



**COMUNE DI BRUINO**  
Città Metropolitana di Torino

**GARA SOTTO SOGLIA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA  
APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO  
DI GESTIONE DEL MICRO-NIDO COMUNALE “LA GIRAVOLTA”  
DAL 1° SETTEMBRE 2022 AL 31 LUGLIO 2029**

**CIG 911031883D**

**ALLEGATO 2**

**TABELLE MERCEOLOGICHE E  
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

## **PREMESSA**

Attraverso la determinazione delle prescrizioni per l'affidamento in concessione del servizio di gestione del micro-nido comunale, che tra le attività comprende la refezione, la descrizione delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e rispettando i “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*”, il Comune vuole svolgere un’importante funzione sociale contribuendo alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela dell’ambiente, oltre a voler raggiungere gli obiettivi del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi, tramite la riduzione degli sprechi alimentari e la diffusione di una cultura sul valore del cibo, sulla corretta alimentazione e sui modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale.

Il presente documento è stato redatto in accordo al “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d’Azione Nazionale sul *Green Public Procurement* (P.A.N.G.P.P.) “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” approvati con D.M. n. 65 del 10/03/2020 ai sensi del D.Lgs. 50/2016.

## **NORME GENERALI PER TUTTI I PRODOTTI ALIMENTARI**

Tutti i prodotti alimentari impiegati per il regolare svolgimento del servizio di ristorazione devono essere conformi alle normative europee, nazionali e regionali vigenti in materia di sicurezza alimentare. I criteri di sicurezza igienica e microbiologica riportati nel CSA e nei suoi allegati, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico-scientifico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Tutti i prodotti alimentari devono presentare le caratteristiche sensoriali tipiche di consistenza, odore, colore e sapore e non devono presentare segni di alterazione, putrefazione, deterioramento o decomposizione, o essere contaminati da materiale estraneo o essere inaccettabili per il consumo umano secondo l’uso previsto (art. 14 Reg. (CE) 178/2002).

Non sono ammessi prodotti alimentari che contengono:

- additivi (edulcoranti, coloranti, conservanti, ecc. e additivi che possono influire sull’attenzione dei bambini);
- dolcificanti artificiali (es. aspartame, saccarina), zuccheri aggiunti quali: fruttosio glucosio e loro derivati, sciroppo di mais;
- esaltatori di sapidità (glutammato monopodico) e non possono essere utilizzati per le preparazioni (dadi ed estratti per brodo);
- strutto, oli e grassi idrogenati, oli vegetali (es. colza), oli tropicali (es. palma e cocco).

È vietato l’utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM.

Non sono ammessi prodotti di carne o di pesce ricomposti, prefritti, preimpanati o che abbiano subito analoghe lavorazioni effettuate da imprese diverse dell’I.A.

Sono ammessi i prodotti alimentari nei quali la presenza di conservanti sia limitata ai fini tecnologici della conservazione del prodotto specifico preso in considerazione e per i quali l'I.A. dimostri la difficoltà di reperire sul mercato prodotti analoghi privi di determinati additivi (prosciutto cotto – nitrati).

Sono ammessi prodotti alimentari non deperibili, refrigerati, surgelati, sottovuoto, in atmosfera protettiva solo nei casi elencati nelle presenti tabelle. Eventuali deroghe possono essere concesse dal Comune previa richiesta scritta ed adeguatamente motivata e documentata da parte della I.A.

Qualsiasi tipo di imballaggio (primario, secondario, terziario) non deve presentare segni di manomissione. Gli imballaggi primari devono essere sigillati all'origine, senza difetti, rotture o perdita di vuoto. Gli imballaggi secondari e terziari non devono essere insudiciati, bagnati, rotti o con segni di incuria nell'impilaggio in magazzino o palettizzazione.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, rigonfiamenti, corrosioni interne ed esterne. Le confezioni in banda stagnata devono essere dotate di apertura a strappo (unica eccezione per le confezioni di tonno sott'olio e conserve di pomodoro di grandi dimensioni utilizzate esclusivamente nei centri cottura).

*Shelf-life* residua - la degradazione dei prodotti alimentari è un processo graduale. Quanto più un alimento si trova lontano dalla sua scadenza o dal TMC (Termine Minimo di Conservazione) definito, maggiori sono le garanzie relative alla sua sicurezza, freschezza e qualità sensoriali e nutrizionali. È stato quindi previsto che alcune derrate debbano avere al momento dell'utilizzo una determinata *shelf-life* residua rispetto a quella indicata dal produttore con la data di scadenza/TMC.

Esempio: prodotti di IV gamma da consumarsi crudi - *shelf-life* residua inferiore a 3 giorni.

Insalata mista – con scadenza 10/10/2021, il prodotto deve essere consumato entro il 7/10/2021.

## **TIPOLOGIE DI PRODOTTI ALIMENTARI**

Prodotti biologici: sono i prodotti agroalimentari ottenuti mediante la produzione biologica o ad essa collegato conformi a quanto previsto dai Regg. (UE) n. 848/2018, (UE) n. 279/2021, (CE) n. 1235/2008, (CE) n. 710/2009.

Prodotti a indicazione di origine geografica (DOP – IGP – STG): sono i prodotti agricoli e alimentari a denominazioni di origine protette, di indicazioni geografiche protette e di specialità tradizionali garantite, conformi ad un disciplinare di produzione riconosciuto e registrato in base al Reg. (UE) 1151/2012.

Prodotti di montagna: Tale indicazione è utilizzata unicamente per descrivere i prodotti destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato in merito ai quali:

- a) sia le materie prime che gli alimenti per animali provengono essenzialmente da zone di montagna;
- b) nel caso dei prodotti trasformati, anche la trasformazione ha luogo in zone di montagna.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.): prodotti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni, e regolamentati dal D.M. 8 settembre 1999, n. 350 Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173.

Prodotti ortofrutticoli "SQNPI": ortofrutta coltivata secondo il "Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata" Legge n. 4 del 3 febbraio 2011 "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari" all'art 2 commi 3-9 che ha istituito il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata. Il SQNPI prevede un processo di certificazione volto a garantire l'applicazione delle norme tecniche previste nei disciplinari di produzione integrata regionali nel processo di produzione e gestione della produzione primaria e dei relativi trasformati.

Prodotti ortofrutticoli da produzione integrata: sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici (Legge 4 del 3 febbraio 2011). L'ortofrutta deve essere coltivata secondo le norme tecniche regionali di produzione integrata conformi alle linee guida nazionali approvate dall'Organismo tecnico scientifico di produzione integrata.

Prodotti zootecnici "SQNZ: Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica" è un regime di qualità volontario riconosciuto dallo Stato membro, aperto a tutti i produttori che permette di valorizzare i prodotti agricoli primari di origine zootecnica destinati all'alimentazione umana con specificità di processo e/o di prodotto, aventi caratteristiche qualitativamente superiori rispetto alle norme di commercializzazione o ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale nel settore zootecnico.

Prodotti del Commercio Equo e Solidale: devono provenire dal circuito del commercio equo e solidale e si fa riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998, alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 e alla Risoluzione del Parlamento Europeo n. A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

In questa categoria sono ammessi i prodotti certificati *Fairtrade Labelling Organizations*, *World Fair Trade Organization* o equivalenti.

Prodotti ittici: "MSC - *Marine Stewardship Council*" sono i prodotti della pesca certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile.

## **PROVENIENZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Per filiera agroalimentare si intende il sistema delle attività legate tra loro lungo tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione.

Per provenienza si intende il luogo di origine e/o di produzione del prodotto alimentare e/o della materia prima prevalente.

### ***Definizioni:***

- *Filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione*

del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).

- *Chilometro zero (o, nel caso dei piccoli comuni "chilometro utile") si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, co. 2, lett. b) della L. 6 ottobre 2017, n. 158 "Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché" disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni")*.
- *Prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.*
- *Filiera comunitaria, filiera italiana, dove non diversamente specificato, si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, condizionamento, allevamento, macellazione, sezionamento, trasformazione, confezionamento) avviene entro i confini geografici così definiti: Unione europea, Italia. Quando invece la filiera non può essere completamente circoscritta in uno di questi ambiti geografici per esempio per la mancanza di alcune materie prime che compongono il prodotto, si fa riferimento al luogo di produzione: **prodotto in Unione Europea, prodotto in Italia**. La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. cacao, spezie, frutta esotica, ecc.) e per i prodotti certificati a marchio di origine o certificati dal Sistema Qualità Nazionale (DOP, IGP, STG, PAT, SQNPI, SQNZ) la cui origine è definita nei disciplinari di produzione o certificazione.*

Per ogni prodotto alimentare non contemplato nelle seguenti tabelle merceologiche o per impossibilità nel reperire un prodotto con i requisiti riportati nelle schede descrittive sotto riportate, l'I.A., prima di poter utilizzare nuovi prodotti, dovrà rivolgere formale richiesta al Comune, la quale, dopo valutazione dell'uso, del fornitore e delle schede tecniche del prodotto, oggetto della richiesta, darà il parere favorevole o il diniego all'utilizzo.

Nel caso in cui l'I.A. avesse difficoltà nel reperire il prodotto alimentare con le caratteristiche richieste dalle tabelle merceologiche deve documentare l'impossibilità a reperire il prodotto sul mercato attraverso attestazioni emanate da enti governativi nazionali o internazionali, associazioni di categoria nazionali o regionali o enti di ricerca di mercato e di statistica.

Non sono sufficienti giustificativi o dichiarazioni scritte dal fornitore, per mancata disponibilità del prodotto richiesto.

La non reperibilità dei prodotti alimentari e/o delle provenienze previste, deve essere comunicata dall'I.A. nei giorni antecedenti la somministrazione in modo tale da concordare con il Comune eventuali sostituzioni di menù.

Per i prodotti ortofrutticoli in caso di mancata reperibilità del prodotto sul mercato, con le caratteristiche indicate nelle seguenti tabelle, l'I.A. dovrà rispettare il seguente ordine di priorità di approvvigionamento:

1. Biologico km0;
2. Biologico Italia filiera corta;
3. Biologico Italia;
4. SQNPI km0 (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata);
5. SQNPI Italia filiera corta (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata);
6. SQNPI Italia (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata);
7. Biologico Comunità Europea.

### **NORMATIVA DI RIFERIMENTO GENERALE**

- **Legge 30 aprile 1962 n. 283** “Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”;
- **D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327** “Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283”;
- **Reg. (CE) 178/2002** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e della rintracciabilità dei prodotti agroalimentari;
- **Reg. (CE) 852/2004** sull’igiene dei prodotti alimentari (requisiti generali e specifici in materia di igiene; analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli);
- **Reg. (CE) 853/2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- **Reg. (UE) n. 931/2011** relativo ai requisiti di rintracciabilità fissati dal Regolamento CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per gli alimenti di origine animale;
- **Reg. (UE) n. 1151/2012** sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- **D.M. 14 ottobre 2013** Disposizioni nazionali per l’attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;
- **Reg. (CE) n. 834/2007** relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- **Reg. (CE) N. 889/2008** recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l’etichettatura e i controlli;
- **Reg. (CE) n. 1235/2008** recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;

- **D.M. 27 novembre 2009 n. 18354** recante disposizioni per l’attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l’etichettatura dei prodotti biologici;
- **Reg. (UE) 848/2008** relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio;
- **Reg. (CE) 1935/2004** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- **Reg. (CE) 10/2011** riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- **Reg. (CE) 37/2005** sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati;
- **Reg. (UE) 1169/2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- **D.Lgs 27 gennaio 1992 n. 111** “Attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad un’alimentazione particolare”;
- **Reg. (UE) n. 828/2014** relativo alle prescrizioni riguardanti l’informazione dei consumatori sull’assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.
- **Reg. (UE) 2158/2017** che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti;
- **Reg. (CE) 1333/2008** relativo agli additivi alimentari;
- **Reg. (CE) n. 1234/2007** recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM);
- **Reg. (UE) n. 1308/2013** recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;
- **Regolamento UE 543/2011** recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati;
- **Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003** pratiche generali e principi di igiene alimentare.

## **CRITERI MICROBIOLOGICI E LIVELLI MASSIMI CONTAMINANTI CHIMICI**

- **Reg. (CE) 2073/2005** sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 – Intesa, ai sensi dell’art.8, comma6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano;
- Protocollo Tecnico della Regione Piemonte - Allegato 1 Tabella “Criteri microbiologici per prodotti alimentari” – Rev. 04:2017;
- Linee guida per l’analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti - Ce.I.RSA. (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza

alimentare) - Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011;

- **D.Lgs. 2 febbraio 2001 n. 31** “Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano”;
- **D.G.R. 10 gennaio 2012 n. 2-3258** approvazione linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011;
- **Reg. (CE) n. 396/2005** concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari;
- **Reg. (CE) n. 1881/2006** concernente i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.



**CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI  
DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA RICHIESTI**

## CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER CATEGORIA

### FARINE E DERIVATI – PRODOTTI DA FORNO – CEREALI E DERIVATI

Tutte le farine impiegate per la produzione dei prodotti descritti in questo punto devono, se non specificamente indicato nelle schede, provenire da Italia, Unione Europea, USA o Canada.

#### FARINE – PRODOTTI DA FORNO – CEREALI E DERIVATI

<b>PRODOTTO</b>	<b>FARINA DI GRANO TENERO TIPO “00” “0” – SEMOLA -</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>La farina di grano tenero o la farina integrale di grano tenero è il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.</p> <p>Prodotti richiesti: Farina di grano tenero tipo “00”, “0”, integrale.</p> <p>Deve possedere caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge, non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi.</p> <p>Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento, non deve contenere additivi e residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge.</p>
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotta e confezionata in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>FARINA DI MAIS BIOLOGICA</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità. Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento, non deve contenere additivi e residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge
<b>PROVENIENZA – CAM</b>	Filiera italiana – 100% da agricoltura biologica

<b>PRODOTTO</b>	<b>PANE ALL'OLIO, PANE INTEGRALE. PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE – PANE SPECIALIE PER HAMBURGER</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Il pane deve essere biologico e preparato con sfarinati di grano del tipo “0” o tipo “00”. Deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere stato conservato con il freddo od altre tecniche e quindi successivamente rigenerato.</p> <p>Il pane integrale deve essere a lievitazione naturale, prodotto con farine integrali biologiche. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.</p> <p>Le farine impiegate devono possedere caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto di umidità, ceneri e proteine previste dalla normativa vigente. Le farine non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti o altre sostanze vietate o aver subito trattamenti con agenti chimici o fisici.</p> <p>I grassi impiegati possono essere solamente olio di oliva o olio extra vergine di oliva in quantità compresa tra il 3-4%</p> <p>Il pane speciale per hamburger può essere prodotto con farine convenzionali. Si richiede nell’ambito di azioni che hanno come scopo il miglioramento della composizione degli alimenti ai fini di una corretta alimentazione, l’utilizzo di <b>pane biologico con un contenuto di sale dimezzato</b> rispetto al pane comune, come previsto dal programma con logo “Guadagnare Salute”, promosso dal protocollo d’intesa del 07/07/2009.</p> <p>Il pane integrale biologico e il pane biologico a ridotto contenuto di sale devono essere distribuiti una volta alla settimana in sostituzione del pane all’olio biologico.</p> <p>Caratteristiche sensoriali richieste:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• crosta dorata, di giusto spessore, croccante e non deve essere bruciata;</li> <li>• la mollica deve essere morbida, porosa, di colore paglierino e asciutta;</li> <li>• alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;</li> <li>• non deve presentare anomalie di sapore come lievito di birra, di farina cruda, odore di rancido, di muffa o altro.</li> <li>• Panini da 40 g e 70g</li> </ul>
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera corta e km utile

<b>PRODOTTO</b>	<b>PANE GRATTUGIATO</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione. Non deve contenere grassi di origine animale (es. strutto).
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotto e confezionato in Italia
<b>PRODOTTO</b>	<b>GRISSINI ALL'OLIO</b>

<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Per la produzione dei grissini sono ammessi esclusivamente l'olio di oliva o l'olio extra vergine d'oliva.</p> <p>Devono essere croccanti, friabili e senza mollica. Perfetta lievitazione e cottura. Non debbono contenere impurità. Non presentare segni di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti, muffe, non devono contenere additivi.</p> <p>Il prodotto finito si presenta sotto forma di un bastoncino cilindrico all'estremità, il diametro e la lunghezza sono variabili.</p> <p>Ingredienti: farina di grano tenero, farina di grano duro, lievito, acqua, olio di oliva. Confezioni monoporzione da 30g o da 15g.</p>
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera corta e km utile

<b>PRODOTTO</b>	<b>PIZZA / FOCACCIA / BASE PIZZA</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Il prodotto fresco deve essere di produzione giornaliera e può essere fornito preconfezionato. Gli ingredienti previsti devono essere: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva o olio extra vergine di oliva e, per la pizza, pomodori pelati conformi ai requisiti del presente documento.</p> <p>Non sono ammessi grassi animali, né grassi vegetali diversi dell'olio di oliva o olio extra vergine d'oliva.</p> <p>I prodotti devono presentare perfetta lievitazione e cottura, essere croccanti, integri, privi di odori estranei o di gusto non tipico della pizza o della focaccia.</p> <p>Il prodotto deve presentare alveolature e spessore regolari in tutti i punti. Dopo la cottura devono presentare consistenza soffice in ogni zona e assenza di bruciature nei bordi.</p> <p>I prodotti possono essere preconfezionati in monoporzioni o in confezioni multi razione in base alle esigenze del servizio</p>
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera corta e km utile

<b>PRODOTTO</b>	<b>FETTE BISCOTTATE/</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Prodotto da forno ottenuto con acqua, farina di grano duro, olio di oliva o olio extra vergine di oliva, lievito, zucchero e sale. Sono consentite le farine di malto d'orzo e farine integrali.</p> <p>Devono presentare struttura omogenea, consistenza croccante e sapore dolce rispetto al pane.</p> <p>Non sono ammessi grassi animali, né grassi vegetali diversi dell'olio di oliva o olio extra vergine d'oliva.</p> <p>I prodotti possono essere preconfezionati in monoporzioni o in confezioni multi razione in base all'esigenza del servizio</p>
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotto e confezionato in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>CRACKERS – CROSTINI O SIMILI</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Prodotti da forno ottenuti con acqua, farina, olio extravergine di oliva, lievito. I crackers non devono essere salati in superficie e i crostini non devono essere aromatizzati. Non sono ammessi grassi animali, né grassi vegetali diversi dell'olio di oliva o olio extra vergine d'oliva. I crackers devono essere confezionati in singole monoporzioni.
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotto e confezionato in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>MERENDINE CONFEZIONATE BIOLOGICHE (Crostatine – Muffin – Minicake)</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno, aventi una perfetta lievitazione e cottura. Gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, burro oppure olio vegetale (esclusi l'olio di palma, cocco e colza), lievito e sale. Non sono concessi prodotti formulati con fruttosio, glucosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio. I prodotti previsti: mini-cake preparato con yogurt, con confettura di albicocca o pesca o prugna; crostatina con confettura; muffin normali e /o al cioccolato. I grassi impiegati possono essere: burro, o olii/grassi vegetali preferibilmente monoseme (con esclusione di olii vegetali di palma o cocco o simili). Devono essere privi di coloranti. I prodotti possono essere confezionati in monoporzioni o in confezioni multi razione
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotto e confezionato in Italia – 100% da agricoltura biologica

<b>PRODOTTO</b>	<b>BISCOTTI</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno. Gli ingredienti principali devono essere: farina di grano tenero, zucchero o miele, burro oppure olio vegetale (esclusi l'olio di palma, cocco e colza), lievito. Devono essere privi di coloranti, di fruttosio e sciroppi di glucosio o di mais ad alto contenuto di fruttosio. Non debbono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità. Non devono essere alterati per eccesso di umidità, riscaldamento. Devono essere consegnati in confezione multiporzione
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotto e confezionato in Italia

## CEREALI E DERIVATI

PRODOTTO	CEREALI BIOLOGICI
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Devono presentare granella uniforme, integra e pulita Farro decorticato: forma di chicco beige, assenza di odori sgradevoli Orzo perlato: grani ovali marroni sbiancati, odore e sapore caratteristici
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera italiana – 100% biologici

PRODOTTO	RISO
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggiante. Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne ed è escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc.;</p> <p>Il riso parboiled non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo. Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne, come da disposizioni legislative vigenti.</p> <p>Le tipologie richieste: - Riso Parboiled - Riso integrale - Varietà: Arborio e Roma</p>
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera piemontese o regioni contermini – km0

PRODOTTO	<b>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO NORMALE E INTEGRALE BIOLOGICA / PASTA ALL'UOVO / PASTA ALL'UOVO PER LASAGNE SECCA O SURGELATA</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Sono denominate pasta di semola di grano duro, pasta di semolato di grano duro e pasta integrale i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola di grano duro o con semolato di grano duro o con semola integrale di grano duro e acqua.</p> <p>Le paste devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.</p> <p>La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bottatura o bolle d'aria, spezzature e tagli.</p> <p>Dopo la cottura il prodotto non deve presentarsi coloso né avere segni di cottura insufficiente e deve conservare i requisiti sensoriali, come il</p>

	<p>mantenimento della forma e assenza di spaccature; l'acqua di cottura non deve risultare torbida o lattescente.</p> <p>La pasta all'uovo, deve essere Prodotta con semola di grano duro e almeno quattro uova fresche di gallina per Kg di semola. Le uova possono essere sostituite da ovoprodotto liquido, fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dalla normativa vigente in materia.</p> <p>La sfoglia di pasta all'uovo per lasagne, con le caratteristiche delle paste fresche all'uovo, deve avere dimensioni adatte all'alloggiamento in <i>gastronorm</i>. Può essere utilizzata la sfoglia pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente. La pasta surgelata deve essere conforme a quanto previsto dalle disposizioni generali relative ai prodotti surgelati.</p>
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Prodotto e confezionato in Italia – La pasta di semola di grano duro normale e integrale secca deve essere 100% biologica

<b>PRODOTTO</b>	<b>GNOCCHI DI PATATE SOTTOVUOTO O IN ATM</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Devono essere prodotte solo con farina di grano tenero e con patate, senza conservanti e additivi né fecola di patate o anidride solforosa. Non devono apparire appiccicosi o eccessivamente elastici o molli e devono essere facilmente separabili fra loro.</p> <p>Non sono ammessi prodotti surgelati.</p> <p>Non devono essere utilizzati prodotti con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di TMC.</p>
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Prodotto e confezionato in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA IN ATM</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e dev'essere costituito (per le paste ripiene di magro) da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, Parmigiano Reggiano DOP e/o Grana Padano DOP, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata. Non sono ammessi additivi, glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità.</p> <p>Non è consentito l'utilizzo di prodotti secchi a lunga conservazione.</p> <p>Le paste fresche ripiene non devono essere utilizzate con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza.</p>
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotto e confezionato in Italia

## CARNI FRESCHE – PREPARAZIONI E PRODOTTI DI CARNE – SALUMI

### CARNI FRESCHE

PRODOTTO	CARNE BOVINA
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Le carni bovine devono rispettare i requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore. Le carni devono essere confezionate sottovuoto e non presentare o essere molto modesta la sierosità nella singola confezione, ed essere di colorito rosato chiaro, senza macchie superficiali di colorazioni anomale.</p> <p>La carne bovina biologica deve provenire da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo di vita (dalla nascita alla macellazione) si svolga in Italia. La carne bovina deve essere ottenuta esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi.</p> <p>La carne di razza bovina Piemontese deve essere di filiera interamente piemontese cioè proveniente da animali nati, allevati, macellati, sezionati, confezionati e distribuiti in Piemonte. Il fornitore di carni di razza Piemontese deve aderire ad un Consorzio di Tutela della razza Piemontese ed attenersi al suo regolamento di rintracciabilità ed etichettatura.</p> <p>La carne bovina di razza Piemontese deve essere ottenuta esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi. La carne bovina deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.</p> <p>L'etichettatura deve essere conforme secondo il disciplinare di etichettatura presentato al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto. È ammessa la possibilità di etichettare la carne bovina individuando un lotto omogeneo formato da un gruppo di animali, comprendente gli auricolari dei capi che costituiscono la partita lavorata in tale giornata; occorre precisare che devono essere riportate solo le informazioni omogenee agli animali di riferimento e, comunque, l'informazione riguardante l'appartenenza alla razza piemontese deve essere sempre indicata. Tutti gli ulteriori elementi di rintracciabilità del bovino, devono essere registrati e conservati presso il laboratorio di sezionamento.</p> <p>Prove analitiche: la stragrande maggioranza dei bovini appartenenti alla razza Piemontese (99.95%) presenta una specifica mutazione del gene miostatina (descritta nella pubblicazione scientifica di Kambadur et al. - Genome Research – 1997 – 7 –pagg. 910-916), che causa l'ipertrofia muscolare (groppa doppia) tipica della razza stessa, la relativa ricerca del</p>



	<p>gene, costituirà oggetto dei controlli disposti dal Comune. La presenza della mutazione sarà prova dell'appartenenza alla razza piemontese; qualora la mutazione non venga rilevata (omozigote non mutato, wild-type) l'esito sarà considerato non conforme e verranno disposte ulteriori verifiche allo scopo di accertarne l'origine e l'appartenenza alla razza piemontese.</p> <p>Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata. e</p> <p>Non è consentito acquistare carne già macinata, per le preparazioni che lo richiedono, quali ragù, polpette, polpettone e hamburger, la macinazione dovrà avvenire nella stessa giornata di preparazione e consumo come indicato nel CSA.</p> <p>Non deve essere utilizzata carne bovina biologica e di razza piemontese con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza</p>
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera italiana carne bovina biologica 50% - Filiera corta e km0 carne bovina di razza piemontese 50%

<b>PRODOTTO</b>	<b>CARNE AVICOLA</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>I tagli anatomici delle carni di pollo e tacchino devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle; non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni, inoltre il dissanguamento deve essere completo. La pelle, se presente, deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro omogeneo, pulita, consistenza elastica, non deve evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto o durante la macellazione; inoltre deve essere priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume (calamo). I tessuti muscolari devono essere correttamente dissanguati, di colore giallo chiaro (pollo) o rosa pallido (tacchino), uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, i muscoli devono avere consistenza soda pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità e non devono evidenziare odori o sapori anomali anche dopo la cottura. Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi; I polli e tacchini devono essere allevati con mangimi vegetali e le carni devono appartenere alla classe A.</p> <p>Possono essere somministrati i seguenti prodotti:  <b>Pollo:</b> Cosce, sottocosse/sovracosce, fusi, petto, fettine di petto.  <b>Tacchino</b> Le carni di tacchino devono essere di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi. Tagli ammessi: fesa, cosce, petto fettine, spezzatino.  <b>Salsiccia</b> di pollo e tacchino.</p> <p>Non devono essere utilizzati prodotti con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 7</p>

	giorni rispetto alla data di scadenza.
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera corta e km0 carne di pollo - Filiera italiana carne di tacchino. Carne di pollo e di tacchino 20% biologico e le restanti somministrazioni devono essere conformi a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 quali “allevamenti senza antibiotici”, “rurale in libertà” “rurale all’aperto”

<b>PRODOTTO</b>	<b>CARNE SUINA</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Le carni suine devono rispettare i requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore. Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca: (color rosa chiaro, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto compatta e venatura scarsa). I grassi presenti hanno colorito bianco e consistenza soda. Le masse muscolari devono avere un ridotto sviluppo delle parti grasse e devono risultare prive di infiltrazioni adipose; non devono presentare segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I tagli confezionati sottovuoto non devono presentare siosità esterna, unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo rosa slavato. L’eventuale liquido presente nelle confezioni non deve superare il 2% del peso netto del prodotto.  Non devono essere utilizzati prodotti con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera corta e Km0 - biologica per il 10%. Le restanti somministrazioni devono essere in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici deve essere garantito per tutta la vita dell’animale

<b>PRODOTTO</b>	<b>SALSICCIA DI PURO SUINO</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	L’impasto della salsiccia di puro suino deve avere i seguenti ingredienti: carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, saccarosio, destrosio e additivi (esclusivamente antiossidante e correttore di acidità). È vietata la presenza di coloranti, conservanti o altri ingredienti non tipici del prodotto come fibre vegetali, ecc..  Le caratteristiche organolettiche devono essere ottimali, odore gradevole e colore caratteristico rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine, l’impasto deve essere uniforme. Il grasso deve essere bianco e non giallastro, consistenza soda e non avere odore di rancido. Il tenore lipidico non deve essere superiore a 1/3 del prodotto. L’impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde.

	<p>Il prodotto deve essere insaccato in budelli naturali. Deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014</p> <p>Non devono essere utilizzati prodotti con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza</p>
<b>PROVENIENZA</b>	Filiera italiana

<b>PRODOTTO</b>	<b>PREPARAZIONI DI CARNE (SPIEDINI)</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Gli spiedini con verdure, devono presentarsi fresche e consistenti. La composizione degli spiedini dovrà essere: 50% carne bovina e/o suina, e/o avicola; 30% salsiccia di puro suino; 20% verdure fresche. Vedi aspetto e caratteristiche carne bovina, suina ed avicola</p> <p>Non devono essere utilizzati prodotti con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza</p>
<b>PROVENIENZA</b>	Filiera Italiana

### **PRODOTTI A BASE DI CARNE**

<b>PRODOTTO</b>	<b>SALUMI</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Tutti i salumi sotto indicati devono rispettare i requisiti stabiliti dal DM 21 settembre 2005 e s.m.i.. I salumi devono essere ottenuti con masse muscolari integre e non sono ammessi i prodotti “ricostruiti. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera italiana e/o filiera corta e/o km0 (vedi dettaglio elenco) - 30% da agricoltura biologica o a marchio di qualità DOP o IGP o di montagna, secondo Reg. UE n. 1151/2012 e n. 665/2014.

<b>PRODOTTO</b>	<b>PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Il prosciutto cotto deve essere della tipologia “Alta Qualità”.</p> <p>Deve avere carni di colore rosa chiaro, compatto, con grasso bianco, sodo, ben rifilato, senza difetti, rivestito solo parzialmente della propria cotenna e nella sezione mediana del prodotto finito, sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera del suino ed il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) sia inferiore o uguale a 75,5. Confezionato sottovuoto o in ATM, con carni di buona qualità, di sapore gradevole e caratteristico, non eccessivamente speziato.</p> <p>Non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine, lattosio e proteine del latte. All'interno della confezione non deve esserci</p>

	liquido percolato. Non deve avere odori sgradevoli e colorazioni anomale. Non devono essere utilizzati prodotti con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera italiana e/o filiera corta e/o km0 (vedi dettaglio elenco) - 30% da agricoltura biologica o a marchio di qualità DOP o IGP o di montagna, secondo Reg. UE n. 1151/2012 e n. 665/2014.

<b>PRODOTTO</b>	<b>PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Deve possedere tutte le caratteristiche di produzione, qualitative e sensoriali previste dal disciplinare di produzione. Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta lavorazione, stagionatura; la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido. Possono essere utilizzati prodotti disossati e prodotti affettati per diete speciali o menù alternativi. Non devono essere utilizzati prodotti con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	DOP

<b>PRODOTTO</b>	<b>PROSCIUTTO CRUDO CUNEO DOP</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Devono possedere tutte le caratteristiche qualitative e sensoriali previste dai loro disciplinari di produzione. Stagionatura minima: 10 mesi da inizio lavorazione; al taglio la fetta è di colore rosso uniforme, la consistenza della parte magra esterna e di quella interna è morbida, compatta non flaccida. Il grasso esterno visibile di copertura è di colore bianco tendente al giallo, compatto non untuoso; il grasso interno di colore bianco, presente in piccola quantità entro e fra i principali fasci muscolari. L'aroma e il sapore fragrante, stagionato, dolce. Non devono essere rilevati odori sgradevoli né anomalie olfattive di sorta; il grasso non deve presentare odore rancido, né altri odori anomali Possono essere utilizzati prodotti disossati e prodotti affettati per diete speciali o menù alternativi. Non devono essere utilizzati prodotti con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	DOP

<b>PRODOTTO</b>	<b>BRESAOLA IGP</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Bresaola della Valtellina". Deve avere consistenza soda ed elastica. È richiesto un taglio sottile, compatto e assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico. Il

	gusto non deve mai essere acido. Non devono essere utilizzati prodotti con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	IGP

<b>PRODOTTO</b>	<b>MANZO STUFATO</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Prodotto con carne di bovino, salmistrata e leggermente affumicata. La carne deve essere magra e avere consistenza compatta e al taglio non deve disfarsi o sbriciolarsi; deve avere odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso brunato.</p> <p>Deve essere ottenuto con masse muscolari intere e integre; non sono ammessi prodotti “ricostruiti”. Non devono essere utilizzati prodotti con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 30gg rispetto alla data di scadenza</p>
<b>PROVENIENZA</b>	Filiera italiana

<b>PRODOTTO</b>	<b>FESA DI TACCHINO ARROSTO</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>La fesa di tacchino arrosto deve contenere una percentuale di carne non inferiore al 77% -80%. La carne deve presentare consistenza compatta, odore delicato e gradevole, gusto dolce e colore bianco rosato.</p> <p>Deve essere ottenuto con masse muscolari intere e integre; non sono ammessi prodotti “ricostruiti”. Non devono essere utilizzati prodotti con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 30gg rispetto alla data di scadenza.</p>
<b>PROVENIENZA</b>	Filiera italiana

<b>PRODOTTO</b>	<b>OMOGENEIZZATI DI CARNE</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>La fesa di tacchino arrosto deve contenere una percentuale di carne non inferiore al 77% -80%. La carne deve presentare consistenza compatta, odore delicato e gradevole, gusto dolce e colore bianco rosato.</p> <p>Deve essere ottenuto con masse muscolari intere e integre; non sono ammessi prodotti “ricostruiti”. Non devono essere utilizzati prodotti con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 30gg rispetto alla data di scadenza.</p>
<b>PROVENIENZA</b>	Filiera italiana

## PRODOTTI CASEARI

<b>PRODOTTO</b>	<b>LATTE UHT INTERO</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Il colore è opaco, bianco, tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole. Deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni.</p> <p>Le confezioni devono essere da 1 litro.</p>
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera italiana – 100% da agricoltura biologica

<b>PRODOTTO</b>	<b>YOGURT INTERO NATURALE O ALLA FRUTTA BIOLOGICI</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato. Il sapore lievemente acidulo gradevole, consistenza liquida-cremosa. Il grasso deve essere superiore al 3.2 % sulla sostanza secca per lo yogurt intero e non maggiore all'1% per lo yogurt magro. Gli ingredienti alimentari aggiunti allo yogurt aromatizzato non devono pregiudicare o modificare le caratteristiche della parte yogurt. Tali aggiunte (sostanze aromatiche naturali, preparazioni a base di frutta, confetture, succhi e polpa di frutta) non devono superare il limite del 30% sul prodotto finito. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio.</p> <p>Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore.</p> <p>È vietato l'uso di addensanti e gelificanti.</p> <p>Le confezioni devono essere da 125g.</p> <p>Non devono essere utilizzati prodotti con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 15 giorni rispetto alla data di scadenza</p>
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera italiana, corta e km0 – 100% da agricoltura biologica

<b>PRODOTTO</b>	<b>BURRO / BURRO MONOPORZIONE</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e avere un contenuto di grassi, tenore massimo di acqua e di estratto secco lattiero conforme alla vigente normativa. Il burro non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco / giallognolo, deve avere sapore dolce, delicato e gradevole. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, sodo ed omogeneo.</p> <p>Confezionato secondo la normativa vigente nazionale ed europea e il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. A richiesta del Comune le confezioni monoporzione devono essere da 10g.</p>
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera corta e km0

<b>PRODOTTO</b>	<b>DESSERT/BUDINO A BASE DI LATTE</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Stabilizzati con trattamenti termici tipo UHT, confezionati in contenitori sigillati monoporzione da 100g. La consistenza deve essere omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido e occhiature. Non devono contenere fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio. Gusti: cioccolato, vaniglia e creme caramel. Devono essere prodotti con latte italiano o di provenienza comunitaria.
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotto e confezionato in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>GELATI</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Devono essere di formulazione semplice, in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Non devono essere utilizzati dolcificanti diversi dal saccarosio. Dovranno essere privi in superficie i cristalli di ghiaccio. La fornitura deve essere costituita da gelati in confezione originale monoporzione (es.: coppa o biscotto). Gusti: panna, cacao, vaniglia, amarena e loro combinazioni.
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotto e confezionato in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>FORMAGGI</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Per formaggio si intende il prodotto ottenuto da latte intero, parzialmente scremato, scremato oppure dalla crema, crema di siero o di latticello, soli o in combinazione tra loro, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e/o cloruro di sodio. Gli unici ingredienti ammessi per la produzione del formaggio sono il latte, il caglio, i fermenti lattici e il sale. I formaggi devono essere prodotti esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco, senza aggiunta di sostanze estranee; non sono ammessi i formaggi prodotti da cagliate già preparate e/o congelate. I formaggi DOP – IGP devono appartenere alla prima categoria secondo i marchi di selezione e devono possedere tutte le caratteristiche merceologiche, qualitative e sensoriali previste dai loro disciplinari di produzione. I formaggi PAT o di montagna devono essere tutti di prima qualità e scelta e devono possedere tutti i requisiti merceologici e sensoriali propri per ogni singolo prodotto, o secondo quanto previsto dai disciplinari di produzione. Tutti i formaggi devono essere esenti da difetti esterni sulla crosta ed interni nella pasta, causati da spaccature, muffe e marcescente, colorazioni anomale o altri difetti di sapore e aspetto.
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera italiana e/o filiera corta e/o km0 (vedi dettaglio elenco) - 30% da agricoltura biologica o a marchio di qualità DOP o IGP o di montagna, secondo Reg. UE n. 1151/2012 e n. 665/2014.

<b>PRODOTTO</b>	<b>FORMAGGI FRESCHI – RICOTTA BIOLOGICA</b> Formaggi a brevissima maturazione (10-15gg circa)	
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<b>PROVENIENZA - CAM</b>
Crescenza/Stracchino	Formaggio grasso, freschissimo, cremoso, prodotto con latte vaccino, intero, pastorizzato, di colore bianco-burro sapore gradevolmente acidulo, i singoli pezzi devono essere interi compatti. È presente in due tipi leggermente diversi: quello a pasta molle e cremosa, con un aspetto gelatinoso e quello con tenore di acqua inferiore, a pasta più solida, con una consistenza più sostenuta.	Filiera corta e km0
Mozzarella di latte vaccino / Fior di latte	I singoli pezzi di forma sferoidale, devono essere interi e compatti, superficie liscia e lucente di colore bianco latte. La consistenza è morbida e leggermente elastica; il sapore caratteristico, sapido, fresco, delicatamente acidulo; l'odore caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo. Il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca. Non devono essere aggiunti correttori di acidità. Il prodotto non può essere prodotto da cagliate preparate e/o congelate.	Filiera corta e km0
Robiola fresca/Formaggio tipo Annabella	La pasta è bianca, abbastanza compatta, senza occhiatura, con struttura umida, non eccessivamente molle, granulosa. Ha sapore delicato, dolce di latte e di panna/burro, con presenza di un gradevole sentore acidulo fresco.	Filiera corta e km0
Primo sale	Formaggio fresco da latte vaccino con pasta elastica, omogenea o con piccolissima occhiatura, di colore bianco latte, sapore delicato, dolce, con profumo caratteristico di sale	Filiera corta e km0
Ricotta	Preparazione casearia fresca, priva di maturazione, ottenuta per coagulazione al calore delle proteine del siero di latte vaccino, derivante dalla produzione di formaggi. La struttura in bocca è fondente, quasi lattiginosa, non grumosa, non pastosa.	Filiera corta e km0 – 100% da agricoltura biologica
<b>SHELF LIFE</b>	Non devono essere utilizzati formaggi freschi con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza	



<b>PRODOTTO</b>	<b>FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA</b> Formaggi a breve – media maturazione (30-90gg circa), formaggi a pasta molle o a pasta semidura	
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<b>PROVENIENZA - CAM</b>
Asiago	Formaggio grasso o semigrasso prodotto con latte bovino intero, crudo o termizzato o pastorizzato. La crosta naturale liscia, di colore giallo paglierino; pasta da molle a semidura o dura, di colore da bianco a giallo paglierino, cedevole o abbastanza dura, occhiata irregolarmente; sapore da abbastanza dolce a saporito	DOP
Bra tenero	Formaggio prodotto con latte vaccino che può essere integrato con latte ovino e/o caprino, crudo o termizzato, grasso o semi-grasso. La crosta è di colore chiaro, la pasta di colore bianco o bianco avorio è moderatamente consistente ed elastica con occhiatura leggermente diffusa, gradevolmente profumato, sapore armonico e sapido.	DOP
Fontal	Formaggio grasso, ottenuto da latte vaccino intero, pastorizzato, di una o due munte, semistagionato, a pasta cruda e semidura. La crosta è sottile, abbastanza morbida ed elastica, di colore giallo paglierino chiaro e colorata con cere plastiche. La pasta, di colore bianco o paglierino chiaro, con occhiatura rada, tondeggiate, medio-grande e sparsa, ha una consistenza elastica, tenera e compatta, fondente al palato e abbastanza adesiva. Il sapore è dolce e delicato, di solito poco pronunciato.	PAT - Filiera corta e km0
Raschera	Formaggio prodotto con latte vaccino eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino, crudo, intero o parzialmente scremato, grasso, a pasta cruda, pressata, semidura, fresco o semistagionato. Il suo sapore è fine e delicato, profumato, moderatamente piccante e sapido se stagionato. La pasta di colore bianco o bianco avorio è piuttosto consistente, elastica, con piccolissime occhiature sparse e irregolari.	DOP
Toma Piemontese	Formaggio grasso o semigrasso, da latte vaccino intero o parzialmente scremato, crudo ed eventualmente igienizzato, a pasta semicotta, duro, fresco o semistagionato. Viene prodotto in due tipologie:	DOP

	<p>a latte intero (pasta morbida): prodotto con latte intero; crosta elastica e liscia, di colore paglierino chiaro o bruno rossiccio a seconda della stagionatura; pasta di colore bianco paglierino, morbida, con occhiatura minuta e diffusa; sapore dolce e gradevole, odore delicato;</p> <p>semigrasso (pasta semidura): prodotta con latte parzialmente scremato; crosta poco elastica, di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio; pasta di colore bianco paglierino, elastica o semidura (con il progredire della stagionatura); sapore intenso ed armonico, odore fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura.</p>	
Toma di Lanzo	<p>Formaggio a latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato per affioramento, a pasta cruda, molle o semidura, di media stagionatura. La crosta è liscia, di colore paglierino/grigiastro per residui di colonie di muffe grigie, può essere eventualmente presente il tipico avvallamento su una faccia dovuto alla tradizionale tecnica di formatura che impiega solo il telo in fibra naturale. La pasta di colore giallo paglierino, ha occhiatura piccola e diffusa e consistenza tra morbido e semiduro, con aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con la stagionatura.</p>	PAT
<b>SHELF LIFE</b>	Non devono essere utilizzati prodotti con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 15 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC	

<b>PRODOTTO</b>	<b>FORMAGGI STAGIONATI</b>	
	Formaggi con una stagionatura oltre i 90gg; formaggi a pasta dura	
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<b>PROVENIENZA - CAM</b>
Parmigiano Reggiano	<p>Formaggio a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, semigrasso, prodotto tutto l'anno, a partire da latte vaccino crudo e parzialmente scremato per affioramento.</p> <p>La crosta è gialla dorata naturale o oleosa;</p> <p>la pasta di colore leggermente paglierino o paglierino intenso; l'aroma e il sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato. saporito, ma non piccante.</p> <p>Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie.</p>	DOP

	<p>Stagionatura minima richiesta 12 mesi come da disciplinare.</p> <p>Il formaggio tagliato in monoporzione e il formaggio grattugiato, devono essere tagliati o grattugiati e confezionati (sottovuoto e/o in ATM) nelle zone di produzione come previsto dal disciplinare di produzione. I prodotti tagliati in monoporzione e grattugiati devono essere consegnati nei punti di distribuzione in confezioni originali dei produttori appartenenti al consorzio e devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano DOP; l'etichettatura della confezione originale deve riportare tutte le diciture prescritte dal consorzio di produzione e tutela del Parmigiano Reggiano DOP.</p>	
Grana Padano	<p>Formaggio duro, a pasta cotta e lenta maturazione (da un minimo di 9 mesi, prodotto con latte crudo e parzialmente decremato di vacche.</p> <p>La crosta giallo dorata naturale o giallo scura si presenta dura, untuosa; la pasta è bianca o paglierina, dura, finemente granulosa, a frattura radiale e scaglia friabile; aroma e sapore della pasta caratteristici: fragranti, armonici e delicati.</p> <p>Il formaggio tagliato in monoporzioni e il formaggio grattugiato, devono essere tagliati o grattugiati e confezionati (sottovuoto e/o in ATM) nelle zone di produzione come previsto dal disciplinare di produzione. I prodotti tagliati in monoporzione e grattugiati devono essere consegnati nei punti di distribuzione in confezioni originali dei produttori appartenenti al consorzio e devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Grana Padano DOP; l'etichettatura della confezione originale deve riportare tutte le diciture prescritte dal consorzio di produzione e tutela del Grana Padano DOP.</p>	DOP
<b>SHELF LIFE</b>	I formaggi in monoporzione e grattugiati non devono essere utilizzati con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC	

## SURGELATI E CONGELATI

PRODOTTO	PRODOTTI ITTICI
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE –  CAM</b>	<p>I prodotti ittici somministrati, devono rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<a href="http://www.iucnredlist.org/search">http://www.iucnredlist.org/search</a> oppure <a href="http://www.iucn.it/categorie.php">http://www.iucn.it/categorie.php</a>).</p> <p>Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.</p> <p>Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche sensoriali e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.</p> <p>I filetti di pesce non devono presentare: grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione anormale, inoltre devono avere pezzatura omogenea.</p> <p>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.</p> <p>Non devono presentare alterazione di colore, odore, o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superficie da freddo, con conseguenti spugnosità, parziale decongelazione, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione, infine non devono sviluppare odore di rancido e forte odore di ammoniac.</p> <p>La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. I filetti e i tranci somministrati nelle mense non devono essere ottenuti da prodotti ricomposti.</p> <p>Sono richieste le seguenti tipologie di prodotti: filetti di platessa, nasello e cuor di nasello, merluzzo e cuor di merluzzo e halibut.</p> <p>Tutti i prodotti ittici devono essere senza lisce e rispettare i limiti indicati dal Codex (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev.3-2014)*</p> <p><i>*Viene definito senza lisce (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev.3-2014) il prodotto in cui si rilevi al massimo una lisca di lunghezza <math>\geq 10</math> mm oppure di diametro <math>\geq 1</math> mm in un campione di 1 Kg.</i></p> <p><i>La presenza di lisce di lunghezza <math>\leq 5</math> mm e di diametro <math>\leq 2</math> mm non è considerata difetto”.</i></p>
<b>PROVENIENZA</b>	Zona di pesca FAO 37 o FAO 27

<b>PRODOTTO</b>	<b>VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Devono rispondere ai requisiti delle verdure fresche descritte nel paragrafo dedicato.</p> <p>Devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito); devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore del prodotto scongelato, devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata.</p> <p>Gli unici vegetali ammessi surgelati sono: i piselli fini, i fagiolini fini, gli spinaci e le biette o erbette.</p> <p>È consentita la fornitura del misto per minestrone surgelato; il misto per minestrone deve essere costituito solo da ortaggi, privo di legumi.</p>
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera italiana – 100% da agricoltura biologica

## PESCE FRESCO

<b>PRODOTTO</b>	<b>PESCE DI ALLEVAMENTO DI ACQUA DOLCE</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>È richiesto l'utilizzo di trota fresca (specie <i>Trutta</i>) di allevamento.</p> <p>Il pesce fresco deve essere in buono stato di conservazione e deve presentare caratteristiche organolettiche di freschezza (odore, colore, consistenza, aspetto generale). I prodotti ittici devono inoltre essere presentati perfettamente sviscerati o sfilettati senza pelle o in tranci e confezionati sottovuoto o in ATM. Devono essere assenti macchie di sangue e di residui di visceri, di pelle, squame e non devono avere colorazioni anomale e muffe.</p> <p>Inoltre devono essere assenti bruciature da freddo e parziali disidratazioni.</p> <p>Il pesce deve essere lavorato in stabilimenti riconosciuti, il giorno della pesca o al massimo il mattino seguente. Entro le 24 ore dalla lavorazione, il pesce dovrà essere consegnato al centro di cottura che dovrà provvedere alla somministrazione entro e non oltre il giorno successivo al ricevimento.</p>
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera corta e Km0 - biologico 100% o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o pesce di "allevamento a valle".

## OVOPRODOTTI

<b>PRODOTTO</b>	<b>UOVO PASTORIZZATO</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Prodotti con uova fresche di categoria A da galline allevate a terra con il metodo biologico. Deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. Le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico ciclo di preparazione del pasto, le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni.</p> <p>Non devono essere utilizzate con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di TMC\scadenza.</p>
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera italiana – 100% da agricoltura biologica

<b>PRODOTTO</b>	<b>UOVO SODO</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Il prodotto deve provenire da uova fresche di categoria A da galline allevate a terra; lessate, sgusciate confezionate sottovuoto, in ATM o in liquido di governo; non devono contenere additivi e conservanti.</p> <p>Non devono essere utilizzate con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.</p>
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera italiana – 100% da agricoltura biologica

## ORTOFRUTTA – LEGUMI – PRODOTTI DI SOIA

PRODOTTO	FRUTTA E VERDURA FRESCA
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>I prodotti ortofrutticoli devono rispettare le norme di commercializzazione generale e specifica secondo il Reg. UE 543/2011 e s.m.i., e rispettare gli standard delle norme UNECE in vigore, relativi alla frutta e alle verdure fresche.</p> <p>I prodotti ortofrutticoli, per i quali sono previste norme di commercializzazione specifiche (mele - agrumi - kiwi - lattughe, indivie ricce e scarole - pesche e nettarine - pere - fragole - peperoni dolci - uve da tavola – pomodori), dovranno essere di categoria EXTRA o PRIMA.</p> <p>I prodotti ortofrutticoli devono presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste, essere omogenei ed uniformi per specie e varietà, essere ad una maturazione fisiologica idonea e non solo commercialmente, in maniera da essere adatti al pronto consumo.</p> <p>I prodotti ortofrutticoli devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- interi e sani, senza lesioni da fisiopatie e da attacchi di parassiti e senza parassiti;</li> <li>- puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità;</li> <li>- indenni da difetti che possano alterare i caratteri sensoriali;</li> <li>- con un grado di maturazione idoneo al consumo previsto;</li> <li>- turgidi, non presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;</li> <li>- privi di odori e sapori anomali;</li> <li>- privi di segni di germogliazione (patate, cipolle, aglio).</li> </ul> <p>I prodotti ortofrutticoli non devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bagnati artificialmente o eccessivamente umidi;</li> <li>- non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente; le patate non devono presentare parti dell'epicarpo verde.</li> </ul> <p>La frutta e la verdura devono avere chiaramente indicata la provenienza sul documento di trasporto e sull'etichetta dell'imballaggio.</p> <p>Per la frutta consegnata presso i punti di distribuzione è tollerato uno scarto massimo pari al 3% del totale del peso netto o numero del prodotto. L'I.A. dovrà integrare immediatamente la quantità scartata.</p> <p>Ogni settimana dovranno somministrarsi almeno quattro tipologie di frutti diversi, scelti tra quelli di stagione, secondo quanto indicativamente previsto al punto "Stagionalità frutta e verdura".</p> <p>Le banane non devono essere state trattate con Tiabendazolo e la polpa deve essere soda e pastosa, priva di annerimenti, attacchi da crittogame o parassiti animali; il sapore non deve essere allappante, e non devono avere l'evidente segno di immaturità.</p>



	<p>Solo nel caso in cui, a livello nazionale non sia reperibile sul mercato ortofrutta biologica (documentato dalle associazioni di categoria dei produttori a livello nazionale), P.I.A. potrà sostituire il prodotto con ortofrutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) o equivalenti. Tale requisito, oltre ad essere indicato sull'etichetta originale del produttore, dovrà essere chiaramente indicata sul documento di trasporto.</p> <p>La mancata reperibilità del prodotto biologico deve essere comunicata al Comune almeno 36 ore prima del consumo, con la documentazione da parte delle associazioni nazionali come sopra descritto.</p> <p>L'ortofrutta prodotta nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) o equivalenti non deve aver subito trattamenti fisici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza e la conservazione post raccolta.</p> <p>Ortofrutta richiesta:</p> <p><u>Verdure:</u> Aglio - Barbabietole rosse - Biete/Erbette – Carote (per il consumo come contorno dovranno essere esclusivamente di varietà piccola) – Cavolfiori, cavoli broccoli, Cavoli, verze, cavolo cappuccio – Cipolle – Finocchi – - Insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce – Melanzane – Patate – Peperoni – Pomodori – Porri - Sedano rapa - Zucca (maxima o moscata) – Zucchine.</p> <p><u>Frutta:</u> Albicocche - Agrumi: Arance, clementine, limoni, mandarini, mandaranci - Ananas – Anguria – Banana – Cachi – Kiwi - Mele (Cultivar richieste: Mela Rossa Cuneo I.G.P., Red delicious, Golden delicious, Gala) – Melone - Nettarine - Pere (William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Decana) - Pesche - Prugne – Susine - Uva (solo nelle scuole dell'obbligo)</p>
<p><b>PROVENIENZA - CAM</b></p>	<p><u>Frutta:</u> filiera italiana – 100% biologica per angurie, arance, cachi, clementine, limoni, mandarini, mandaranci, melone, uva; filiera corta, Km0 – 100% biologica le restanti tipologie di frutta riportate nella tabella sottostante</p> <p><u>Verdura:</u> filiera corta, Km0 - 100% biologica per tutte le tipologie di verdura riportate nella tabella sottostante.</p> <p>Per i prodotti ortofruttili in caso di mancata reperibilità* del prodotto sul mercato, con le caratteristiche indicate nelle seguenti tabelle, P.I.A. dovrà rispettare il seguente ordine di priorità di approvvigionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Biologico km0</li> <li>Biologico Italia filiera corta</li> <li>Biologico Italia</li> </ul>

	<p>SQNPI km0 (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata)  SQNPI Italia filiera corta (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata)  SQNPI Italia (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata)  Biologico Europa</p> <p>*Nel caso in cui l'I.A. avesse difficoltà nel reperire il prodotto alimentare con le caratteristiche richieste dalle tabelle merceologiche, deve documentare l'impossibilità a reperire il prodotto sul mercato, attraverso attestazioni emanate da enti governativi nazionali o internazionali, associazioni di categoria nazionali o regionali o enti di ricerca di mercato e di statistica.</p> <p>Non sono sufficienti giustificativi o dichiarazioni scritte dal fornitore, per mancata disponibilità del prodotto richiesto.</p> <p>La non reperibilità delle provenienze e qualità previste deve essere comunicata al Comune nei giorni antecedenti alla somministrazione (2 gg) in modo tale da concordare eventuali sostituzioni di menù.</p>
<p><b>STAGIONALITÀ  FRUTTA E  VERDURA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>GENNAIO</b></p> <p>FRUTTA: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi  VERDURA: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca</p> <p style="text-align: center;"><b>FEBBRAIO</b></p> <p>FRUTTA: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi  VERDURA: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca</p> <p style="text-align: center;"><b>MARZO</b></p> <p>FRUTTA: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi  VERDURA: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci</p> <p style="text-align: center;"><b>APRILE</b></p> <p>FRUTTA: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere  VERDURA: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci, tarassaco</p>

#### MAGGIO

FRUTTA: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole

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

#### GIUGNO

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

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

#### LUGLIO

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

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

#### AGOSTO

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

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

#### SETTEMBRE

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

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

#### OTTOBRE

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

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

#### NOVEMBRE

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

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

#### DICEMBRE

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

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

#### NOTA

l'aglio, le cipolle e le patate possono essere somministrate tutto l'anno.



<b>PRODOTTO</b>	<b>ORTOFRUTTA DI IV GAMMA</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Le verdure di IV gamma possono essere utilizzate esclusivamente previo accordo con il Comune per casi particolari.</p> <p>La fornitura di frutta IV gamma è prevista per l'ananas, il melone e il mix di frutta.</p> <p>Le verdure e la frutta di IV gamma dovranno in ogni caso rispettare le caratteristiche merceologiche e la provenienza previste nel paragrafo dell'ortofrutta fresca (es.: ananas biologiche da commercio equo e solidale).</p> <p>Le condizioni di produzione, confezionamento e distribuzione dovranno rispettare la normativa vigente, in particolare la Legge n.77 del 13 maggio 2011 ed il DM 3746 del 20 giugno 2014.</p> <p>Non devono essere utilizzati prodotti di IV gamma con una <i>shelf-life</i> residua inferiore a 3 gg rispetto alla data di scadenza.</p>
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Vedi paragrafo "Ortofrutta fresca" - 100% da agricoltura biologica

<b>PRODOTTO</b>	<b>LEGUMI CONSERVATI E SECCHI</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>I legumi devono essere conservati con liquido di governo costituito da acqua e sale e senza conservanti o altri additivi.</p> <p>I legumi conservati previsti sono: ceci, fagioli (Borlotti, Canellini), lenticchie, piselli (per i quali è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato), fave (esclusivamente per il passato/minestra di legumi).</p> <p>L'utilizzo dei legumi conservati deve essere concordata preventivamente con il Comune ed esclusivamente in caso non sia possibile la somministrazione del prodotto secco.</p> <p>I legumi forniti secchi devono essere: perfettamente integri, puliti (privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura), di pezzatura omogenea con leggeri difetti di forma, uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%), privi di infestazioni da parassiti e privi di muffe.</p>
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera italiana – 100% da agricoltura biologica

<b>PRODOTTO</b>	<b>PRODOTTI A BASE DI SOIA (BOCCONCINI DI SOIA DISIDRATATI – FIOCCHI DI SOIA – TOFU)</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Bocconcini di soia disidratati: prodotto derivato dalla soia dal quale viene separata la parte lipidica e mantenuta solo quella proteica, che viene poi trattata col calore per ottenere una consistenza a forma di straccetti/bocconcini simili alla carne. Prima della cottura il prodotto prima della cottura deve essere messo in ammollo e poi strizzato.</p> <p>Fiocchi di soia sono ottenuti tramite cottura a vapore e laminazione della soia decorticata, un legume particolarmente ricco di proteine e lipidi per lo più polinsaturi, tra cui la lecitina, hanno un contenuto di sali minerali interessante</p>

	(calcio, magnesio, ferro, potassio, fosforo) e vitamine del gruppo B. Tofu o formaggio di soia biologico fresco delicato
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotti e confezionati in Italia

## PRODOTTI ALIMENTARI VARI E CONDIMENTI

PRODOTTO	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>L'olio extra vergine di oliva vergine è l'olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.</p> <p>L'olio extra vergine di oliva non deve aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio.</p> <p>Deve essere limpido, fresco, privo di impurità, con sapore gradevole aromatico. L'acidità espressa in acido oleico dev'essere inferiore o uguale a 0,8 gr ogni 100 grammi</p> <p>Confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce o in contenitori in banda stagnata ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984 che non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. Non sono ammesse bottiglie in plastica. L'olio deve essere confezionato in recipienti di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo. Su richiesta del Comune deve essere fornito in confezione monodose.</p> <p>Si tratta dell'unico olio ammesso e deve essere utilizzato come olio tecnologico, come condimento a crudo e per le cotture.</p> <p>Per il condimento a crudo deve essere utilizzato olio extra vergine di oliva DOP.</p>
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera italiana – 40% da agricoltura biologica e 60% DOP

PRODOTTO	ACETO DI VINO ROSSO/BIANCO/DI MELE/ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Il prodotto deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino</p> <p>L'aceto di mele è prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela attraverso il processo di acidificazione.</p> <p>L'aceto balsamico deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Aceto Balsamico di Modena".</p> <p>Su richiesta del Comune. l'aceto di vino deve essere fornito in confezione monodose.</p>
<b>PROVENIENZA</b>	Filiera italiana

PRODOTTO	SALE MARINO IODATO / SALE MARINO INTEGRALE
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile. Non è ammesso sale contenente additivi e antiagglomeranti. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. Su richiesta del Comune deve essere fornito in confezione monodose.</p>
<b>PROVENIENZA</b>	Filiera italiana



<b>PRODOTTO</b>	<b>ERBE AROMATICHE</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano, menta, maggiorana), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere seconda la stagionalità freschi. Solo fuori stagione è permesso l'utilizzo di erbe aromatiche essiccate o surgelate.
<b>PROVENIENZA</b>	Filiera italiana

<b>PRODOTTO</b>	<b>SPEZIE ED AROMI</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	I prodotti essiccati interi o a pezzi grossolani devono rispettare i requisiti normativi (chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe, peperoncino, ecc.). Non devono essere esauriti o sofisticati.
<b>PROVENIENZA</b>	Confezionato in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>ZAFFERANO</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Si richiede zafferano puro, intero in pistilli o macinato, di prima categoria come definito da ISO 3632 deve provenire dalla parte apicale dello stillo del <i>Crocus sativus</i> , non essere mescolato con filamenti o polveri estranee.
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotto e confezionato in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>PINOLI</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Sono i semi oleosi e commestibili di due specie di pini diffusi a medie e alte latitudini in tutt'Europa, il <i>Pinus pinea</i> e il <i>Pinus cembra</i> .
<b>PROVENIENZA</b>	Filiera comunitaria

<b>PRODOTTO</b>	<b>POLVERI LIEVITANTI/LIEVITO DI BIRRA</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Polveri lievitanti per dolci e lievito di birra per pizza e focaccia.</p> <p>Polveri lievitanti in bustina monodose composto da difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais stabilizzante, sali di calcio degli acidi grassi, aromi.</p> <p>Lievito di birra (costituito da <i>Saccharomices Cerevisiae</i> attivi) confezionato fresco in panetti da 25g o disidratato.</p> <p>Devono rispondere ai requisiti di legge.</p>
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotto e confezionato in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>POMODORI PELATI/POLPA DI POMODORO</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>I pomodori pelati devono essere di tipo lungo privati della buccia, ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Il modo di presentazione è legato alle consuetudini commerciali e la relativa denominazione di vendita deve fornire al consumatore una chiara informazione sulla tipologia del prodotto.</p> <p>Requisiti minimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei, essere privi di larve e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature.</li> <li>- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto.</li> </ul> <p>È ammessa l'aggiunta dei seguenti ingredienti: sale alimentare e correttori di acidità previsti dalla normativa europea e nazionale.</p>
<b>PROVENIENZA - CAM</b>	Filiera italiana – 40% da agricoltura biologica

<b>PRODOTTO</b>	<b>CAPPERI, CARCIOFINI E FUNGHI CHAMPIGNON</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.
<b>PROVENIENZA</b>	Filiera comunitaria

<b>PRODOTTO</b>	<b>OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Il prodotto deve essere conforme alla "Norma commerciale applicabile alle olive da tavola" - COI/OT/NC n. 1 dicembre 2004 e s.m.i.</p> <p>Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa</p>
<b>PROVENIENZA</b>	Filiera comunitaria

<b>PRODOTTO</b>	<b>PESTO CONFEZIONATO</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Il pesto confezionato deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti sono: basilico, olio extra vergine di oliva, Grana padano DOP e/o Parmigiano reggiano DOP, e/o pecorino, pinoli e/o noci e/o anacardi. Come primo ingrediente deve essere indicato il basilico.</p> <p>Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore</p>
<b>PROVENIENZA</b>	Filiera italiana – 100% da agricoltura biologica

<b>PRODOTTO</b>	<b>KETCHUP</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti previsti sono: passata di pomodori, zucchero, sale, aceto di vino, aromi naturali. Il prodotto deve essere fornito confezionato in singole monoporzioni.
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotto e confezionato in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>MAIONESE</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti previsti sono: olio di oliva o olio di semi di girasole, uovo, tonno sott'olio, capperi, acciughe, succo di limone, sale. Il prodotto deve essere fornito confezionato in singole monoporzioni.
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotto e confezionato in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>SALSA TONNATA</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti previsti sono: olio di oliva o olio di semi di girasole, uovo, sale, succo di limone. Su richiesta del Comune il prodotto deve essere fornito confezionato in singole monoporzioni.
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotto e confezionato in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>TONNO ALL'OLIO DI OLIVA / AL NATURALE</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Il tonno deve essere della varietà "pinna gialla" (<i>Thunnus albacores</i>) o tonno alleterato (<i>Euthynnus alletteratus</i>).</p> <p>Ottenuto dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno".</p> <p>Il tonno deve essere di colore chiaro, di sapore delicato e deve risultare di trancio intero.</p> <p>All'apertura della scatola le carni devono avere odore caratteristico e gradevole; devono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.</p> <p>Consistenza: compatta ed uniforme, non stopposa; non deve presentare ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, lembi di pelle, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie. I fasci muscolari debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro.</p> <p>Sono richiesti contenitori in banda stagnata sia multirazione che da 80g da somministrare in caso di emergenza.</p>

<b>PROVENIENZA – CAM</b>	<p>Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.</p> <p>Il pesce deve provenire dalle zone di pesca FAO 37 – FAO 27</p>
--------------------------	---

<b>PRODOTTO</b>	<b>CONSERVE SOTT'OLIO/SOTT'ACETO</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Il prodotto può essere contenuto in vetro o bagna stagna. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%. Le verdure devono presentarsi integre.
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotti e confezionati in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>ZUCCHERO SEMOLATO – ZUCCHERO DI CANNA</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Ottenuto dalla barbabietola da zucchero. Zucchero bianco o raffinato: saccarosio depurato e cristallizzato Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Non deve presentare impurità o residui di insetti. Deve essere confezionato in pacchetti da Kg.1 e devono essere disponibili su richiesta le bustine monodose.</p> <p>Zucchero di canna ottenuto da sfibratura e macinazione della canna da zucchero.</p>
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotto e confezionato in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA – PUREA DI FRUTTA o MOUSSE DI FRUTTA</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Per succo di frutta si intende un prodotto costituito al 100% da frutta privo di zuccheri aggiunti, ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura, fresca o conservata mediante refrigerazione o congelamento, appartenente ad una o più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene.</p> <p>I nettari di frutta sono il prodotto fermentescibile, ma non fermentato, ottenuto con l'aggiunta di acqua, con o senza l'aggiunta di zuccheri e/o miele, ai succhi di frutta, alla purea di frutta e/o alla purea di frutta concentrata e/o ad un miscuglio di questi prodotti. Il contenuto di frutta presente deve essere non inferiore al 50%. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermantativi aggiunti, nonché privo di additivi (dolcificante: fruttosio).</p>

	<p>La purea di frutta è la purea ottenuta da frutta in ottimo stato di conservazione, pienamente matura e con corretto rapporto di zuccheri ed acidità naturale della frutta. La polpa deve essere raffinata e calibrata in modo omogeneo, odore colore e sapore devono essere tipici della materia prima costituente.</p> <p>Sono consentite le confezioni monoporzioni da 200 ml, ma sono preferibili le confezioni in multiporzioni, in bottiglia e/o in tetrapak da 700/2000 ml. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".</p>
<b>PROVENIENZA – CAM</b>	Filiera italiana – 100% da agricoltura biologica

<b>PRODOTTO</b>	<b>CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA – GELATINE</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	<p>Le confetture extra e le gelatine devono presentarsi con una massa compatta e gelificata. All'esame sensoriale non si devono riscontrare né caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri né sapori estranei. Devono avere almeno 50% di frutta. Non sono concessi dolcificanti diversi dal saccarosio</p> <p>Le confetture extra e le gelatine devono essere contenute in confezioni monodose da 25 g per circostanze particolari. I gusti previsti sono: pesca, albicocca, ciliegia, prugna, fragola. Non sono ammessi i gusti agrumi, fichi e kiwi.</p>
<b>PROVENIENZA – CAM</b>	Filiera italiana – 100% da agricoltura biologica

<b>PRODOTTO</b>	<b>FRUTTA SCIROPATA</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	L'ananas (equosolidale) sciropato deve essere completamente decorticato e privo del nucleo centrale
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotto e confezionato in Italia con materia prima proveniente da commercio equo solidale.

<b>PRODOTTO</b>	<b>CIOCCOLATO FONDENTE E CIOCCOLATO AL LATTE (BARRETTA)</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Devono rispettare le % di ingredienti previste dalla normativa e non devono contenere grassi diversi dal burro di cacao e zuccheri diversi dal saccarosio Le barrette devono avere un peso non inferiore a 20 g.
<b>PROVENIENZA – CAM</b>	Prodotto e confezionato in Italia con materia prima proveniente da commercio equo solidale.

<b>PRODOTTO</b>	<b>CREMA DA SPALMARE ALLA NOCCIOLA</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao e delle nocciole. La crema deve contenere non meno del 35% di nocciole.
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotto e confezionato in Italia

<b>PRODOTTO</b>	<b>ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	L'acqua oligominerale dovrà avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l. Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua confezionata, se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Il prodotto deve essere fornito in confezioni da 500 ml e/o da 1500 ml (in PET) in base alle esigenze del servizio.
<b>PROVENIENZA</b>	Filiera corta e km 0.

<b>PRODOTTO</b>	<b>PRODOTTI DIETETICI FORMULATI PER UTENTI CON PATOLOGIE LEGATE ALL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>	L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli alimenti previsti negli schemi dietetici elaborati per gli utenti con patologie legate all'alimentazione anche se non elencati nelle presenti tabelle merceologiche
<b>PROVENIENZA</b>	Prodotto e confezionato in Italia

<b>PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA</b>	
<b>PRODOTTO</b>	<b>CARATTERISTICHE MECEOLOGICHE</b>
<b>Polveri per crema</b>	Crema di riso e crema mais e tapioca, devono essere senza proteine del latte, senza glutine eventualmente addizionate con vitamine
	Crema multicereali, a base esclusivamente di farina di grano, di riso, di orzo ed avena, deve essere senza proteine del latte
<b>Pastina primi mesi</b>	Nei vari formati come ad esempio: forellini micro, gemmine, anellini, puntine, stelline, quadrucci ecc
<b>Semolino</b>	Deve essere senza proteine del latte, a base di farina di grano duro
<b>Biscotto granulato</b>	Deve essere senza glutine e senza uovo
<b>Biscotti primi mesi</b>	Devono essere senza uovo BIOLOGICI

<b>Latte di proseguimento e adattato</b>	Deve essere biologico, soddisfare i principi nutritivi dei primi mesi di vita, prevedere una scelta di almeno 3 tipi di latte adattato per garantire una diversificazione tale da soddisfare le esigenze dell'utenza
<b>Liofilizzati</b>	Devono essere privi di glutine e proteine del latte
<b>Omogeneizzati</b>	Devono essere da filiera UE BIOLOGICI. Prodotti con frutta (vari gusti), carne di origine biologica o pesce in confezioni da 80 gr e 120 gr.
<b>Paste senza glutine</b>	Devono essere senza glutine come da Reg.828/2014 I formati richiesti sono del tipo: tempestina, corallini, stelline, puntine, ditalini, mezze penne, sedanini, fusilli, farfalle, conchiglie, rispondere alle tipologie di pasta indicate nei vari piatti
<b>Farina per celiaci</b>	Deve essere utilizzata farina di mais o riso
<b>Pasta per pizza per celiaci</b>	La pasta per pizza deve essere prodotta con farine aglutarate, lievito di birra puro certificato per il consumo da parte dei soggetti intolleranti al glutine, sale e con l'eventuale aggiunta di olio di oliva
<b>Biscotti, fette biscottate, crackers, pan carré, grissini e dolci per celiaci</b>	Questi prodotti non devono contenere glutine e lattosio. Tipi richiesti: fette biscottate, grissini, crackers, pane tipo pan carré, biscotti vario tipo, crostatine, plum cakes, dolce al limone.

## **NORMATIVA DI RIFERIMENTO SPECIFICA PER CATEGORIA DI PRODOTTO**

### **CEREALI – FARINE E DERIVATI**

- Legge del 4 luglio 1967 n. 580 “Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari”;
- D.P.R. del 30 novembre 1998 n. 502 “Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell’articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146”;
- D.P.R. 9 febbraio 2001 n. 187 “Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell’articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146”;
- D.M. 17 dicembre 2013 “Disposizioni applicative dell’articolo 12 del decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187, concernente la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari”;
- Legge regionale 16 luglio 2013 n. 14 “Norme in materia di panificazione” relativa a pasta di semola di grano duro, pasta integrale, paste secche all’uovo, paste fresche all’uovo/ripiene, sfoglia precotta per lasagne surgelata, lasagne surgelate pronte al consumo;
- D.P.R. 5 marzo 2013 n. 41 “Regolamento recante modifiche al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187, concernente la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari”;
- D.Lgs. 4 agosto 2017 n. 131 “Disposizioni concernenti il mercato interno del riso, in attuazione dell’articolo 31 della legge 28 luglio 2016, n. 154”;
- Legge 5 giugno 1962 n. 586 “Modificazioni della legge 18 marzo 1958, n. 325, sulla disciplina del commercio interno del riso”.

### **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

- Reg. (CE) 1513/2001 che modifica il regolamento n. 136/66/CEE e il regolamento (CE) n. 1638/98, in ordine alla proroga del regime di aiuto e alla strategia della qualità dell’olio di oliva;
- Reg. (CEE) n. 2568/1991 relativo alle caratteristiche degli oli d’oliva e degli oli di sansa d’oliva nonché ai metodi ad essi attinenti successive modifiche ed integrazioni;
- Reg. (CE) n. 1989/2003 che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti;
- Reg. (CE) n. 865/2004 relativo all’organizzazione comune dei mercati nel settore dell’olio di oliva e delle olive da tavola e recante modifica del regolamento (CEE) n. 827/68;
- Reg. (CE) n. 182/2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell’olio di oliva;



- Reg. (UE) n. 299/2013 recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti;
- D.Lgs. 23 maggio 2016 n. 103 “Disposizioni sanzionatorie per la violazione del regolamento (UE) n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti”;

## **BURRO**

- Reg. (CE) 1898/2005 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1255/1999 del Consiglio in ordine allo smercio sul mercato comunitario di crema di latte, burro e burro concentrato;
- Reg. (UE) 149/2018 che modifica il regolamento delegato (UE) 2016/1238 per quanto riguarda i requisiti di composizione e le caratteristiche di qualità di latte e prodotti lattiero-caseari ammissibili all'intervento pubblico e all'aiuto all'ammasso privato;
- D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193 “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”.

## **POMODORI**

- D.P.R. 11 aprile 1975 n. 428 “Approvazione del regolamento di esecuzione della L. 10 marzo 1969, n. 96, concernente l'istituzione di un controllo qualitativo sulle esportazioni di pomodori pelati e concentrati di pomodoro ed estensione di determinate norme ai medesimi prodotti destinati al mercato interno” artt. 2 e 27;
- Decreto 23 settembre 2005 del Ministero attività produttive “Definizione di passata di pomodoro”;
- Decreto 17 febbraio 2006 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali “Passata di pomodoro. Origine del pomodoro fresco”;
- D.Lgs. 19 febbraio 2014 n. 20 “Attuazione della direttiva 2012/12/UE, che modifica la direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana”;

## **TONNO ALL'OLIO DI OLIVA**

- R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, convertito con modificazioni dalla L. 7 giugno 1928 n. 1378, “Norme per la fabbricazione, l'importazione ed il commercio dei prodotti alimentari della pesca conservati in recipienti”;
- Decreto 9 dicembre 1993 del Ministero della Sanità “Metodi di analisi, piani di campionamento e livelli da rispettare per il mercurio nei prodotti della pesca”;
- Legge 24 novembre 1981 n. 699 “Modifiche al secondo e terzo comma dell'articolo 6 del regio decreto-legge 7 luglio 1927, n. 1548, concernente la fabbricazione, l'importazione e il commercio dei prodotti della pesca conservati in recipienti”;

- Reg. (CEE) n. 1536/92 del Consiglio del 9 giugno 1992 che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di tonno e di palamita sue modifiche ed integrazioni.

### **DERIVATI DELLA FRUTTA E BEVANDE**

- D.Lgs. 21 maggio 2004 n. 151 “Attuazione della direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana”;
- D.Lgs. 19 febbraio 2014 n. 20 “Attuazione della direttiva 2012/12/UE, che modifica la direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana”;
- D.Lgs. 20 febbraio 2004 n. 50 “Attuazione della direttiva 2001/113/CE concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana”.

### **ZUCCHERO**

- D.Lgs. 20 febbraio 2004 n. 51 “Attuazione della direttiva n. 2001/111/CE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana”;

### **CIOCCOLATO**

- D.Lgs. 12 giugno 2003 n. 178 “Attuazione della direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana”.

### **ACQUE MINERALI**

- D.Lgs. 8 ottobre 2011 n. 176 “Attuazione della direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali”;

### **SALE**

- Decreto 10 agosto 1995 n. 562 del Ministero della Sanità “Regolamento concernente la produzione e il commercio di sale da cucina iodurato, di sale iodato e di sale iodurato e iodato”;
- Legge 21 marzo 2005 n. 55 “Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica”.

### **ACETO**

- Decreto 27 marzo 1986 del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste “Norme per la preparazione e la commercializzazione degli agri” art. 4;
- Legge 20 febbraio 2006 n. 82 “Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'Organizzazione comune di mercato (OCM) del vino”.

## **THÈ DETEINATO**

- Decreto 20 luglio 1987 n. 390 del Ministero della Sanità “Modificazione dei decreti ministeriali 20 maggio 1976 e 12 dicembre 1979, riguardanti rispettivamente, la disciplina della produzione e del commercio del caffè decaffeinato e del thè deteinato”;

## **SURGELATI E CONGELATI**

- D.Lgs. 27 gennaio 1992 n. 110 “Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all’alimentazione umana”;
- D.Lgs. 2 febbraio 2021 n. 27 “Disposizioni per l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell’articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117”;
- Decreto 25 settembre 1995 n. 493 del Ministero dell’Industria, del Commercio e dell’Artigianato “Regolamento di attuazione delle direttive 92/1/CEE, relativa al controllo delle temperature degli alimenti surgelati, e 92/2/CEE, relativa alle modalità di campionamento e al metodo di analisi per il controllo delle temperature”;
- Reg. (CE) n. 37/2005 del 12 gennaio 2005, sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all’alimentazione umana.

## **CARNI BOVINE**

- Reg. (CE) N. 1760/2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all’etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio;
- Reg. (UE) n. 653/2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda l’identificazione elettronica dei bovini e l’etichettatura delle carni bovine.

## **CARNI AVICOLE - SUINE**

- Reg. (CE) N. 543/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame;
- D.Lgs. 27 ottobre 2011 n. 202 “Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 1234/2007 e n. 543/2008 sulla commercializzazione delle carni di pollame”;
- Reg. (UE) n. 1337/2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l’indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.

## **PRODOTTI CASEARI**

- Legge 3 maggio 1989 n. 169 “Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino”;

- Circolare 3 dicembre 1991 n. 24 concernente disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino e suoi decreti di applicazione (decreti ministeriali n. 184 e n. 185 del 9 maggio 1991);
- D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193 “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”;
- Legge 19 febbraio 1992 n. 142 “Disposizioni per l’adempimento di obblighi derivanti dall’appartenenza dell’Italia alle Comunità europee (legge comunitaria per il 1991)” art. 53;
- Reg. (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;
- Reg. (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 giugno 2013, relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell’intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) n. 41/2009 e (CE) n. 953/2009 della Commissione.

## **OVOPRODOTTI**

- Reg. (CE) N. 589/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234 /2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione applicabili alle uova Regolamento CE 2295/2003;
- Reg. di esecuzione (UE) n. 458/2013 della Commissione, del 16 maggio 2013, che rettifica il regolamento (CE) n. 589/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione applicabili alle uova;
- Decreto 11 dicembre 2009 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali “Modalità per l’applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova, ai sensi dei regolamenti (CE) n. 1234/2007, del Consiglio e n. 589/2008, della Commissione e del decreto legislativo 29 luglio 2003, n. 267”;
- Legge 7 luglio 2009 n. 88 Disposizioni per l’adempimento di obblighi derivanti dall’appartenenza dell’Italia alle Comunità europee - Legge comunitaria 2008” art. 37 “Disposizioni relative all’attuazione dei regolamenti (CE) n. 1234/2007 del Consiglio e n. 589/2008 della Commissione, per quanto riguarda la commercializzazione delle uova, nonché delle direttive 1999/74/CE del Consiglio e 2002/4/CE della Commissione, concernenti la protezione delle galline ovaiole”.

## **ORTOFRUTTA**

- Reg. di esecuzione (UE) n. 543/2011 della Commissione, del 7 giugno 2011, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati.

## **PRODOTTI DI IV GAMMA**

- Legge 13 maggio 2011 n. 77 “Disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma”;
- Decreto 20 giugno 2014 n. 3746 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali “Attuazione dell’art. 4 della Legge 13 maggio 2011 n. 77, recante disposizioni concernenti il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di IV gamma”.

## TABELLA DI RAFFRONTO CON QUANTO RICHIESTO DAI CAM 2020

<u>TABELLE MERCEOLOGICHE</u>	<u>CAM</u>
FARINA DI MAIS BIOLOGICA	CEREALI
100% da agricoltura biologica	50% da agricoltura biologica
MERENDINE CONFEZIONATE BIOLOGICHE (Crostatine – Muffin – Minicake)	CEREALI
100% da agricoltura biologica	no
CEREALI BIOLOGICI	CEREALI
Filiera italiana – 100% biologici	50% bio
PASTA DI SEMOLA BIOLOGICA	PASTA
100% biologica	50% biologica
CARNE BOVINA	CARNE BOVINA
Filiera italiana carne bovina biologica 50% - Filiera corta e km0 carne bovina di razza piemontese 50%	50% bio + 10% bio o certificata
CARNE AVICOLA	CARNE AVICOLA
Carne di pollo e di tacchino 20% biologico e le restanti conformi a disciplinari di etichettatura	Carne di pollo e di tacchino 20% biologico e le restanti devono essere conformi a disciplinari di etichettatura
CARNE SUINA	CARNE SUINA
biologica per il 10%. Le restanti somministrazioni devono essere in possesso di una certificazione volontaria	biologica per il 10%. Le restanti somministrazioni devono essere in possesso di una certificazione volontaria
SALUMI	SALUMI
30% da agricoltura biologica o a marchio di qualità DOP o IGP.	30% da agricoltura biologica o a marchio di qualità DOP o IGP
LATTE UHT INTERO	LATTE
100% da agricoltura biologica	100% da agricoltura biologica
YOGURT INTERO NATURALE O ALLA FRUTTA BIOLOGICI	YOGURT
100% da agricoltura biologica	100% da agricoltura biologica
FORMAGGI	FORMAGGI

30% da agricoltura biologica o a marchio di qualità DOP o IGP	30% da agricoltura biologica o a marchio di qualità DOP o IGP
<b>PRODOTTI ITTICI</b>	<b>PRODOTTI ITTICI</b>
MSC - Zona di pesca FAO 37 o FAO 27	MSC - Zona di pesca FAO 37 o FAO 27
<b>VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE</b>	<b>VERDURE SURGELATE</b>
Filiera italiana – 100% da agricoltura biologica	no
<b>UOVO PASTORIZZATO e UOVO SODO</b>	<b>UOVA E OVOPRODOTTI</b>
100% da agricoltura biologica	100% bio
<b>FRUTTA E VERDURA FRESCA ORTOFRUTTA DI IV GAMMA</b>	<b>FRUTTA ORTAGGI</b>
100% da agricoltura biologica	50% BIO il resto SQNPI
<b>LEGUMI CONSERVATI E SECCHI</b>	<b>LEGUMI</b>
100% da agricoltura biologica	50% bio
<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA</b>	<b>OLIO</b>
40% da agricoltura biologica e 60% DOP	40% da agricoltura biologica
<b>POMODORI PELATI/POLPA DI POMODORO</b>	<b>PELATI E POLPA</b>
40% da agricoltura biologica	33% da agricoltura biologica
<b>PESTO CONFEZIONATO</b>	<b>PESTO</b>
100% da agricoltura biologica	no
<b>SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA – PUREA DI FRUTTA o MOUSSE DI FRUTTA</b>	<b>SUCCHI FRUTTA</b>
100% da agricoltura biologica	100% da agricoltura biologica
<b>CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA – GELATINE</b>	<b>CONFETTURE</b>
100% da agricoltura biologica	no

**IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO**

Monica Busso

*(firmato digitalmente)*