti di cui al D. Lgs. 27.1.92 n.111 e s.m.i.

❖ **Protezione dei soggetti malati di celiachia**

di cui alla L. 4.7.05 n. 123 e Dir. CE 2007/68 e s.m.i., al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia aggiornato e al Regolamento di esecuzione (UE) N. 828/2014 della commissione del 30 luglio 2014.

CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI

FARINA BIANCA TIPO "0" E TIPO "00"

da Agricoltura biologica

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.

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

FARINA DI MAIS PER POLENTA

da Agricoltura biologica

Descrizione: deve essere di colore giallo intenso, priva di punti neri o verdastri, di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti e additivi di qualsiasi genere.

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.

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

ORZO – FARRO

Da Agricoltura biologica

Descrizione: i semi devono provenire dallo stesso luogo di produzione e dall'ultimo raccolto.

Devono essere interi e sani, puliti, esenti da parassiti, da estese lesioni e/o ammaccature.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del reg. CEE 2092/91 e s.m.i. .

Indicazione obbligatorie: produttore – imballatore e/o speditore – natura – origine – data di raccolta – disciplinare di riferimento.

Confezionamento: sacchetti da un Kg. o da 500 g.

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

FOCACCIA FRESCA TRADIZIONALE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA SENZA STRUTTO

Descrizione: Prodotta con farina di grano tenero "00", acqua, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, malto, sale.

Le materie prime che compongono la "Focaccia Genovese" hanno la stessa natura di quelle del pane con aggiunta di ingredienti particolari. Per "Focaccia Genovese" si intende alimento tradizionale ligure presente nell'elenco pubblicato sul sito della Regione Liguria al n. 192.

Per le caratteristiche della fornitura vedi pane fresco di produzione artigianale e industriale delle presenti tabelle merceologiche.

Confezionamento: secondo richiesta.

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

PANE FRESCO di produzione artigianale

Da agricoltura convenzionale /Da agricoltura biologica

Pezzatura : panino tipo libretto o rosetta.

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

Descrizione:

Legge 580 del 4/07/1967 e s.m.i.

Prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano (farina di grano tenero "0"), acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) (su richiesta), senza aggiunta di additivi (non è consentito l'impiego di alcun additivo, nè prima, nè durante, nè dopo la panificazione). Su richiesta, con olio extra vergine di oliva e malto d'orzo o di frumento (v. pane con aggiunta di ingredienti particolari). Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altri additivi non consentiti.

La lievitazione deve essere naturale con l'impiego di lievito per la panificazione (*Saccaromyces cerevisiae*).

Il pane fornito deve essere prodotto nel giorno del consumo ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

Il pane deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

All'analisi sensoriale il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta di colore bruno dorato, croccante e uniforme, friabile, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori;

- mollica elastica con alveolatura regolare;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito per panificazione, odore di rancido, di pasta cruda, di muffa o altro).
- non vi deve essere alcuna impurità o residui di insetti (Filth –Test).

Confezionamento: in panini da circa gr. 30 o 50;. Si intende peso a cotto.

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi della L. n. 580/1967 (art. 26) e cioè “in recipienti lavabili non forato e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento”; deve attenersi al regolamento locale di igiene del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione alle comunità; deve rispondere ai requisiti del D.P.R. 26.3.80 n. 327, art. 43 - Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in generale e dal Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta e involucri costituiti da una pellicola microforata), purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal Decr. MINISAN 21.3.73 e successive integrazioni e/o modificazioni.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

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

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

PASTA FRESCA PER PIZZA

Descrizione: Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale.

Confezionamento: secondo richiesta. La confezione deve essere tale da garantire l'igienicità del prodotto, evitare lo sviluppo di odori anomali, evitare la lievitazione eccessiva.

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

PASTE ALIMENTARI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve essere sempre di prima qualità. Deve essere prodotta con semola di grano duro conforme al D.P.R. 5.3.2013 n. 41 e s.m.i. Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli. La pasta dovrà avere buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alla dimensione; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere buona consistenza.

La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Sottoposta alla prova di cottura (50 gr. di pasta in 500 ml. di acqua distillata bollente contenente 2,5 gr. Di sale per 15 minuti), non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Confezionamento: pacchi da 0,500 Kg., 1 Kg. e da 5 Kg, a richiesta

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

PASTA PER LASAGNE PRECOTTA

Descrizione : Ingredienti: granito di grano tenero, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (20%) , acqua, sale.

Sfoglia di pasta all'uovo di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm.

La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Confezionamento: in sacchetti pvc da 1 KG

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

RAVIOLI MAGRI

Descrizione: Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto.

Si richiedono i seguenti ingredienti:

- Pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.
- Ripieno: ricotta vaccina senza conservanti antifermentativi, (non superiore al 50%), spinaci freschi, parmigiano reggiano e/o grana padano, uova pastorizzate, pane grattugiato, sale e spezie.

Confezionamento: in sacchetti, vaschette in plastica OPS termosaldata in atmosfera modificata da 250 gr. o da 1 Kg.

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

RISO

Per tutte le tipologie di riso si richiede esclusivamente prodotto proveniente da agricoltura italiana.

RISO FINO RIBE PARBOILED

da agricoltura biologica

L. 18.3.58 n.325 e L. 5.6.62 n. 586 e s.m.i.; Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e decreto 9.12.2013 e s.m.i.

Descrizione: deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla. Deve avere un umidità non superiore al 14%. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Per i valori delle tolleranze di grani non conformi si fa riferimento al Decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestale in vigore. Il prodotto deve essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 20 minuti.

Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg. sottovuoto; in confezione da 5 Kg. in sacchi di materiale ad uso alimentare.

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

RISO SUPERFINO ROMA

da agricoltura biologica

L. 18.3.58 n.325 e L. 5.6.62 n. 586 e s.m.i.; Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e Decreto 9.12.2013 e s.m.i.

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

naturale. Deve avere un umidità non superiore al 14%. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Il prodotto deve essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Il numero dei difetti presenti non deve superare l'incidenza percentuale regolamentata per legge.

Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg. sottovuoto; in confezione da 5 Kg. in sacchi di materiale ad uso alimentare.

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

PRODOTTI SENZA GLUTINE

Devono essere conformi a quanto disposto dal regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della commissione del 30 luglio 2014.

Vengono utilizzati per bambini e adulti che presentano intolleranza al glutine.

Tutti i prodotti utilizzati devono essere presenti nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

Sono normalmente richiesti: pasta, farina, crackers, biscotti, merendine, fette tostate.

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

TUBERI FRESCHI

PATATE

da agricoltura biologica

Descrizione: prodotti di 1° categoria. Devono essere di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche generali:

- frutti sani ed interi senza lesioni provocate da insetti o parassiti cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non devono essere sottoposti a trattamenti antigermogliativi.

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

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g.

Indicazioni obbligatorie: produttore - imballatore e/o speditore - natura - origine - categoria merceologica - specie - calibro.

La produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..

Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.

Confezionamento: in sacchi, in cassette o altro secondo richiesta.

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

GNOCCHI DI PATATE

Descrizione: il prodotto deve essere composto in ordine decrescente di peso da: patate fresche o congelate, farina di grano tenero, sale (max 4% sulla sostanza secca). La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire, al termine delle operazioni di cucinatura, il mantenimento della forma originale, di non disfarsi né diventare collosi.

Il prodotto deve essere privo di corpi estranei e/o impuri ed essere esente da antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità, coloranti e conservanti.

Gli impianti di produzione e di confezionamento dovranno essere del tipo "a ciclo chiuso ed automatizzato", al fine di garantire la minor manipolazione possibile ed ottenere prodotti con caratteristiche batteriologiche ottimali.

Confezionamento: secondo richiesta

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

LEGUMI ESSICCATI

da agricoltura biologica/ convenzionale

- le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata;

- i legumi provenienti da coltivazioni biologiche si attengono alle disposizioni del Reg. CEE n. 2092/91 e s.m.i.;

- le confezioni devono essere integre, sigillate, molto pulite esternamente a norma del Decr. Lvo 25.01.92 n. 108, riportante tutte le indicazioni in conformità al D. Lgs. 27.01.92 n. 109;

- i legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei;

- il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.

Sono richiesti i seguenti tipi di legumi: ceci, fagioli borlotti e canellini, lenticchie verdi e rosse decorticate, piselli, azuki.

Confezionamento: Kg. 0,250; Kg. 0,5; Kg. 1; Kg. 5.

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

ORTAGGI FRESCHI ED ERBE AROMATICHE FRESCHE -

da agricoltura biologica

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

Riferimenti normativi: **Regolamenti CE e CEE** e normative vigenti.

Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.1. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali rispettando i calendari di stagionalità. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1°

Da Agricoltura biologica

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

A seconda della stagionalità le varietà richieste sono: aglio, asparagi, bietole, carote, carciofi, cavolfiori, cavoli, cetrioli, cime di rapa, cipolle, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, scarola, sedano, zucchini, zucca o altre tipologie di ortaggi.

Disposizioni generali relative alla qualità

Gli ortaggi devono essere: interi, senza lesioni; sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, privi di sostanze estranee visibili, in particolare senza residui di fertilizzanti e antiparassitari; privi di danni provocati da lavaggio inadeguato; di aspetto e di colore freschi; privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti; privi

di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda; privi di odore e /o sapore estranei; privi di attacchi di roditori e da insetti; esenti da danni provocati dal gelo e dal sole, esenti da tracce di muffa; il taglio deve essere il più possibile netto e fresco; non aver subito irraggiamento.

Disposizioni generali relative alla classificazione

Gli ortaggi devono essere: maturi fisiologicamente; omogenei alla 1° Cat. di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative a calibrazione e pezzatura:

Si richiede omogeneità nella calibrazione e nella pezzatura, così come determinato dalle norme CEE.

- Carote: lunghezza per singolo pezzo: da 14 cm/50 gr. - a 20 cm./250 gr.

- Zucchine chiare: lunghezza per singolo pezzo: da 8 a 15 cm.

- Zucchine chiare "Trombette" fornite nel periodo di stagione

Disposizioni generali relative alla presentazione:

a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà e qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;

b) condizionamento: deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

a) identificazione: imballatore e /o speditore;

b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno;

c) origine del prodotto: paese d'origine in zona UE, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;

d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;

e) se del caso, l'indicazione "ottenuti in coltura protetta".

In applicazione al Reg. CEE 2092/91 e s.m.i., recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - Regime di controllo CEE".

Disposizioni generali relative alla produzione:

Descrizione: I prodotti, di I° categoria, o in via eccezionale di II° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..

Indicazioni obbligatorie: quale prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento + logo organismo di riconoscimento.

FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA, BANANE DI PROVENIENZA MERCATO EQUO E SOLIDALE.

Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.1. I prodotti ortofruttili devono essere stagionali rispettando i calendari di stagionalità . Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo

FRUTTA FRESCA

da agricoltura biologica

Riferimenti normativi:

- Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.1.
- Norme e regolamenti CEE di qualità per i prodotti ortofrutticoli ed agrumari in vigore; L. 30.4.62 n. 283, art. 5 e s.m.i.

In applicazione al Reg. CEE 2092/91 e s.m.i., recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica - Regime controllo CEE".

Disposizioni generali relative alla qualità:

I frutti devono essere: di 1° categoria; interi, senza lesioni; sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare senza residui di fertilizzanti o antiparassitari; privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e /o sapore estranei; privi di attacchi da roditori; esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa.

Disposizioni generali relative alla classificazione:

I frutti devono essere: maturi fisiologicamente; omogenei alla categoria 1° di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative alla calibrazione/cultivar:

La calibrazione è determinata dal calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme CEE.

- Mele gialle tipo golden: calibro superiore a 65;
- Mele rosse tipo stark, royal: calibro superiore a 55;
- Pere tipo conference, abate, kaiser, williams : calibro superiore a 55;
- Pesche nettarine: calibro superiore a 51 mm di diametro;
- Albicocche: calibro superiore a 30 mm di diametro;
- Arance tipo Moro, Tarocco, Sanguinella, Navel: calibro non inferiore a 8 per tutte le varietà;
- Clementine: calibro omogeneo da 5 a 6.
- Uva da tavola bianca o rossa tipo Italia, Regina, Fragola

Disposizioni generali relative alla presentazione:

- a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
- b) confezionamento: i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- a) identificazione: imballatore e/o spedizioniere;
- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, nettarine, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni, clementine, banane e meloni;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria e calibro;

e) se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;

f) se del caso, deverdizzazione per gli agrumi.

Le varietà richieste sono le seguenti: albicocche, arance, banane, ciliegie, clementine, fragole, kiwi, limoni, mandarini, mele, meloni, nettarine, pere, pesche, susine, uva.

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

BANANE

Provenienza Mercato Equo e Solidale e biologica

Riferimenti normativi:

- Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.4.4.

- Legge Regionale 13 Agosto 2007 n. 32 in materia di Disciplina e interventi per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria.

Descrizione: Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi.

Il frutto deve essere sodo, intero, sano. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Condizione del frutto: esenti da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 130 gr.

Forma per confezione: casse cartone e/o sacchi in plastica.

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

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

L'etichettatura e gli imballaggi (vedi disposizioni generali).

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

POMODORI PELATI, PASSATA E POLPA DI POMODORO

Da Agricoltura biologica

Descrizione: I pomodori devono essere accuratamente selezionati e coltivati con metodo biologico (Reg. CEE n. 2092/91 e s.m.i.).

Deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei.

Deve possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. 11.4.75 n. 428 e s.m.i..

Descrizione: I prodotti di origine nazionale devono essere ottenuti utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di larve e insetti, di difetti dovuti a malattie, di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti, maturi e ben lavati. Odore caratteristico di pomodoro fresco. Sapore dolce, non acido, tipico di pomodoro maturo, senza retrogusti estranei o sapori di cotto.

La denominazione “pomodori pelati” è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate.

I pelati devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla normativa vigente con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto (per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 40 e non meno del 65% negli altri casi) e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.

La denominazione "passata di pomodoro" è derivante dalla trasformazione del pomodoro e riservata al prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco (D.L. 24.6.04 n. 157 e s.m.i.). Non deve contenere bucce e semi.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 11.4.75 n. 428 e s.m.i.

Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso nel fondello, leggibile (L. 283/62; DM 18.2.84 e s.m.i.).

Il prodotto deve essere certificato da uno degli organismi di controllo autorizzati sul territorio nazionale.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal Decr. Minisan 13.07.95 e s.m.i..

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

Confezionamento: scatole in banda stagnata o tetrapak da 1 Kg. o secondo richiesta.

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

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA

Da agricoltura biologica /Convenzionale

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto da frutti freschi, sani, esenti da qualsiasi alterazione, giunti al grado di maturazione adeguato; preparato a regola d'arte con osservanza della vigente normativa nazionale e CEE. Dovrà essere preparato con una delle seguenti varietà di frutta: albicocche, pesche, ciliegie, fragole.

Non è ammesso il tipo di confettura mista. La polpa utilizzata non dovrà essere inferiore a 45 gr. per 100 gr. di prodotto finito. Non è ammessa la presenza di anidride solforosa.

Da agricoltura biologica

Descrizione: La frutta fresca e matura accuratamente selezionata, deve essere coltivata con metodo biologico (Reg. CE 834/07 ed s.m.i.)

Non deve contenere né coloranti né conservanti ed è dolcificata con zucchero di canna biologica. Viene sottoposta ad un processo concentrazione sottovuoto a 50-60° in modo da conservare nella sua integrità il sapore originale della frutta.

Il prodotto deve essere certificato

Confezionamento: contenitori monodose da gr. 25 e in confezioni da 250/500 gr.

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

MOUSSE DI FRUTTA

Da agricoltura biologica /Convenzionale

Descrizione: purea di polpa di frutta, senza aggiunta di zucchero, coloranti e conservanti.

Senza residui di pesticidi.

Polpa compatta fine ed omogenea, ottenuta con trattamento termico stabilizzante.

Varietà richiesta: a scelta

Confezionamento: vaschette da gr. 100 in monoporzione

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

PRODOTTI SURGELATI - CONGELATI

Caratteristiche generali:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti: D.Lvo 27.1.92 n. 110 e s.m.i.; Decr. Minindustria 25.9.95 n. 493 e s.m.i..

In particolare si ricorda che le confezioni devono:

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

I prodotti:

- devono essere conformi alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.Lvo 110/92, art. 4); sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Confezionamento: gli alimenti surgelati, in base al D.Lvo 27.1.92 n. 110, devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche di altro genere, e dalla disidratazione. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal Decr. Lvo 27.1.92 n. 109 e dal D.Lvo 27.1.92 n. 110.

I prodotti devono giungere nella cucina in perfetto stato di surgelazione. Lo scongelamento deve venire effettuato lentamente, in cella frigorifera, a temperature di $0/+4^{\circ}\text{C}$ nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni.

PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI

Da Agricoltura biologica/convenzionale

In applicazione al Reg. CEE 2092/91 e s.m.i., recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica - Regime controllo CEE".

Caratteristiche generali:

- l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori;
- non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite;
- devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute;
- il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche;

- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda piselli e fagioli;
- non vi deve essere presenza di unità non capitozzate per quanto riguarda zucchine, carote, asparagi, fagiolini;
- i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalle norme vigenti;
- le confezioni devono contenere la quantità del prodotto indicata, con una tolleranza del 2% in peso;
- non sono consentite aggiunte di additivi.

Le varietà richieste sono: bietole, carciofi, erbe, fagiolini fini, fagioli, piselli, spinaci, mais sgranato; se richiesti anche: carote rondelle, cavolfiore a rosette

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI REFRIGERATE (bovine - avicunicole - avicole -)

Condizioni generali delle carni bovine: da filiera tracciata piemontese

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

- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalle norme in vigore.

Etichettatura: deve essere conforme ai Reg. CE n° 1760 - 1825/2000 - 275/2007 e s.m.i., Decr. MI.P.A.F 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina) e D. Lvo n. 109/92 e s.m.i..

Inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni (es. bovino adulto), sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento "S" o "P", in conformità con le legislazioni vigenti;

- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6/8;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.3.80 n. 327 e s.m.i., con temperature durante il trasporto tra i -1° e + 7°C;
- deve essere conservata sino al momento della cottura a temperatura compresa tra + 0°C e + 4°C.

Confezionamento: in pacchi sottovuoto. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere conformi alla vigente normativa concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichettatura come normativa vigente.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata.

CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE/ FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

filiera tracciata piemontese

Fatte salve le condizioni generali - alimenti di origine animale - carni, devono essere carni provenienti da animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della L. 4.4.64 n. 171 art. 2, L. 21.12.99 n. 526 e s.m.i.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 18/20 mesi. Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A ed E secondo la normativa in vigore.

Deve essere porzionata confezionata sottovuoto.

Le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione é integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%, costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato. La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto;

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;

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

CARNE DI VITELLONE/ FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

filiera tracciata piemontese

Descrizione: Per condizioni generali vedi "bovino adulto fresco".

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 10/12 mesi.

Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;

- la carne deve essere di colore bianco - rosato, tenera, a grana fine , con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;

- deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento Kg. di peso.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto, come da tabella riportata al paragrafo "Condizioni generali delle carni bovine".

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

CARNE TRITA DI BOVINO ADULTO

Convenzionale - a filiera tracciata - a filiera certificata

Deve possedere i requisiti previsti dal D.L. 6/11/2007 n. 193 dal D.Leg.vo 25/02/2000 n. 71 e s.m.i. in particolare deve:

- Età dell'animale 18/20 mesi
- Possedere buone caratteristiche microbiologiche
- Non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore
- Contenere una quantità di grasso inferiore al 12-15%
- Contenere parti connettivali macinate in quantità non superiori al 3%
- Non deve contenere frammenti ossei
- Essere preparata dal taglio di carne previsto (tabella paragrafo condizioni generali delle carni bovine)

- Essere mantenuta in cella a temperatura fra gli 0° e i + 2°C;
- Non è ammessa la presenza di visceri

Per la fornitura di carne trita destinata al Nido di Infanzia la stessa dovrà appartenere alla categoria denominata "Magra", pertanto dovrà contenere una percentuale di grasso inferiore al 7% e appartenere ai tagli del quarto posteriore dell'animale.

CARNE CERTIFICATA BIOLOGICA

Descrizione: Vedi condizioni generali della carne.

Quadro normativo di riferimento: Reg. CEE n. 2092/92, n.1804/99 e s.m.i.; Decr. MI.P.A.F 4.8.2000 e Reg. CE n. 1760/2000 e s.m.i.

Provenienza da allevamenti biologici che utilizzano i disciplinari per l'allevamento bovino e i capi devono essere allevati secondo gli standard della zootecnia biologica.

Gli animali identificati devono essere registrati sul registro aziendale.

Sono vietati gli allevamenti senza terra (i capi devono aver accesso al pascolo) ed è previsto un carico massimo di capi per ettaro (2 vacche da latte, oppure 5 vitelli all'ingrasso).

Gli animali devono essere alimentati con mangimi certificati di produzione vegetale biologica (è vietato l'uso di mais e soia geneticamente modificati), e almeno l'80 % della loro razione alimentare giornaliera deve essere prodotta direttamente in azienda.

Per la cura degli animali deve essere utilizzata esclusivamente medicina omeopatica, salvi gli obblighi di legge. E' vietato l'uso di farmaci e mangimi addizionati con alcali, acidi, composti azotati non proteici o altri prodotti farmaceutici di sintesi.

Obbligo di garantire il benessere complessivo dell'animale e rispettato nei suoi ritmi di crescita.

I controlli sono affidati agli organismi di certificazione accreditati dagli enti pubblici preposti al controllo dei prodotti biologici.

Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti biologici Gli animali provenienti da allevamenti biologici e destinati a prodotti alimentari biologici devono essere mantenuti separati da altri animali dall'uscita

dall'allevamento fino al momento della macellazione.

Gli animali identificati devono essere registrati su registro aziendale con indicazione di appartenenza al circuito biologico e avviati al macello con documenti previsti dalla legge.

Il documento d'identificazione del bovino sarà corredato dalla dichiarazione del detentore degli animali dell'appartenenza al circuito biologico e dalla data di ingresso in detto circuito del soggetto specifico.

Deve essere assicurata la sosta e la macellazione separata degli animali non appartenenti da quelli provenienti da allevamenti biologici.

Il macellatore deve assicurare la connessione tra il numero di matricola dell'animale riportato sulla marca auricolare e nei documenti accompagnatori ed il numero progressivo di macellazione attribuito alla carcassa dello stesso animale.

Il registro di macellazione è messo a disposizione dell'organismo di controllo e deve contenere le seguenti indicazioni: nome dell'allevatore, specie macellata e numero d'identificazione, data e lotto di macellazione, peso della carcassa, centro di macellazione e destinatario.

Il macellatore deve assicurare l'identificazione permanente degli animali e delle carcasse; ogni partita di carne deve essere accompagnata dall'attestato di macellazione.

Su ogni parte della carcassa che verrà sezionata, dovranno essere apposte etichette inamovibili riportanti il numero progressivo di macellazione attribuito all'animale, la data di macellazione e l'indicazione "biologico".

L'attestato di macellazione, oltre a riportare le indicazioni di biologico, riporterà il numero di matricola dell'animale, il sesso, l'età della macellazione, il peso della carcassa, l'allevamento di provenienza, il luogo in cui è avvenuta la macellazione e la data della stessa.

La distribuzione deve avvenire con garanzia di continuità del sistema di tracciabilità e a sottoporsi ai relativi controlli.

Fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione degli attestati di macellazione e/o schede prodotto, dei documenti accompagnatori della carne biologica, nonché l'attivazione di una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentata sistematica e tempestiva del carico e scarico.

Le etichette devono riportare: il nome dell'allevatore, nome dell'azienda di macellazione, di lavorazione e confezionamento, l'organismo di controllo e di certificazione, il distributore, la data di confezionamento e di scadenza.

Le stesse devono contenere un tagliando da conservare al momento della vendita come documento di carico/scarico.

I materiali per l'imballaggio devono essere conformi alla produzione biologica.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo "Condizioni generali delle carni bovine".

SUINO DISOSSATO IN CONFEZIONI SOTTOVUOTO

convenzionale

Descrizione: Lonza di suino - tagli confezionati sottovuoto.

Condizioni generali: - deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n.283 del 30.4.62 e s.m.i.; - deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CEE;

- provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CEE. - deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; - deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26.3.80 e s.m.i, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C; - presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; - deve essere disossato e in confezioni sottovuoto; - deve possedere buone caratteristiche microbiologiche; - deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto.

LONZA DI SUINO DISOSSATA

convenzionale

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di suini allevati secondo i disciplinari di produzione del Prosciutto di Parma L. n. 26/90 e D.M. n. 253/93 e del Prosciutto San Daniele L. 14.2.90 n. 30 e Decr. 16.2.93 n. 298 e s.m.i..

Il prodotto è costituito dal muscolo lunghissimo del dorso corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso e di altri elementi muscolari tra cui quelli intercostali. Deve essere priva di infiltrazioni adipose grossolane. I tagli dovranno essere accuratamente rifilati, rasati dal grasso e dal connettivo di copertura, pronti al taglio. La sezione, ovale, deve presentare larghezza di cm 11-12 e spessore di cm 7-8 del peso compreso tra 4 e 5 Kg.

Confezionamento: Ciascuna lonza dovrà essere preconfezionata singolarmente sottovuoto. Il sottovuoto dovrà essere ben aderente alle carni, e non contenere sierosità in quantità eccessiva.

Etichettatura: deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto.

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE

convenzionali

Condizioni generali:

- Detti prodotti devono essere sempre freschi, appartenere alla Classe "A" - Reg. CEE 1906/90 e Reg. CE 1234/2007 e s.m.i., devono provenire da animali allevati a terra in allevamenti nazionali che offrano garanzie dal punto di vista sanitario, nutrendoli con mangimi vegetali no OGM; devono essere macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti idonei secondo le normative vigenti;
- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30.4.62, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CEE 1906/90, Decr. Lvo 6.11.07 n.193 (attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore); D.M. 10.9.99 n. 465 e s.m.i.
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
- le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione, conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione (+2°C - + 4°C);
- le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività batterica o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Reg. CEE/UE 270/97 – D.L. 118/92 s.m.i.), né residui di antiparassitari;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- i tagli devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva;
- essere di colorito bianco-rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carne di coniglio), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
- deve essere conservata e trasportata a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C secondo normativa vigente.

Etichettatura: Ord. Min. Salute 26.8.05 (Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile) e s.m.i. deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera.

Imballaggi: i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

COSCE - FUSI - SOVRACOSCE DI POLLO

Convenzionale:

Descrizione: Ricavate da carcasse di pollo domestico (*Gallus domesticus*) con punta dello sterno flessibile, macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE, e conformi al Reg. CEE n. 1538/91. Devono provenire da carcasse di classe "A". Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi; ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica. La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, del colore da paglierino a giallo chiaro, senza penne, spuntoni, piume. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato,

consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito.

Cosce: costituite da femore, tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra 220 e 250 gr. La grammatura si intende essenziale.

Fusi: costituite da tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra 140 e 160 gr.. La grammatura si intende essenziale.

Sovracosce: costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra 150 e 170 gr. senza tolleranza.

Confezionamento: i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Etichettatura: deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali

Da agricoltura biologica:

Descrizione: vedi prodotto convenzionale e rispondere a quanto previsto dai Reg. CE 834/07 e 1804/99 e s.m.i..

Confezionamento: i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali

FESA DI TACCHINO MASCHIO, /LONZA DA PETTO O COSCIA CONVENZIONALE

Descrizione: Il prodotto è costituito dai muscoli pettorale profondo e superficiale, senza muscolo corrispondente alla prima falange delle ali, appartenente alla classe "A" (Reg. CEE 1906/90 e succ.). Toelettatura completa, con prodotto privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di fatti ossidativi. Sono escluse soffusioni emorragiche e caratteristiche organolettiche alterate. Il prodotto dovrà provenire da impianto di macellazione e sezionamento con riconoscimento CEE.

Confezionamento: ogni fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.

Da agricoltura biologica:

Descrizione: vedi estensiva al coperto e rispondere a quanto previsto dai Reg. CE 834/07 e 1804/99 e s.m.i..

Confezionamento: ogni fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali

PETTO DI POLLO SENZ'OSSO DA ALLEVAMENTO CONVENZIONALE

Vedi precedenti caratteristiche

- **Etichettatura:** vedi disposizioni e condizioni generali.

- **Imballaggi:** vedi disposizioni e condizioni generali.

Pezzatura DA GR.300/ 350 CIRCA

Convenzionale:

Descrizione: Ricavati da carcasse di pollo domestico con punta dello sterno flessibile (non ossificata). Reg. CEE 1538/91 - macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE. Devono provenire da carcasse di classe "A" e costituiti da soli muscoli pettorali senz'osso, senza forcilla, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi.

Confezionamento: ogni petto di pollo deve essere confezionato in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

Da agricoltura biologica:

Descrizione: deve rispondere a quanto previsto dai Reg. CE834/07 e 1804/99 e s.m.i..

Confezionamento: ogni petto di pollo deve essere confezionato in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

FESA DI TACCHINO ARROSTO

Descrizione: ingredienti: senza aggiunta di polifosfati e fonti di glutine e derivati del latte.

Il prodotto è ricavato da fesa di tacchino disossata, senza pelle, trattata con aromi e saline e cotta al forno a vapore (tipo prosciutto cotto).

Confezionamento: Preconfezionata sottovuoto in pezzi. Ogni pezzo dovrà indicare peso netto e diciture di legge.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA COTENNA E PRIVO DI POLIFOSFATI E LATTATI

Descrizione: Deve essere prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Consistenza: compatta, ben pressato e squadrato, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote; cottura uniforme - tenuta delle fette ottimale.

Il prosciutto consegnato affettato, in confezioni sottovuoto, deve essere privo di cotenna e di parti cartilaginee; il grasso di copertura bianco o bianco rosato sodo e ben rifilato ridotto a 5 mm massimo, uniforme e ben distribuito, non di riporto. Il prodotto deve essere del tutto privo di glutine, latte e derivati del latte.

Il prosciutto non deve presentare i seguenti difetti: picchiature indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

All'apertura e affettazione il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;

- rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

WURSTEL DI POLLO - TACCHINO

Descrizione: Il prodotto dovrà presentare impasto omogeneo senza granulosità, sacche di siero o gelatina. Inoltre non devono contenere alimenti geneticamente modificati, farine e grassi di origine animali, antibiotici; tutta la produzione deve essere controllata direttamente in tutte le fasi: dall'allevamento alla macellazione.

Ingredienti: carne di pollo (48%) e tacchino (42%), acqua, sale, destrosio, aromi, stabilizzante E471, antiossidante: ascorbato di sodio; conservanti: nitrito di sodio e nitrato di potassio.

Confezionamento: su richiesta - confezione da 4 pezzi da gr. 25 cadauno circa; confezioni da 250 gr. X 3 pezzi.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali

WURSTEL DI PURO SUINO

Descrizione: Il prodotto dovrà presentare impasto omogeneo senza granulosità, sacche di siero o gelatina. Ingredienti: carne di suino 85%, acqua, sale, destrosio, aromi, stabilizzante E471, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti nitrito di sodio e nitrato di potassio.

Confezionamento: su richiesta - confezione da 4 pezzi da gr. 25 cadauno circa; confezioni da 250 gr. X 3 pezzi.

Etichettatura e imballaggi: vedi disposizioni generali.

LATTE E DERIVATI

Ai sensi delle leggi: Decr. MI.A.P. 27.05.04 (Rintracciabilità e scadenza del latte fresco); D.L. n.157 24.6.04 e s.m.i., R.D. 9.5.29 n.994 modificato dal D.P.R. 11.8.63 n. 1504, Reg. CEE n. 1898/87 modificato da Reg. CEE n.222/88, L. 3.5.89 n.169 e s.m.i., Decr. MINISAN 9.5.91 n.185, L. 3.8.04 n. 204, Circ. MINISAN 3.12.91 n. 24 e s.m.i..

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Latte confezionato e yogurt da produzione biologica

Il latte deve provenire da allevamenti biologici sottoposti a regime di controllo secondo le norme previste dal Reg. CEE n. 2092/91, D. M. 4 agosto 2000 (Reg. CEE n.1804/99) e s.m.i.

Etichettatura: I prodotti di latte e lo yogurt debbono essere ottenuti con il metodo di produzione biologico dovranno riportare nell'etichettatura il numero di lotto, in conformità a quanto previsto dall'art. 13 del D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i., in modo da garantire la rintracciabilità durante tutte le fasi dell'intero ciclo di produzione, compreso il trasporto e la distribuzione fino al consumo finale.

Confezionamento: vedi disposizioni generali.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali

LATTE FRESCO PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO INTERO, PARZIALMENTE SCREMATO, AD ALTA QUALITA'

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i.; deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: Confezioni da Litri 1 - ml. 500. Vedi disposizioni generali.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE INTERO biologico/convenzionale

Descrizione: di produzione nazionale. Al momento dell'uso il latte UHT deve avere almeno un mese di conservabilità.

Confezionamento: Confezioni da 1 lt. - ml. 500. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.(da impiegare esclusivamente quale ingrediente secondario)

Solo se richiesto

LATTE PRIVO DI LATTOSIO UHT (per diete) produzione biologico/convenzionale

Prodotto ad alta digeribilità. Latte parzialmente scremato a ridotto contenuto di lattosio.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n. 109/92.

Confezionamento: Brik da 500 ml. – tetra prisma 1 litro.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI - BURRO

Ai sensi della L. 10.4.1954 n.125; della L. 19.2.1992, n.142 e s.m.i.

Caratteristiche generali: i formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D. L. 15.10.25 n. 2033 e s.m.i.

Sui formaggi a denominazione d'origine e tipici commercializzati in pezzi preconfezionati, sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne. Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D. L.109/92 e s.m.i.. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80, art. 47 e 52 e s.m.i. Caratteristiche dei formaggi freschi, stagionati, comuni, d'origine, tipici: - prodotti da puro latte vaccino fresco; - devono essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici, conservanti o altro;

- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; - devono essere forniti in confezioni chiuse, D. L.109/92 di materiale idoneo, D.M. 21

marzo 1973 e s.m.i.; - devono riportare la data di confezionamento e scadenza, O.M. 16 maggio 1986 e D. L.109/92 e s.m.i. **Disposizioni generali relative al confezionamento:**

- Etichettatura a norma di legge.

- Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

BURRO

Convenzionale

Descrizione: Prodotto esclusivamente con la crema di latte vaccino pastorizzato centrifugato. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale, se il burro è stato prodotto nel periodo estivo e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica e il trasporto devono rispettare le norme: L. 23.12.56 n.1526, L. 19.2.92 n. 142, Reg. CE n. 2991/94, Reg. CEE n. 577/97, Reg. CE n. 623/98 e s.m.i..

Da produzione Biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente con la crema ricavata da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i., con esclusione di creme ricavate da siero di latte di vacca. E' preferibile che il prodotto abbia ancora almeno 30 giorni di vita residua dalla consegna.

Confezionamento: Pani da gr. 0,125, gr. 250, gr. 500 e da Kg.1.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

CRESCENZA - STRACCHINO

Convenzionale

Descrizione: Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero. Formaggio con pasta a struttura omogenea priva di occhiature e di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Da produzione Biologica

Descrizione: Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i.. Formaggio con pasta a struttura omogenea priva di occhiature e di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: preconfezionato in pacchi da Kg. 1 circa di peso netto e/o in monoporzione da 60/100 gr. etichettate.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

MOZZARELLA FIORDILATTE - OVOLETTI DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Convenzionale - Di produzione nazionale

Descrizione: Di prima scelta - Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero, caglio, fermenti lattici, sale. La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: La mozzarella dovrà essere preconfezionata in monoporzione da 100 gr. ed etichettata.

La mozzarella, in bocconcini da 30 gr., dovrà essere preconfezionata in confezione da Kg. 1 di peso sgocciolato e al netto dell'imballo. Il contenitore sigillato dovrà essere resistente agli urti e all'impilamento ed etichettato.

Da produzione Biologica:

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

PARMIGIANO REGGIANO. DOP

Prodotto tipico

Descrizione: Formaggio ottenuto secondo Reg. CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 modificato dal D.P.R. 09/02/90 e s.m.i..

Il prodotto deve essere marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, da forme raschiate, secondo gli usi e consuetudini rilevati dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia.

La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno 12 mesi anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore.

E' richiesto un tempo di stagionatura pari a 18 mesi, se il prodotto viene somministrato come pietanza e di 24 mesi se viene grattugiato.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. del 22/09/1981 e s.m.i. riportante il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano al confezionatore, sottovuoto in quarti/ottavi in film plastico, ogni confezione dovrà riportare il peso netto e diciture di legge.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Da produzione Biologica:vedi normativa di riferimento

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

GRANA PADANO D.O.P. GRATTUGIATO

Prodotto tipico

Descrizione: Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di forme di Grana Padano prodotte secondo quanto previsto dal D.P.R. n. 1296 del 30.10.55 e s.m.i..

Il prodotto grattugiato dovrà rispondere al Decr. Pres. Cons. Ministri 04/11/1991 e s.m.i..

Nel prodotto non devono essere presenti le muffe del genere *Aspergillus*.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in buste in film accoppiato PET/A1/PET da gr. 1000, gr. 500 cad. e in buste monodose da gr. 5 in atmosfera modificata ed etichettati.

RICOTTA

Convenzionale

Descrizione: Di prima scelta. Prodotta con siero di latte e da latte vaccino, sale, acido citrico e/o acido lattico (correttore di acidità), con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere confezionato in confezioni termosaldate da 1,5 - 1 - 0,250 Kg. ed etichettato.

Per il confezionamento del prodotto da agricoltura biologica è ammesso l'uso di polietilene per uso alimentare per le fucelle che contengono la ricotta.

Da produzione Biologica:vedi normativa di riferimento

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

YOGURT INTERO

Da Produzione Biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i.; deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Confezionamento: vasetti da gr. 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i.

Da produzione Biologica:vedi normativa di riferimento

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

YOGURT MAGRO esclusivamente per diete

Da Produzione Biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i.; deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Confezionamento: vasetti da g 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i..

Da produzione Biologica:vedi normativa di riferimento

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

YOGURT ALLA FRUTTA

Da Produzione Biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i.; la frutta contenuta dovrà provenire da coltivazioni biologiche; zucchero di canna da agricoltura biologica, aromi naturali; non deve contenere frutta in pezzi.

Deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Confezionamento: vasetti da gr. 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i..

Da produzione Biologica:vedi normativa di riferimento

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

MISTO D'UOVO PASTORIZZATO REFRIGERATO

Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da uova di gallina di categoria "A", intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, provenienti da allevamenti di galline allevate all'aperto o allevate a terra (Direttiva 1999/74/CE, pubblicata sulla GUCE L 203 del 03.08.1999 e s.m.i.), privo di ulteriori aggiunte.

La presenza di residui di gusci o di membrane del prodotto di uovo dovrà essere conforme al D.L.vo n. 65 del 4.02.93 e s.m.i..

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Da produzione Biologica:vedi normativa di riferimento

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI

TONNO AL NATURALE

Descrizione: ai sensi del R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, D.M. 14 dicembre 1971, D.L. n. 531 del 31.12.92 e s.m.i..

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

Confezionamento: Tonno in confezione da 0,80 gr. circa, in salamoia.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Descrizione: ai sensi del R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, D.M. 14 dicembre 1971, D.L. n. 531 del 31.12.92.

Tonno delle specie di cui all'art. 6 del R.D.L. 1548/27 modificato dalla L. n. 699 del 24/11/81 e s.m.i., inscatolato in contenitori metallici.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 0,7 mg/kg; si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere di oliva.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore chiaro e omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con s.m.i..

Gli imballaggi devono essere regolamentati dal Reg. CE 1935/2004 e s.m.i..

Confezionamento: Tonno in confezione da 0,80 gr. circa, Kg. 1750 circa.

In banda stagnata o bag in box.

PESCE CONGELATO/SURGELATO

Disposizioni generali

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

Deve essere conforme al D. Lgs. 531/92 e s.m.i. e al Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.1.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Disposizioni generali al confezionamento: prodotto preconfezionato in busta impermeabile, protettiva termosaldata. Etichettatura a norma di legge. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

CUORI DI NASELLO/MERLUZZO SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e

lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati. Prodotti dalla lavorazione di filetti spellati di merluzzo del genere "Merluccius merluccius , capiensis o hubbsi".

- Glassatura (%) 5

- Calo peso dopo scongelamento (%) 20

Dovrà essere ricavato dalla lavorazione di filetti di pesce ottenuti mediante l'asportazione delle estremità; non sono consentiti pertanto altre tipologie di prodotto quali ricomposti Porzionati in unità regolari ottenuti mediante selezione della parte centrale del filetto.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE e di non aver subito alcun tipo di trattamento.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

BASTONCINI DI MERLUZZO SURGELATI PORZIONATI E IMPANATI

Descrizione: I bastoncini dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo del genere "Merluccius capensis o hubbsi" selezionato e non sbriciolato, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato o farina di grano tenero, olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti.

L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere

indicata in etichetta specificandone la composizione. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

- Pesce 65 %.

- Impanatura non superiore al 35 %.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento. Panati e surgelati, da gr. 30 cad., glassatura assente.

FILETTI DI PLATESSA SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

I filetti devono essere: puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privati delle spine; non devono presentare colorazione anormale; in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

- Glassatura (%) 10

- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento. Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati. I filetti di platessa non devono essere inferiori a gr. 100 - 140 in pezzatura unica corrispondente alla N° 2 C, glassatura esclusa.

FILETTI DI HALIBUT SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

- Glassatura (%) 10
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

Ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, senza pelle, eviscerato, o scodato, sezionato longitudinalmente, dopo essere despinato completamente. Dovranno evidenziare la regolare "venatura" trasversale che li caratterizza.

I filetti di halibut devono avere una lunghezza compresa fra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati; la pezzatura richiesta deve essere compresa fra i gr. 120 e i gr. 250 glassatura esclusa.

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE esclusivamente in caso di richiesta

Descrizione: Non addizionata di anidride carbonica.

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti normative: Decr. Lvo 25.01.92 n. 105, Decr. Lvo 4.08.99 n. 339, L. 1.03.02 n. 39, Decr. MIN. SALUTE 11.9.03 e 29.12.03 e s.m.i..

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

Confezionamento: L'acqua deve essere contenuta in confezioni da Lt. 1,5 o da ml. 500 in PET.

Quantitativi da somministrare: per i bambini utenti degli Asili Nido e delle sezioni di raccordo sarà di ml. 750 pro capite giornaliero; per gli utenti della ristorazione sociale sarà di ml. 500 pro capite a pasto.

La consegna dovrà avvenire secondo un piano di distribuzione da concordare e secondo la disponibilità di spazi.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

SUCCO DI FRUTTA CONCENTRATO/ NETTARE DI FRUTTA MONOPORZIONE

Da Agricoltura biologica

Descrizione: I succhi di frutta concentrati/nettari di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano ed essere prodotti con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di frutta diversa da quella dichiarata.

Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, presenza di muffa, sostanze vegetali non genuine o guaste, colpite da malattie o marcescenti; non deve aver iniziato il processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche.

I gusti dei succhi di frutta richiesti sono: pera, mela, pesca, albicocca, arancia o altro su richiesta con o senza zucchero aggiunto.

I gusti dei nettari sono i seguenti: pesca, albicocca, pera, mela, arancia, i cui ingredienti siano: purea di frutta, acqua, con o senza zucchero aggiunto; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

In caso di prodotto "senza zucchero aggiunto" sono ammessi solo edulcoranti naturali come da normativa vigente.

Adempimenti legislativi: Decr. Lvo 21.05.04 n. 151 e Decr. MININDUSTRIA 16.6.97 n. 312 e s.m.i.

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

Devono possedere la seguente caratteristica: tenore succo e/o di purea di frutta non inferiore al 40% espresso in percentuale del volume del prodotto finito.

Descrizione: vedi prodotto convenzionale + un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i.. Dolcificati con zucchero di canna, zucchero d'uva concentrato.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Confezionamento: tetrabrik da 200 ml. e che sia prevista la cannuccia per ogni monoporzione. Deve essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo/ purea di frutta, mediante la menzione " frutta% minimo".

BUDINO PRONTO AL CIOCCOLATO, AL CREME CARAMEL, ALLA VANIGLIA

Descrizione: Il prodotto dovrà essere ottenuto da latte, zucchero, panna, ingrediente caratterizzante il tipo di prodotto; è ammesso impiego dei soli additivi e aromi strettamente necessari alla produzione e deve essere privo di conservanti.

Il prodotto deve essere stabilizzato termicamente mediante il trattamento UHT.

Ingredienti budino al cioccolato: latte scremato, zucchero, amido di mais, cacao, amido modificato, addensante carragenina.

Ingredienti budino creme caramel: latte parzialmente scremato, zucchero e zucchero caramellato, amido di mais, tuorli d'uovo, amido modificato, addensante carragenina, aromi.

Ingredienti budino alla vaniglia: latte parzialmente scremato, zucchero, tuorli d'uovo, amido di mais, amido modificato, addensante carragenina, estratto di bacche di vaniglia, aromi.

Confezionamento: Coppia di vasetti da gr. 125.

GELATI PRECONFEZIONATI

Caratteristiche generali: Devono corrispondere alle caratteristiche previste dalla L. 30.4.62 n.283 e s.m.i..

La fornitura dei gelati deve rispettare le seguenti condizioni:

- trasportati e conservati rispettando le disposizioni di cui al D.P.R. 26.3.80 n. 327 e s.m.i.;
- 60
- con carica microbica nei limiti della Ord. Minisan 11.10.78 e s.m.i.;
- eventuali preparati e aggiunte di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali devono rispettare le indicazioni del Decreto Ministeriale 27.2.96 n. 209 e s.m.i.;
- le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i.;
- i gelati devono essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura;
- le confezioni devono riportare la data di consumazione consigliata, essere pulite e non aperte;
- la catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili).

TAVOLETTA DI PURO CIOCCOLATO AL LATTE/FONDENTE

Provenienza Commercio Equo e Solidale – Da Agricoltura Biologica

Descrizione:

Tavoletta di puro cioccolato finissimo al latte/fondente. Prodotta a partire da materie prime provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE 834/07 e s.m.i., a base di materie prime del Commercio Equo e Solidale.

Ingredienti cioccolato al latte: zucchero, latte in polvere, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante : lecitina di soia, aromi: vaniglia naturale cacao: 34% minimo.

Ingredienti cioccolato fondente: pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aromi: vaniglia naturale cacao: 60% minimo.

Confezionamento: da gr. 20.

Etichettatura: vedi disposizioni generali

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Da agricoltura biologica/ Convenzionale

Descrizione: si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 novembre 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509 e s.m.i..

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0.8 g ogni 100g. in conformità all'allegato dei Regolamenti CE in vigore, preferibilmente di origine Nazionale.

Prodotto ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e senza avere subito manipolazione o trattamenti chimici. Il prodotto deve corrispondere a quello così classificato dal Reg. CEE n.2568/91 e s.m.i. Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità e del tutto privo di difetti organolettici. Sapore: fruttato con sensazione media di dolce. Colore da giallo a giallo/verde.

Confezionamento: in contenitori metallici da lt. 5 o da l. 1 in bottiglie di vetro o in PET per alimenti. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.

La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984.

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

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Da Agricoltura biologica

Descrizione: disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07 e s.m.i..

Ottenuto da olive coltivate con metodo biologico.

Estrazione: in tutte le fasi del ciclo di lavorazione devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- la temperatura della pasta non deve superare 37° C;
- durante la gramolatura è consentito solo l'uso di acqua;
- tutti i materiali impiegati nel ciclo di lavorazione non devono cedere molecole di sintesi.

Non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio delle olive con sola acqua, la sedimentazione e il filtraggio.

Sono consentiti tagli; se gli oli provengono da zone diverse deve essere indicato sulle etichette. Se avviene il taglio tra oli od olive in conversione e biologici, il prodotto ultimo sarà chiamato "in conversione".

Sono ammessi recipienti in vetro, preferibilmente scuro.

L'etichetta deve indicare la zona di produzione delle olive, il frantoio e la ditta di imbottigliamento, l'anno di produzione. E' da indicare il tipo di molitura utilizzata.

Confezionamento: in contenitori metallici da lt. 5 o da l. 1 in bottiglie di vetro o in PET per alimenti. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.

La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984.

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

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Olio Extravergine di oliva DOP

Olio prodotto in territorio specifico e delimitato regolato da un preciso Disciplinare di produzione, il quale:

- delimita l'area di produzione dell'olio
- individua le varietà di olive ammesse (cultivar) 58
- indica le tecniche di coltivazione ammesse, le modalità di raccolta, trasporto e conservazione delle olive, le tecniche di estrazione dell'olio
- stabilisce i parametri fisici (ad esempio il colore), chimici (ad esempio il grado di acidità), organolettici (odore, sapore) che l'olio prodotto deve presentare

ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA

Da produzione biologica/tradizionale

Caratteristiche generali: ai sensi del Decr. Lvo 27.1.92 n. 111, D.P.R. 11.4.00 n. 132, D.P.R. 11.4.00 n. 132, Dir. CE 2006/125 (alimenti a base di cereali ed altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini) e s.m.i. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal Decr. Lvo 27.1.92 n. 111 e s.m.i..

Eventuali alimenti richiesti per asili nido, alunni diversamente abili e per diete speciali: creme di riso, creme di cereali, creme di riso mais e tapioca, crema d'orzo, creme multicereali, omogeneizzati di carne e di frutta, liofilizzati, semolino precotto, pastina, latte di proseguimento, biscotti, merende pastorizzate, farina latte, ecc.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.