

## **DERRATE ALIMENTARI**

### **INDICE**

#### **SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI / TABELLE MERCEOLOGICHE**

##### **CAPITOLO 1 CEREALI E DERIVATI**

- 1.1 Pane Fresco di varie tipologie
- 1.2 Pane grattugiato e pan carrè
- 1.3 Farina di grano tenero di produzione biologica
- 1.4 Farina di mais di produzione biologica
- 1.5 Fecola di patate - maizena
- 1.6 Biscotti tipo frollino e secchi
- 1.7 Fette biscottate, crackers, grissini, crostini
- 1.8 Cereali soffiati
- 1.9 Pasta di semola di grano duro di produzione biologica
- 1.10 Paste secche all'uovo
- 1.11 Paste fresche all'uovo ripiene
- 1.12 Gnocchi di patate
- 1.13 Pasta base per pizza
- 1.14 Riso di produzione biologica
- 1.15 Orzo perlato e farro perlato di produzione biologica
- 1.16 CusCus precotto di produzione biologica

##### **CAPITOLO 2 CONDIMENTI E SPEZIE**

- 2.1 Olio extravergine d'oliva di produzione nazionale
- 2.2 Olio monoseme: arachide, mais, girasole
- 2.3 Burro
- 2.4 Aceto di vino
- 2.5 Sale marino iodato/iodurato
- 2.6 Spezie e aromi

##### **CAPITOLO 3 ALIMENTI CONSERVATI**

- 3.1 Pomodori pelati di produzione nazionale
- 3.2 Passata di pomodoro di produzione nazionale
- 3.3 Olive verdi e nere e capperi in salamoia
- 3.4 Maionese

##### **CAPITOLO 4 LEGUMI SECCHI**

- 4.1 Legumi secchi

##### **CAPITOLO 5 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E SECCHI**

- 5.1 Caratteristiche generali prodotti ortofrutticoli

## **ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi**

- 5.2 Ortaggi a radice/bulbo/tubero (carote, cipolla-scalogno, aglio, porri, patate)
- 5.3 Ortaggi a frutto (pomodori, zucchine, melanzane, peperoni, zucca)
- 5.4 Ortaggi a fiore (cavolfiori, carciofi, asparagi)
- 5.5 Ortaggi a fusto (finocchi, sedani da coste)
- 5.6 Ortaggi a foglia (insalate , cavoli e verze, erbe aromatiche)
- 5.7 Mele IGP e Pere IGP dell'Emilia Romagna
- 5.8 Albicocche - Susine – Ciliegie – Nespole- Kaki – Nettarine – Pesche
- 5.9 Agrumi (Arance- clementine – mandarini – mapo)
- 5.10 Limoni
- 5.11 Banane
- 5.12 Kiwi – Melone - anguria
- 5.13 Uva da tavola nera e bianca
- 5.14 Fragole
- 5.15 Frutta secca oleosa sgusciata

### **CAPITOLO 6 LATTE E DERIVATI**

- 6.1 Latte fresco intero/parzialmente scremato pastorizzato di produzione biologica
- 6.2 Latte intero UHT a lunga conservazione
- 6.3 Yogurt intero bianco e intero alla frutta di produzione biologica
- 6.4 Formaggi caratteristiche generali
- 6.5 Asiago D.O.P.
- 6.6 Parmigiano Reggiano D.O.P
- 6.7 Formaggi di tipo svizzero (tipo Emmenthal, Gruyere)
- 6.8 Mozzarella di produzione biologica
- 6.9 Crescenza/stracchino di produzione biologica
- 6.10 Fontina D.O.P
- 6.11 Ricotta di latte vaccino di produzione biologica
- 6.12 Robiola
- 6.13 Formaggio fresco monodose in vaschetta
- 6.14 Gelati
- 6.15 Panna

### **CAPITOLO 7 UOVA**

- 7.1 Uova pastorizzate di produzione biologica
- 7.2 Uova fresche di gallina di produzione biologica

### **CAPITOLO 8 CARNI**

- 8.1 Carni bovine fresche refrigerate
- 8.2 Carni suine fresche refrigerate
- 8.3 Carni avicole fresche refrigerate

### **CAPITOLO 9 SALUMI**

- 9.1 Prosciutto crudo di Parma D.O.P

## ***ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi***

- 9.2 Prosciutto cotto di alta qualità
- 9.3 Bresaola I.G.P.
- 9.4 Arrosto di tacchino freddo

### **CAPITOLO 10 PRODOTTI PER LA MERENDA**

- 10.1 Miele
- 10.2 Zucchero semolato e zucchero a velo
- 10.3 Confettura extra
- 10.4 The – Karkadè
- 10.5 Camomilla in bustina
- 10.6 Cioccolato fondente e al latte
- 10.7 Cacao

### **CAPITOLO 11 PRODOTTI SURGELATI**

- 11.1 Pesce surgelato
- 11.2 Prodotti ittici
- 11.3 Verdure surgelate
- 11.4 Erbazzone

### **CAPITOLO 12 BEVANDE**

- 12.1 Acqua minerale naturale
- 12.2 Succhi di frutta

### **CAPITOLO 13 PRODOTTI ALIMENTARI PER UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE**

- 13.1 Alimenti dietetici per particolari patologie
- 13.2 Scheda prodotti contenenti allergeni

### **CAPITOLO 14 PRODOTTI VARI**

- 14.1 Focaccia fresca all'olio extravergine d'oliva
- 14.2 Lievito di birra e per dolci
- 14.3 Merendine confezionate tipo plumcake e crostatina

## CAPITOLO 1. CEREALI E DERIVATI

1.1 PANE FRESCO DI VARIE TIPOLOGIE	
<b>Requisiti generali</b>	Deve essere prodotto artigianalmente con farine di grano tenero tipo 0, 00, di grano duro e cereali diversi seguendo le modalità di preparazione previste dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580 e sue successive modifiche e integrazioni. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, cellulosa o altre sostanze azotate previste dalla normativa vigente e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.</p> <p>Il pane deve essere presentato in monoporzione, o a filoni a seconda delle esigenze di menù.</p> <p><b>Si richiede per le scuole d'infanzia la fornitura una volta alla settimana di Pan de RE, il pane QC (Qualità Controllata) di Reggio Emilia preparato con farine tipo 1 da filiera produttiva del territorio, senza grassi animali ma solo olio extra vergine di oliva, sale iodato in quantità non superiore all'1,5%. In alternativa sempre una volta alla settimana, si richiede uno dei seguenti tipi di pane: pane arabo, pane al mais, pane ai cereali.</b></p> <p><b>Relativamente al servizio consegna derrate</b>, la fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno.</p>
<b>Additivi</b>	Non sono ammessi residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti ed altro.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<p>All' analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- crosta dorata e croccante;</li> <li>- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;</li> <li>- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta aderente alla mollica;</li> <li>- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.</li> </ul>
<b>Imballaggio</b>	La fornitura deve essere garantita in sacchetti di carta per alimenti contenuti in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come previsto dalle normative vigenti.
<b>Shelf life</b>	Il pane fornito deve essere <b>di produzione giornaliera</b> . Non è ammesso il pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>1.2 PANE GRATTUGIATO E PAN CARRE'</b>	
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Il pane grattugiato e il pan carrè devono essere in confezioni originale sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi e con etichettatura secondo le normative vigenti (legge 580 04/07/67 e D.L. 109/92).</p> <p>Il <b>pane grattugiato</b> deve essere ottenuto dalla macinazione di solo pane comune secco di normale panificazione. Il prodotto ottenuto deve essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro e non deve contenere grassi di origine animale.</p> <p>Il <b>pan carrè</b>, utilizzato per la produzione di crostini da passare al forno, deve essere prodotto senza strutto e grassi idrogenati, con olio d'oliva o monoseme.</p>

<b>1.3 FARINE DI GRANO TENERO DI PRODUZIONE BIOLOGICA</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Devono avere le caratteristiche di composizione e di qualità individuate dalla legge 580/67 e dall'art. 1 del D.P.R. 09/02/2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Le farine di grano tenero richieste sono quelle: <b>di tipo 00</b> che deve avere un'umidità massima del 14,5%, Ceneri max 0,55 su s.s., proteine minimo 9%;</p> <p><b>di tipo 0</b> che deve avere un'umidità massima 14,5%; Ceneri max 0,65 su s.s., proteine minimo 11%.</p> <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p>
<b>Additivi</b>	La farine non devono essere state trattate con agenti imbiancanti o altri additivi, o altre sostanze vietate.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o alti agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori ed odori acri.
<b>Etichettatura</b>	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
<b>Imballaggio</b>	Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, devono avere una vita commerciale residua superiore al 50%.

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>1.4 FARINA DI MAIS DI PRODUZIONE BIOLOGICA</b>	
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità od altra causa. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>Si richiedono inoltre confezioni sottovuoto di chicchi di mais per la produzione di pop corn. Nel caso non fossero reperibili, si richiede alla Ditta la possibilità di avere pop corn in sacchetti confezionati, senza aggiunta di conservanti.</p>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.
<b>Etichettatura</b>	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
<b>Imballaggio</b>	Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, devono avere una vita commerciale residua superiore al 50%.

<b>1.5 FECOLA DI PATATE - MAIZENA</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Amido puro
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Non deve presentare alterazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti.
<b>Etichettatura e imballaggio</b>	Deve essere in confezioni originali, sigillate e regolarmente etichettate secondo la normativa vigente.

<b>1.6 BISCOTTI TIPO FROLLINO E BISCOTTI SECCHI</b>	
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>I biscotti devono essere prodotti con: farina di grano e/o mais e/o riso, zucchero semolato o di canna e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati di cui sia specificata la matrice di estrazione (<b>sono da escludersi gli oli di palma e/o di cocco</b>), eventualmente latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, polvere lievitante. Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinati nonché di oli e grassi idrogenati, additivi, antiossidanti. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. I biscotti non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali</p>

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

	alternate ad altre impurità. Deve essere garantita, inoltre la fornitura di biscotti da destinare ai bambini con problemi di allergie e/o intolleranze alimentari.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	I biscotti non devono presentare difetti del tipo: presenza di macchie, spezzature, tagli, rammollimenti, sapori e/o odori anomali.
<b>Etichettatura</b>	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue modifiche e integrazioni.
<b>Imballaggio</b>	Il prodotto deve essere consegnato in confezioni originali intatte e sigillate e deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione o segni di schiacciamento.

### 1.7

### FETTE BISCOTTATE, CRACKERS, GRISSINI, CROSTINI

<b>Caratteristiche prodotto</b>	I prodotti devono contenere come ingredienti: farina di tipo "0", lievito, estratto di malto, sale, zucchero, grassi di origine vegetale non idrogenati ad <b>esclusione degli olio di palma e cocco</b> . Sono da preferire i prodotti con olio extravergine d'oliva. I crackers devono essere <b>non salati</b> in superficie. I prodotti devono essere in conformità al DPR 23/06/93 n. 283 sue modifiche e integrazioni. I grissini devono essere confezionati in monoporzione con imballaggio conforme a quanto previsto dal DPR 777 del 23\08\82.
<b>Additivi</b>	Non sono consentiti coloranti e conservanti.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	I prodotti devono essere ben cotti, croccanti, privi di umidità. integri, privi di odori estranei, di gusto gradevole. Perfetta lievitazione e cottura; devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura.
<b>Etichettatura</b>	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue modifiche e integrazioni.
<b>Imballaggio</b>	I prodotti devono essere consegnati in confezioni originali intatte e sigillate e deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione o segni di schiacciamento. Laddove necessario il prodotto deve essere fornito in Monoporzione (es: per la fornitura come merenda).

### 1.8

### CEREALI SOFFIATI

<b>Caratteristiche prodotto</b>	I cereali soffiati (cornflakes, riso ecc..) devono essere privi di ingredienti non consentiti dalle normative vigenti . Non è ammessa la presenza di grassi vegetali idrogenati e dovranno essere preferibilmente senza zuccheri aggiunti. Sono consentiti i prodotti arricchiti di vitamine e ferro.
---------------------------------	---

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>Etichettatura e imballaggio</b>	I prodotti devono essere in confezioni originali, sigillate e regolarmente etichettate secondo la normativa vigente.
------------------------------------	--

<b>1.9 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DI PRODUZIONE BIOLOGICA</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 e nel D.P.R. 9 Febbraio 2001, 187 e successive modificazioni.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>La pasta di semola di grano duro deve avere umidità massima del 12,50%; ceneri 0,90 % su s.s.; proteine minimo 10,50 % ( N x 5,70) su s.s. e grado 4 di acidità max.</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.</p> <p>Deve essere garantita la fornitura <b>di tutti i formati di pasta. Si richiede anche la tipologia integrale.</b></p> <p>Deve essere prevista la fornitura di paste senza glutine e di paste proteiche da destinare ai bambini con problemi di ordine sanitario.</p>
<b>Additivi</b>	Non ammessi.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Il prodotto deve avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato; essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.
<b>Etichettatura</b>	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
<b>Imballaggio</b>	Le confezioni devono essere sigillate, intatte ed originali.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 18 mesi.

<b>1.10 PASTE SECHE ALL'UOVO</b>	
<b>Requisiti generali</b>	La <b>paste secche all'uovo</b> devono avere le caratteristiche indicate all'art. 8 del D. P. R. 09/02/2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.



## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Le paste all'uovo devono essere ottenute con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno g 200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola o da una corrispondente quantità di ovo prodotto liquido. L'umidità max. deve essere del 12,50%; il contenuto su 100 parti di sostanza secca deve essere il seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ceneri max . 1,10 %;</li><li>- proteine min. 12,50 %;</li><li>- acidità max. 5 %.</li></ul> <p>Deve essere garantita la fornitura di in una vasta gamma di formati.</p>
<b>Additivi</b>	Non ammessi.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	La pasta secca deve avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore giallo; essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.
<b>Etichettatura</b>	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni.
<b>Imballaggio</b>	Le confezioni devono essere sigillate, intatte ed originali.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 18 mesi.

<b>1.11</b>	<b>PASTE FRESCHE ALL'UOVO RIPIENE</b>
<b>Requisiti generali</b>	Le paste farcite rientrano fra le paste alimentari speciali, regolamentate dal D.P.R. n. 187/2001.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Si richiedono paste fresche all'uovo con ripieni di verdure/ latticini/ carni/pesce (es. tortelli ripieni di ricotta e spinaci, tortellini da brodo ripieni di carne, ravioli di pesce ecc...) secondo quanto previsto dalla normativa vigente.</p> <p>I prodotti devono provenire da laboratori autorizzati/registratori CE. La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28% e l'acidità non superiore a 7 gradi</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.</p> <p>Non è ammesso l'uso di glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità.</p>
<b>Additivi</b>	Non ammessi, ivi compresi gli esaltatori di sapidità.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Il prodotto deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusto.

## **ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi**

<b>Etichettatura</b>	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni.
<b>Imballaggio</b>	I prodotti devono essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera protetta.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 15 giorni.

<b>1.12 GNOCCHI DI PATATE</b>	
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Si richiedono gnocchi confezionati in laboratori industriali autorizzati/registrati CE preparati con i seguenti ingredienti: patate (circa 80 %), farina, sale, (eventualmente uova e verdure)
<b>Additivi</b>	Non è ammesso l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità.
<b>Etichettatura</b>	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni.
<b>Imballaggio</b>	I prodotti devono essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di almeno 15 giorni.

<b>1.13 PASTA BASE PER PIZZA</b>	
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Deve essere prodotta artigianalmente e deve contenere i seguenti ingredienti: farina di tipo 0, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, acqua, sale.
<b>Additivi</b>	Non ammessi.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Lo spessore della pasta deve essere tale da garantire una cottura omogenea; la quantità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio).
<b>Etichettatura</b>	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni.
<b>Imballaggio</b>	Previo accordo con il Committente, è ammesso il ricorso a prodotti conservati in atmosfera modificata o surgelati, in tal caso la pasta per pizza deve essere prodotta in laboratori autorizzati/registrati CE. La confezione e l'etichettatura devono rispondere a quanto previsto dal D.L. 109 del 21/01/92 e, se il prodotto è surgelato anche al DM 156.71 e successive modificazioni.

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>1.14 RISO DI PRODUZIONE BIOLOGICA</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Deve rispondere ai requisiti della Legge 18 marzo 1958 n. 325 e 5 giugno 1962 n. 56 ed, in quanto biologico, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Deve possedere le seguenti caratteristiche merceologiche e chimicofisiche:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• umidità massima: 14%;</li><li>• chicchi spuntati massimo: 4,5%;</li><li>• chicchi rotti massimo: 4,5%;</li><li>• chicchi striati di rosso massimo: 1%;</li><li>• chicchi vaiolati, macchiati massimo 1%;</li><li>• corpi estranei non commestibili massimo 0,01%, □ corpi estranei commestibili massimo 0,1%.</li></ul> <p>Si richiedono, in funzione delle diverse preparazioni gastronomiche, diverse varietà: Parboiled, Arborio, Comune, Semifino ecc...</p> <p>Deve provenire da raccolti nazionali, di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed alterazioni microbiologiche.</p>
<b>Additivi</b>	E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.
<b>Etichettatura</b>	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
<b>Imballaggio</b>	Il prodotto deve essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 12 mesi.

<b>1.15 ORZO PERLATO E FARRO PERLATO DI PRODUZIONE BIOLOGICA</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Orzo e farro devono rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 e succ. modifiche.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Orzo e farro in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita; non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali.</p> <p>Farro e orzo devono essere da agricoltura biologica, conformi a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p>
<b>Additivi</b>	Non ammessi.
<b>Etichettatura</b>	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
<b>Imballaggio</b>	Il prodotto deve essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto.

## **ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi**

<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 12 mesi.
-------------------	---

<b>1.16 CUSCUS DI PRODUZIONE BIOLOGICA</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Il prodotto deve provenire da farine da agricoltura biologica, conformi a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Prodotto con farine di grano duro, macinate a pietra, indenni da parassiti e senza la presenza di corpi estranei.
<b>Additivi</b>	Non ammessi.
<b>Etichettatura</b>	Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
<b>Imballaggio</b>	Il prodotto deve essere fornito in confezioni sigillate.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, la vita residua minima deve essere di 12 mesi.

## CAPITOLO 2: CONDIMENTI E SPEZIE

<b>2.1 OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DI PRODUZIONE NAZIONALE</b>	
<b>Requisiti generali</b>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle leggi vigenti in materia e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>Deve essere olio ottenuto dal frutto dell' ulivo mediante spremitura meccanica a freddo lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.</p> <p>Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale, con la dicitura "spremitura a freddo".</p>
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>La denominazione di olio extra vergine di oliva è riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Si richiede olio extravergine ottenuto da "spremitura a freddo" con un sistema di estrazione tradizionale con presse idrauliche.</p>
<b>Additivi</b>	<p>Non sono ammessi.</p>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<p>Deve essere limpido, privo di impurità e avere colore caratteristico secondo la provenienza.</p>
<b>Imballaggio ed etichettatura</b>	<p>La fornitura dovrà prevedere confezioni da litri 1 in contenitori di vetro scuro e da litri 5 in latte, sigillate ed etichettate a norma di legge (D.L. 27 gennaio 1992 n. 109, sue successive modifiche ed integrazioni).</p>
<b>Shelf life e conservazione</b>	<p>Al momento della consegna deve avere una vita commerciale residua superiore al 50%. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione e irrancidimento.</p>

<b>2.2 OLIO MONO SEME: ARACHIDI, GIRASOLE, MAIS</b>	
<b>Requisiti generali</b>	<p>Devono rispondere ai requisiti di composizione previste dalla Legge n°35/1968.</p>
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Devono provenire dall'estrazione a mezzo di solvente o dalla estrazione meccanica dei semi oleosi; se l'estrazione avviene a mezzo solvente chimico, l'olio che si ricava deve essere sottoposto al processo di purificazione.</p> <p>Il loro utilizzo è esclusivo per la produzione dei pasti, limitatamente alle quantità previste dalle ricette.</p>

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.
<b>Imballaggio ed etichettatura</b>	L'etichettatura conforme al D.L. 27/01/92 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.
<b>etichettatura</b>	Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi alle normative vigenti.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna deve avere una vita commerciale residua superiore al 50%.

<b>2.3 BURRO</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Deve essere conforme alla legge 202/83, sue successive modifiche e integrazioni.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente da latte vaccino pastorizzato, in stabilimenti CE. Deve corrispondere alla seguente composizione: contenuto in acqua non superiore al 16% e contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'82%. I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Deve essere sodo ed omogeneo, di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.
<b>Additivi</b>	Non ammessi. E' ammesso solo il sale comune.
<b>Imballaggio ed etichettatura</b>	Il prodotto deve essere fornito in pani regolarmente incartati in carta polite nata ed etichettati in conformità con le normative vigenti.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, il prodotto dovrà avere una vita residua di almeno 30 giorni.

<b>2.4 ACETO DI VINO</b>	
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Si intende il prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e deve presentare: un'acidità non inferiore al 6%; un quantitativo di alcole non superiore all'1,5 %.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Deve presentare odore e sapore gradevole.

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>Additivi</b>	E' vietata l'aggiunta di coloranti e sostanze acetiche di sorta. Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa
<b>Imballaggio ed etichettatura</b>	L'etichetta delle bottiglie deve riportare quanto richiesto dal D.P.R. n°162/1965 e dal D.L.vo 109/1992, e dal D.L.vo 68/2000 e successive modifiche ed integrazioni.

<b>2.5 SALE MARINO IODATO/IODURATO</b>	
<b>Caratteristiche prodotto</b>	E' previsto l'esclusivo impiego di sale marino arricchito di iodio. Il sale deve essere conforme al DM 562 del 10/8/95 e alla Legge n. 55 del 21/3/2005.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.
<b>Etichettatura</b>	L'etichetta deve riportare la dicitura "sale iodurato", "sale iodurato e iodato", a seconda delle sostanze aggiunte per garantire un adeguato tenore di iodio.
<b>Imballaggio</b>	Le confezioni devono essere integre, sigillate, senza rotture e senza difetti. Si richiedono confezioni da 1 kg.

<b>2.6 SPEZIE E AROMI</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Devono rispondere ai requisiti previsti D.L. 107 del 25/01/1992.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Si richiedono: cannella, chiodi di garofano, maggiorana, peperoncino rosso intero, noce moscata, origano, pepe nero macinato e zafferano.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).
<b>Additivi e limiti microbiche</b>	I residui di contaminanti chimici e le cariche microbiche devono essere conformi alle normative vigenti.
<b>Etichettatura</b>	Per l'etichettatura fatte salve le indicazioni del D.L.109/92, sue modifiche ed integrazioni per gli <b>aromi</b> è necessario attenersi alle indicazioni prescritte nel D.L. 107/92.
<b>Imballaggio</b>	I prodotti devono essere posti in vendita preconfezionati e completamente avvolti nell'imballaggio. Possono essere recipienti di qualsiasi tipo e capacità, purché si tratti di materiali rispondenti alle normative vigenti.

### CAPITOLO 3: ALIMENTI CONSERVATI

<b>3.1 POMODORI PELATI DI PRODUZIONE NAZIONALE</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>I pomodori devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, difetti dovuti a malattie ed avere il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo;</li><li>- provenire da varietà idonee alla conservazione.</li></ul> <p>Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.L' acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%. I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata.</p> <p>Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.</p>
<b>Additivi</b>	I prodotti devono essere preparati utilizzando pomodori freschi, sani integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti nel rispetto del decreto Ministero della Sanità 27/02/1996 n.209 e successive modifiche.
<b>Etichettatura</b>	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, da D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.
<b>Imballaggio</b>	<p>I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno essere provenienti dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora almeno 2 anni di conservazione. Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, senza corrosioni interne, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso sul fondello, leggibile (legge 283/62; DM 18/02/1984; DPR 327/82).</p> <p>Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo.</p>

<b>3.2 PASSATA DI POMODORO DI PRODUZIONE NAZIONALE</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Deve essere prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, con il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, non deve contenere bucce e semi.</p> <p>Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. La presenza di bucce e di semi non deve superare il limite del 4% in peso del prodotto finito.</p> <p>Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.</p> <p>I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata.</p>



### **ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi**

<b>Additivi</b>	Il prodotto deve essere ottenuto da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi privi di additivi ed aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, nel rispetto del D.M. 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni.
<b>Etichettatura</b>	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, da D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.
<b>Imballaggio</b>	I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale e CE relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, senza corrosioni interne, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso sul fondello, leggibile (legge 283/62; DM 18/02/1984; DPR 327/82). Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo.

<b>3.3 OLIVE VERDI E NERE E CAPPERI IN SALAMOIA</b>	
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Il prodotto non deve avere difetti di sapore, odore, colore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato in seguito ad un eccessivo trattamento termico.
<b>Etichettatura</b>	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, successive modifiche ed integrazioni.
<b>Imballaggio</b>	I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale e CE relativa ai materiali destinati al contatto con gli alimenti. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

<b>3.4 MAIONESE</b>	
<b>Requisiti generali</b>	La composizione della maionese espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale zucchero, spezie e aromi naturali.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	I requisiti microbiologici devono essere conformi a quanto riportato nell'allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE
<b>Additivi</b>	Non sono ammessi conservanti.
<b>Etichettatura</b>	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, successive modifiche ed integrazioni.
<b>Imballaggio</b>	E' possibile l'impiego di confezioni in vetro o di bustine monodose, previo accordi tra il Committente e la Ditta.

## CAPITOLO 4: LEGUMI SECCHI

4.1	LEGUMI SECCHI
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Si richiedono i seguenti prodotti: fagioli secchi nelle varietà: Borlotto, Cannellino, Fagiolo di Spagna; piselli, ceci secchi, lenticchie secche e miscela di legumi secchi.</p> <p>Tutti i semi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Puliti;</li><li>- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;</li><li>- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc. );</li><li>- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio;</li><li>- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).</li></ul> <p><b>I legumi secchi sono da preferire a quelli in scatola.</b></p>
<b>Additivi</b>	Non ammessi.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Tutti i semi devono presentare colore caratteristico e pezzatura omogenea. I semi di lenticchia devono essere di piccola dimensione e di colore verdemarrone.
<b>Etichettatura</b>	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, da D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.
<b>Imballaggio</b>	L'imballo deve risultare conforme alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali. Le confezioni non devono essere superiori a 1 kg.
<b>Shelf Life</b>	Il prodotto deve aver subito al max. 1 anno di conservazione dal confezionamento.

## **CAPITOLO 5: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI e SECCHI**

### **5.1 CARATTERISTICHE GENERALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

Tutti **gli ortaggi** devono essere di qualità extra o prima categoria e freschi.

Si richiede la consegna di **prodotti stagionali**, non di primizie o produzioni tardive. Si richiede la consegna di verdure fresche di **qualità extra o prima categoria o a filiera corta** secondo le indicazioni specifiche sotto riportate

Gli ortaggi devono:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere ad una naturale e **compiuta maturazione fisiologica** e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza;
- essere omogenei per sviluppo vegetativo, freschezza e pezzatura uniforme;
- essere esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile del personale incaricato al controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o fungini).

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti termici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.

**Gli imballaggi:** devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici e dovranno essere costituiti da materiali conformi da quanto prescritto dalla specifica normativa vigente .

L'imballaggio deve essere nuovo. Per i prodotti venduti a tara-merce il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci ecc..) il peso dei quali non deve superare il 18% di peso del collo. Ogni collo deve essere pulito e contenere un prodotto della stessa qualità e varietà, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e dello stesso calibro (se esiste per il tipo di ortofrutticolo), con una tolleranza in più o in meno dei 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo. Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato, o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto;
- prodotto, varietà e tipo;
- qualifica di selezione extra o prima;
- calibratura con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti, dove prevista.

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

## **ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi**

**L'etichettatura:** deve essere conforme al Decreto Legislativo n.306/2002 e successive modifiche ed integrazioni.

**Eventuale sostituzione dei prodotti richiesti.** Nel caso in cui si verificasse sul mercato la non disponibilità dei prodotti con le sopraindicate caratteristiche, è consentito l'approvvigionamento con prodotti di provenienza CE.

La ditta ne dovrà dare tempestiva comunicazione al Committente e rendicontare mensilmente le sostituzioni avvenute.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

I limiti di contaminazione microbica devono rispettare i parametri indicati dalla normativa specifica vigente. Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore a 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi.

Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla oltre la provenienza della merce, il peso netto e il peso lordo.

La commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli freschi è disciplinata da Regolamenti comunitari e dal D.lgs. 109/1992, D.lgs. 306/2002 e successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti devono avere una **produzione a filiera corta** (provenienti da produzioni locali o al massimo regionali) **o provenienti da lotta integrata**.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate,
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei,
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non presentare insetti infestanti né di attacchi di roditori, essere priva di umidità esterna anomala,
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie,
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni,
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 18 luglio 1990 e successive modifiche e nel D.M. 27/01/1997,
- rispettare totalmente la normativa vigente in merito, in particolare per quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e successive modifiche e nel D.M. 27/01/1997 .

Le forniture di prodotti ortofrutticoli **a filiera corta sono da preferire ai prodotti provenienti da lotta integrata**. Tali prodotti dovranno infine essere accompagnati da:

- a. scheda aziendale inerente gli interventi fitosanitari di difesa e concimazione nella fase vegetativa della coltura;

## **ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi**

b. certificato di analisi dei residui dei prodotti chimici utilizzati nella difesa dei prodotti stessi, nel periodo più prossimo alla raccolta. Detto certificato dovrà inoltre indicare:

- specie e varietà del prodotto fornito
- l'Azienda produttrice
- la data del prelievo
- la data di esecuzione dell'analisi

La frutta deve essere di **qualità extra o prima categoria o a filiera corta** secondo le indicazioni specifiche sotto riportate. La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione e tutti i **frutti** consegnati devono essere di 1<sup>a</sup> categoria.

Tutti i **frutti** consegnati devono presentare le seguenti caratteristiche:

- presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste con regolare ordinazione;
- possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o peso netto;
- i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al **pronto consumo** o per alcune tipologie essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito;
- i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;
- i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopramaturazione;

I frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute.

**Si richiedono limoni mele IGP e pere IGP dell'Emilia Romagna.**

**Gli imballaggi:** devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici e dovranno essere costituiti da materiali conformi da quanto prescritto dalla specifica normativa vigente .

L'imballaggio deve essere nuovo. I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato, o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto;
- prodotto, varietà e tipo;
- qualifica di selezione extra o prima;

## ***ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi***

- calibratura con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti, dove prevista
- possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

**L'etichettatura:** deve essere conforme al Decreto Legislativo n.306/2002 e successive modifiche ed integrazioni.

**Eventuale sostituzione dei prodotti richiesti.** Nel caso in cui si verificasse sul mercato la non disponibilità dei prodotti con le sopraindicate caratteristiche, è consentito l'approvvigionamento con prodotti di provenienza CE. La ditta ne dovrà dare tempestiva comunicazione al Committente e rendicontare mensilmente le sostituzioni avvenute.

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>5.2</b>	<b>ORTAGGI A RADICE – BULBO - TUBERO</b>
<b>CAROTE</b>	<p>Devono essere intere , fresche, sane senza lesioni o alterazioni e con la colorazione tipica della varietà.</p> <p>Le carote devono essere consistenti, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute.</p> <p>E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto, per un max di 1 cm nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un max. di 2 cm per quelle che superano gli 8 cm.</p>
<b>CIPOLLA – SCALOGNO</b>	<p>I bulbi devono essere freschi, interi e di forma regolare, sani, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purchè le lesioni non pregiudichino la conservazione sino al consumo.</p> <p>Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto.</p> <p>Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali.</p> <p>Non devono essere stati trattati con radiazioni.</p>
<b>AGLIO</b>	<p>L'aglio deve essere di buona qualità, con bulbi interi, di forma abbastanza regolare.</p> <p>Non deve essere trattato con raggi gamma ed altri antigerminanti. Sono ammessi rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale, piccole lacerazioni della tunica esterna.</p> <p>I bulbi devono essere sufficientemente serrati.</p>
<b>PORRI</b>	<p>Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce.</p> <p>Non devono essere prefioriti o pregermogliati e presentare deformità visibili esternamente, devono essere privi di odori o sapori anomali.</p> <p>La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.</p>

## **ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi**

<b>PATATE</b>	<p>Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- morfologia uniforme con peso minimo di g 60 per ogni tubero e uno massimo di g 270 ; il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle;</li><li>- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono risultare formate da tuberi appartenenti ad una sola cultivar;</li><li>- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale, di germogliazione incipiente;</li><li>- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna della polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali, danni da trattamenti antiparassitari;</li><li>- devono essere pulite, senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti al tubero o sciolte nel sacco;</li><li>- devono essere esenti da odori e sapori particolari di qualsiasi origine, avvertibili prima o dopo la cottura.</li></ul>
---------------	---

<b>5.3</b>	<b>ORTAGGI A FRUTTO</b>
<b>POMODORI</b>	<p>Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- di buona qualità;</li><li>- sufficientemente turgidi;</li><li>- di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.</li></ul> <p>Sono ammessi i seguenti difetti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- leggero difetto di forma e sviluppo;</li><li>- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide.</li></ul> <p>Si richiedono le seguenti varietà: Ramato, Pachino, Datterino, Cuore di bue, Ace, Montecarlo, Sunrise.</p>



## **ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi**

<b>ZUCCHINE</b>	<p>Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato e non deve superare i 3 cm di lunghezza;</li><li>- sane, di aspetto fresco e consistenti;</li><li>- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;</li><li>- esenti da cavità e screpolature;</li><li>- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;</li><li>- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri;</li><li>- prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei.</li></ul> <p>Possono tuttavia presentare lievi difetti di forma e di colorazione, purchè non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione.</p>
<b>MELANZANE</b>	<p>Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- intere, di aspetto fresco, consistenti, sane;</li><li>- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;</li><li>- munite di calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;</li><li>- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;</li><li>- prive di umidità esterna anormale e di odore e/o sapori estranei.</li></ul>
<b>PEPERONI</b>	<p>Devono essere interi, muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato purchè il calice risulti integro, praticamente esenti da macchie.</p>
<b>ZUCCA</b>	<p>Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi di parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.</p> <p>Non devono esservi larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm della zona di attaccamento.</p> <p>E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio, per distacco dal suolo, purchè sia una zona unica e uniforme.</p>

### **5.5**

### **ORTAGGI A FIORE**

<b>CAVOLFIORI</b>	<p>I cavolfiori devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- di aspetto fresco;</li><li>- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria;</li></ul>
-------------------	--

## **ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi**

	<ul style="list-style-type: none"><li>- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità;</li><li>- non bagnati;</li><li>- privi di odori e sapori anomali.</li></ul> <p>Possono presentare un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione e una leggerissima peluria.</p>
<b>CARCIOFI</b>	I fiori devono essere sani e interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anomali. Le brattee devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.
<b>ASPARAGI</b>	Il prodotto deve essere sano e intero, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anomali. Le cime devono essere sane e intere, senza lesioni o parti secche.

<b>5.6 ORTAGGI A FUSTO</b>	
<b>FINOCCHI</b>	Devono essere: <ul style="list-style-type: none"><li>- con radici asportate con un taglio netto alla base;</li><li>- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, tenere e bianche.</li></ul> <p>Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.</p>
<b>SEDANI DA COSTE</b>	Devono essere: <ul style="list-style-type: none"><li>- di buona qualità;</li><li>- forma regolare;</li><li>- esenti da malattie su foglie e nervature principali;</li><li>- nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.</li></ul>

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>5.7 ORTAGGI A FOGLIA</b>	
<b>INSALATE</b>	<p>Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- di buona qualità;</li><li>- ben formate con cespi serrati;</li><li>- con colorazione tipica della varietà. Varietà richieste:</li></ul> <p>Gentilina, radicchio variegato rosso, scarola, lattuga, romana, indivia riccia, lollo, canasta, brasiliana, indivia romana, lattughino, Iceberg.</p> <p><b>Si dovranno privilegiare le varietà più gradite ai bambini.</b></p>
<b>CAVOLI E VERZE</b>	<p>I cavoli e le verze devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- interi, di aspetto fresco e senza foglie imbrattate;</li><li>- sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici. I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche:</li><li>- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie;</li><li>- il taglio deve essere netto e non comprendente alcuna parte della pianta;</li><li>- devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà;</li><li>- devono essere esenti da danni causati da gelo.</li></ul> <p>Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature SOLO delle foglie esterne.</p>
<b>ERBE AROMATICHE</b>	<p>Prezzemolo, salvia, rosmarino, basilico, maggiorana, origano.</p> <p>Devono presentare le caratteristiche qualitative della varietà.</p> <p>Non devono aver subito alterazioni di ogni genere.</p>

<b>5.8 MELE IGP E PERE IGP DELL'EMILIA ROMAGNA</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Si richiedono prodotti che hanno ottenuto dall'UE il riconoscimento IGP (Indicazione di Origine Protetta) ai sensi del Regolamento CE n. 510/2006.

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>Caratteristiche del prodotto</b>	<p>I frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;</li><li>- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;</li><li>- non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;</li><li>- privi di odori e sapori anomali.</li></ul>
	<p><b>Per le mele</b> le varietà richieste sono: Golden Delicious, Red Delicious, Morgenduft, Staiman Red, Jonagold, Granny smith, Royal Gala, Fuji.</p> <p><b>Per le pere</b> le varietà richieste sono: Abate Fetel, Conference, Kaiser, Max Red Bartlett, Williams.</p> <p>Le varietà devono alternarsi nel corso dell'anno.</p>
<b>Difetti</b>	<p>Sono anche ammessi difetti sulla buccia, come ad esempio un lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura leggera bruciatura o lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza.</p>

### 5.9

### ALBICOCCHIE – SUSINE - CILIEGIE – NESPOLE – KAKI - NETTARINE – PESCHE

<b>Caratteristiche del prodotto</b>	<p>I frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Interi e sani, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria, privi di odori e sapori anomali;</li><li>- Puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;</li><li>- Non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto.</li></ul> <p>Sono accettate tutte le cultivar commercializzate ad esclusione delle primizie, dei frutti conservati oltre il periodo tipico di stagione e dei prodotti per l'industria.</p>
-------------------------------------	---

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>Difetti</b>	Sono anche ammessi difetti sulla buccia, come ad esempio un lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura leggera bruciatura o lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare un cm di lunghezza e 0,25 cm <sup>2</sup> di superficie ticchiolata.
----------------	--

<b>5.10 AGRUMI (ARANCE-CLEMENTINE-MANDARINO-MAPO)</b>	
<b>Caratteristiche del prodotto</b>	<p>I frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;</li><li>- esenti da inizio di "mal secco" e da ogni danno/alterazione esterna prodotti dal gelo o da prolungata conservazione;</li><li>- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari, possono essere spazzolati ma privi di trattamenti di "ceratura" a meno che non si utilizzi cera carnauba consentita anche in regime di produzione da agricoltura biologica;</li><li>- privi di umidità esterna anomala (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati );</li><li>- privi di odori e sapori anomali.</li></ul> <p>I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti con rapporto zuccheri/acidi inferiore a 5. Per le arance sono richieste le seguenti varietà: Tarocco e Washington Navel.</p>
<b>Difetti</b>	Sono ammessi lievi difetti di colorazione, di forma, leggere rameggiature argentate e rugginosità della buccia. Accettati anche lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc. .

<b>5.11 LIMONI</b>	
<b>Caratteristiche del prodotto</b>	Devono essere esenti da colorazione anomala e da inizio di essiccamento, non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa, né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Il peduncolo può essere danneggiato mentre la polpa non deve essere danneggiata in alcun modo.

## **ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi**

<b>Difetti</b>	Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio i lievi colpi di grandine, tracce di attacchi di insetti o malattie, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo di colorazione, purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti.
----------------	---

<b>5.12</b>	<b>BANANE</b>
<b>Caratteristiche del prodotto</b>	Devono essere integre e al giusto punto di maturazione. Il picciolo deve essere integro. La polpa soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità. I prodotti di provenienza extracomunitaria devono essere certificati ed etichettati conformemente alla normativa comunitaria sulla produzione vegetale biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dal Reg. CE n. 834/2007 e dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni

<b>5.13</b>	<b>KIWI – MELONE - ANGURIA</b>
<b>Caratteristiche del prodotto</b>	I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

<b>5.14</b>	<b>UVA DA TAVOLA NERA E BIANCA</b>
<b>Caratteristiche del prodotto</b>	I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al graso e ricoperti della loro pruina.  Cultivar richieste: Italia, Regina
<b>Difetti</b>	Sono ammessi leggeri difetti di forma e di sviluppo e di colorazione dell'epidermide.

<b>5.15</b>	<b>FRAGOLE</b>
<b>Caratteristiche del prodotto</b>	Possono essere disomogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma, l'aspetto. Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca e devono essere esenti da terra.

<b>5.16</b>	<b>FRUTTA SECCA OLEOSA SGUSCIATA</b>
-------------	--------------------------------------

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>Caratteristiche del prodotto</b>	Si richiedono: noci, pinoli, mandorle, nocciole.  I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione né per odore, né per consistenza, né per sapore, né per attacco da infestanti, né per attacco batterico.
<b>Additivi</b>	Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali.

### CAPITOLO 6: LATTE E DERIVATI

<b>6.1</b>	<b>LATTE FRESCO INTERO/PARZIALMENTE SCREMATO PASTORIZZATO DI PRODUZIONE BIOLOGICA</b>
<b>Requisiti generali</b>	<b>Deve essere conforme a quanto previsto dall'articolo 4 della Legge 03/05/1989 n° 169 e ai Reg. CE n. 852/04, 853/04.</b>
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/1997, la zona di mungitura deve essere Italia, deve aver subito un unico trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura e presentare le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) prova della fosfatasi alcalina negativa;</li><li>b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14 % delle proteine totali;</li><li>c) prova della perossidasi positiva.</li></ul> <p>Per il latte intero il tenore di grasso non deve essere inferiore al 3,25% mentre per quello parzialmente scremato non inferiore all' 1,8%.</p> <p>Il latte fresco pastorizzato delle tipologie richieste deve essere conforme, dal punto di vista microbiologico, a quanto in merito previsto dalle normative vigenti, inoltre deve essere conforme a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici.</p>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Il latte deve presentare colore opaco, bianco, tendente al giallo, sapore caratteristico gradevole, odore tipico.
<b>Additivi</b>	Il latte non deve, in ogni caso presentare tracce di antibiotici o di conservanti, né additivi di alcun tipo.
<b>Etichettatura</b>	L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia, in particolare le date di scadenza dovranno essere conformi al Decreto del MIPAF 27/05/2004 ed al D.L. 24/06/2004 n° 157 e succ. modifiche.

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>Imballaggio e trasporto</b>	Le confezioni da 1 litro devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. Il trasporto deve essere effettuato alla T° 0°C/+4°C e con un mezzo di trasporto idoneo.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna in regime di refrigerazione, il latte deve avere una vita residua di almeno 3 giorni.

<b>6.2 LATTE INTERO UHT a lunga conservazione</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Deve essere conforme a quanto previsto dall'articolo 6 della Legge 03/05/1989 n° 169 e ai Reg. CE n. 852/04, 853/04.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Deve aver subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo.  I limiti microbiologici del prodotto devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e alle altre normative di riferimento.  <b>Il prodotto deve preferibilmente provenire da zone di mungitura italiana.</b>
<b>Additivi</b>	Il latte non deve, in ogni caso presentare tracce di antibiotici o di conservanti, né additivi di alcun tipo.
<b>Etichettatura</b>	L'etichettatura deve essere conforme a quanto prevede specificatamente in merito la normativa vigente in materia.
<b>Imballaggio</b>	Le confezioni da 1 litro devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, il latte deve avere una vita residua di almeno 75 giorni.

<b>6.3 YOGURT BIANCO E ALLA FRUTTA DI PRODUZIONE BIOLOGICA</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Si tratta di latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti: Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Può essere ottenuto da latte fresco intero o parzialmente scremato e può contenere frutta, a pezzi o in purea, non trattata con antimicrobici ed in percentuale non superiore al 30%.



## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

	<p>Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto ai reg. CE 852/2004 e 853/2004 oltre che alle normative specifiche del settore. Relativamente alle cariche microbiologiche del prodotto devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e alle altre normative di riferimento.</p> <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.</p>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Deve presentare gusto tipico, odore e colore caratteristici, consistenza cremosa, aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero. Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore.
<b>Additivi</b>	E' ammessa la sola aggiunta di aromi naturali.
<b>Etichettatura</b>	Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109, successive modifiche ed integrazioni e come da Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
<b>Imballaggio e trasporto</b>	Si richiedono forniture in confezionamenti da 500 gr e in monoporzioni da 125 g trasportato e conservato in regime di refrigerazione tra 0° e +4° C.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, il prodotto deve possedere una vita residua di almeno 15 giorni.

### 6.4 FORMAGGI CARATTERISTICHE GENERALI

**Requisiti generali** ; I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime conformi al R.D.L. 15/10/25 n.2033, L.142/92 e Circ. M. 21/90 e successive modifiche ed integrazioni.

**Caratteristiche prodotto** ; I formaggi devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco; devono essere tutti di prima qualità e scelta e devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto.

**Caratteristiche organolettiche** ; I formaggi devono essere conferiti al giusto punto di freschezza e maturazione, esenti da difetti esterni causati da muffe e marcescenze, senza acariasi o larve di altri insetti, senza colorazioni o altri difetti. Non devono esalare odori anomali; gusto e consistenza devono essere caratteristici. Anche se stagionati, i formaggi vaccini devono conservare morbidezza e pastosità caratteristiche e specifiche.

**Additivi** ; **Non è ammessa** l'aggiunta di additivi e sostanze grezze estranee al latte quali farine, patate, fecola ecc.

**Etichettatura** ; Nell'etichettatura deve essere presente la marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004.

**Imballaggio e trasporto** ; Devono essere avvolti in carta o in altri materiali rispondenti alle normative vigenti in materia. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei ed i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e +4°.

**Shelf life** ; Per tutti i formaggi è prevista una data di scadenza, la consegna presso le dispense deve avvenire con almeno 7 giorni di anticipo sulla data stessa.

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>6.5 ASIAGO DOP</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Formaggio semicotto, a maturazione media, prodotto con latte vaccino; conforme ai requisiti previsti dal D.P.R. 21.12.1978 e successive modificazioni.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	La maturazione deve essere di 20-40 gg. per il tipo "Pressato" e di circa 1/2 anni per il tipo "Allevato". Il grasso minimo contenuto deve essere 34% sulla S.S. per il tipo "Allevato" e il 44% sulla S.S. per il tipo Pressato.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
<b>Additivi</b>	Non ammessi
<b>Etichettatura e imballaggio</b>	I formaggi con denominazione di origine, se commercializzati in parti preconfezionate, sugli involucri devono riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981.

<b>6.6 PARMIGIANO REGGIANO DOP</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione a denominazione di origine D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Il grasso minimo contenuto deve essere del 32% sulla S.S.;</p> <p>Deve essere idoneo alla grattugiatura; deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano; deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4° C.</p> <p><b>Si richiede un prodotto stagionato almeno 24 mesi in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentirne la somministrazione anche agli utenti intolleranti /allergici al lattosio.</b></p>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<p>Le caratteristiche sono quelle definite nel disciplinare di produzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale;</li> <li>· Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino;</li> <li>· Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato. saporito, ma non piccante;</li> <li>· Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta appena visibile.</li> </ul> <p>Non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.</p>
<b>Additivi</b>	Non ammessi

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>Etichettatura e imballaggio</b>	<p>Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alle normative vigenti e riportare quanto prescritto dal D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La “Denominazione di origine protetta” oppure il relativo simbolo comunitario;</li><li>- La dicitura “Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell’art. 10 del Reg. Ce n. 510/2006”.</li></ul> <p>E’ consentito l’impiego di Parmigiano Reggiano pre grattugiato solo se confezionato in buste sottovuoto o in atmosfera modificata. Il contenuto delle buste deve presentare le stesse caratteristiche previste per il formaggio intero.</p> <p>Si richiedono:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- confezioni sottovuoto da circa 1kg per punte fresche</li><li>- Buste da 1 Kg di grattugiato in atmosfera modificata</li></ul>
<b>Consegna e conservazione</b>	<p>Il formaggio pre grattugiato deve essere consegnato due volte alla settimana. La conservazione è consentita al massimo per 24 ore previa chiusura del sacchetto e conservazione in frigorifero a temperature non superiori a 4°C, possibilmente in contenitori ermetici. Deve comparire la data e l’ora di apertura del sacchetto.</p>

<b>6.7 EMMENTAL – GRUYERE</b>	
<b>Requisiti generali</b>	<p>Formaggi a pasta dura, prodotti con puro latte vaccino fresco e con caratteristiche grandi occhiature.</p> <p>La denominazione Emmenthal è riservata ai prodotti svizzeri; quella di Gruyère al prodotto svizzero e francese.</p>
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.</p> <p>Devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna.</p> <p>I formaggi devono avere almeno una maturazione di 3 mesi.</p>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<p>Per il gruyère la pasta deve esser morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico.</p> <p>Non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.</p>

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>Additivi</b>	Non ammessi
<b>Etichettatura e imballaggio</b>	In etichetta deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Si richiedono tranci non superiori ai 2,5 Kg.

<b>6.8 MOZZARELLA DI PRODUZIONE BIOLOGICA</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Formaggio fresco a pasta filata prodotto con solo latte intero vaccino pastorizzato. Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>La percentuale di grasso non deve essere inferiore al 44% sulla sostanza secca; i singoli pezzi devono essere interi e compatti.</p> <p>I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/Ce e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.</p> <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.</p>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Le ovoline di colore bianco al taglio devono rilasciare un po' di siero ed il sapore deve essere dolce e delicato, simile al latte, con odore fresco e gradevole.
<b>Additivi</b>	Non sono ammessi conservanti.
<b>Etichettatura e imballaggio</b>	<p>I materiali di imballaggio devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative vigenti, l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs 27.01.1992 sue modifiche e integrazioni e ai Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.</p> <p>La fornitura deve avvenire solo in confezioni originali del peso sgocciolato di 125 g o di 1 kg. Si richiede anche la fornitura di mozzarella a julienne in vaschette da 2 kg.</p>
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua di almeno quindici giorni e la somministrazione agli utenti deve essere effettuata non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>6.9 CRESCENZA/STRACCHINO DI PRODUZIONE BIOLOGICA</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Formaggio di pasta grassa ed uniforme, non fermentato, prodotto in Lombardia utilizzando latte di vaccino fresco intero, fermenti lattici, caglio e sale.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>La percentuale di grasso non deve essere inferiore al 50% sulla sostanza secca.</p> <p>I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/Ce e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.</p> <p>Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.</p>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<p>La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa di colorito bianco-burro.</p> <p>Non devono presentarsi difetti di aspetto di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.</p>
<b>Additivi</b>	Non sono ammessi.
<b>Etichettatura e imballaggio</b>	<p>I materiali di imballaggio devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative vigenti, l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs 27.01.1992 sue modifiche e integrazioni e ai Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.</p> <p>La fornitura deve avvenire solo in confezioni originali del peso 1 kg e in monoporzioni da 50 - 100 g .</p>
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua di almeno quindici giorni e la somministrazione agli utenti deve essere effettuata non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.

## 6.10 FONTINA DOP

## **ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi**

<b>Requisiti generali</b>	Formaggio grasso a pasta semi cotta fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione.  Deve essere a denominazione di origine protetta conforme al DPR 1269/55 e al decreto MIPAF 01/02/2006 e succ. modifiche.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Il grasso minimo presente non deve essere inferiore al 45% in rapporto alla sostanza secca. La salatura è effettuata a secco e il periodo medio di maturazione è di 3 mesi.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	La crosta deve essere compatta, sottile, dello spessore di 2 mm, la pasta elastica, piuttosto molle e con scarsa occhiatura. Deve fondere in bocca, avere sapore dolce caratteristico e colore leggermente paglierino. Non deve presentare difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro.
<b>Additivi</b>	Non sono ammessi.
<b>Etichettatura e imballaggio</b>	I formaggi con denominazione di origine, se commercializzati in parti preconfezionate, sugli involucri devono riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981.

### **6.11**

### **RICOTTA DI LATTE VACCINO DI PRODUZIONE BIOLOGICA**

<b>Requisiti generali</b>	Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.  I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/Ce e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Deve essere tenera e compatta di colore bianco o bianco avorio, di sapore dolce e pastoso e di aroma delicato.
<b>Additivi</b>	Non sono ammessi, ad eccezione dei correttori di acidità: acido citrico e acido lattico.
<b>Etichettatura e imballaggio</b>	Deve essere fornita in recipienti integri e sigillati, etichettati in conformità al D. Lgs 27.01.1992 sue modifiche e integrazioni e ai Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.  Si richiedono confezioni da 1,5 kg - 250 g e monodose da 100 g.

## **ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi**

<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua di almeno quindici giorni e la somministrazione agli utenti deve essere effettuata non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.
-------------------	---

<b>6.12 ROBIOLA</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Formaggio fresco prodotto con latte vaccino intero
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Grasso minimo sulla sostanza secca 50%, DM 29/12/73.
	Il prodotto deve essere maturo.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	La robiola deve essere bianca di consistenza cremosa o appena granulosa, di sapore delicatamente acidulo e aroma delicato. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause.
<b>Additivi</b>	Non sono ammessi conservanti
<b>Etichettatura e imballaggio</b>	L'etichettatura deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. Si richiedono monoporzioni da 100 g.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua di almeno quindici giorni e la somministrazione agli utenti deve essere effettuata non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.

<b>6.13 FORMAGGIO FRESCO MONODOSE IN VASCHETTA</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Formaggio prodotto con latte vaccino intero, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro.  Non è ammessa la presenza di formaggi fusi.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Prodotto a pasta morbida, cremosa e facile da spalmare, dal gusto tenue e delicato.
<b>Additivi</b>	Non sono ammessi conservanti.
<b>Etichettatura e imballaggio</b>	Si richiedono vaschette monoporzione integre e sigillate, etichettate secondo la normativa vigente in materia.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua del 70 %.

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>6.14 GELATI</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Conformi alle caratteristiche previste dalla legge n. 283 30.04.1962 ed alle modifiche ad essa apportate.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Devono essere di produzione industriale e provenire da laboratori in possesso di riconoscimento CE. Devono essere ottenuti da latte intero con la sola aggiunta di zucchero, panna, cacao magro, frutta e sottoposti a trattamento termico.  I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto
	dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/Ce e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.  <b>Deve essere prevista la fornitura di gelati a base di latte di soia per gli utenti affetti da intolleranza/allergia al latte vaccino.</b>
<b>Additivi</b>	Non sono ammessi prodotti contenenti coloranti e conservanti.
<b>Etichettatura e imballaggio</b>	Le confezioni devono essere pulite e non aperte, devono riportare ben leggibile la data di scadenza e rispettare quanto previsto dal D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.  I gelati devono essere confezionati in coppette monoporzionamento da 50-60 grammi corredate da cucchiaino o in vaschetta da 500/1000 grammi, trasportati e conservati fino al momento del consumo alla temperatura di -10° C (gelati alla frutta) e di -15° C (altre tipologie di gelati).
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve avere una vita residua di almeno 90 giorni.

<b>6.16 PANNA</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale Sanità n. 12, del 18 febbraio 1980 e n. 9, del 3 febbraio 1986.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Il contenuto di grasso deve essere del:  - 20% per la panna da cucina; - 30 % per la panna da montare.
<b>Additivi</b>	Non ammessi.



**ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi**

<b>Etichettatura e imballaggio</b>	L' etichettatura deve essere conforme al D.L. 27 gennaio 1992, n° 109, sue modifiche ed integrazioni. Si richiedono confezioni in tetrabrik asettico da 500 ml o da 200 ml.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua del 70 %.

## CAPITOLO 7: UOVA

<b>7.1 UOVA PASTORIZZATE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Si richiede ovoprodotto a base di uova di galline intere sgusciate e pastorizzate, conforme al Reg. CE n. 1234/07, le cui modalità di applicazione sono contenute nel Reg. CE 589/08.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al D.Lgs n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici prescritti.</p> <p>Il Regolamento (CE) n. 2073/2005 15.11.2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari stabilisce come criteri di sicurezza per prodotti a base d'uova l'assenza di Salmonella in 25 g di prodotto in cinque unità campionarie.</p> <p>Deve essere conforme a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<p>Il prodotto deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- avere albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura;</li> <li>- avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di gusci.</li> </ul>
<b>Additivi</b>	Il prodotto non deve contenere additivi.
<b>Etichettatura</b>	Conforme alla normativa vigente.
<b>Imballaggio</b>	Il prodotto deve essere confezionato in idonee confezioni (es. tretrapack da 1 litro) che devono essere integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una T° non superiore a + 4°C.
<b>Shelf life</b>	Il prodotto, al momento della consegna, deve garantire una fruibilità di almeno 15 gg. Esso va utilizzato completamente, poiché non è ammessa la conservazione in frigorifero di confezioni aperte di uova pastorizzate.

<b>7.2</b>	<b>UOVA FRESCHE DI GALLINA CATEGORIA A DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</b>
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Si richiedono le uova fresche di categoria A di produzione biologica, solo per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa (preparazione di uova sode) conformi a quanto previsto dal Reg. CE 589/08. Tali uova devono essere comprese fra i 55 e i 65 g, di provenienza da allevamento biologico, conformi a quanto disposto dalla normativa comunitaria riguardante i prodotti biologici Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>Tutte le fasi di produzione, conservazione, imballaggio, trasporto devono avvenire in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004.</p>
<b>Additivi</b>	Non ammessi.
<b>Etichettatura</b>	<p>L'etichettatura deve riportare le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la tipologia di allevamento delle galline ovaiole (uova da allevamento all'aperto", "uova da allevamento a terra", "uova da allevamento in gabbie", oppure "uova da agricoltura biologica");</li> <li>- il codice distintivo del produttore rilasciato dalla ASL competente per territorio;</li> <li>- la data di durata minima (data di deposizione o scadenza);</li> <li>- la categoria di qualità ( A) e di peso (xl, l, m, s )delle uova;</li> <li>- La dicitura "extra" o "extra fresche" è ammessa soltanto se sull'imballaggio è indicata la data di deposizione (cioè quando la gallina ha fatto l'uovo) e il termine di 9 giorni dalla suddetta data, trascorsi i quali l'uovo non è considerato più extra fresco, ma soltanto fresco (categoria A).</li> </ul>
<b>Conservazione</b>	<p>Le uova non devono essere pulite con procedimento umido o con altro procedimento né prima né dopo la classificazione. Esse, inoltre, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti a temperature inferiori a + 5° C (nel trasporto la temperatura può essere inferiore ai + 5° C per una durata massima di 24 ore). In frigorifero , esse andranno conservate in maniera separata dalle altre derrate alimentari.</p>
<b>Shelf life</b>	Il prodotto, al momento della consegna, deve garantire una fruibilità di almeno 15 gg.

## CAPITOLO 8: LE CARNI

8.1	CARNI BOVINE NAZIONALI FRESCHE E REFRIGERATE
Requisiti generali	<p>Il prodotto deve provenire da allevamento nazionale, conforme a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>Sono da preferire razze o varietà locali, comunque selezionate per capacità di adattamento, vitalità e resistenza alle malattie.</p> <p>Gli animali devono essere preferibilmente nutriti con prodotti provenienti da agricoltura biologica, no OGM, in alternativa con prodotti nazionali, a lotta integrata.</p> <p>L'alimentazione, prevalentemente composta da foraggi , cereali, legumi, semi oleosi, frutta, tuberi, radici ed altro, deve rispettare le esigenze nutrizionali degli animali nei vari stadi di crescita, al fine di ottenere una produzione orientata alla qualità anziché alla quantità.</p> <p>E' vietato somministrare antibiotici o medicinali di sintesi chimica a scopo preventivo. La prevenzione delle malattie viene perseguita potenziando le difese immunitarie degli animali mediante un'alimentazione di alta qualità, il regolare movimento fisico (libero accesso ai pascoli) e limitando il numero dei capi in azienda.</p> <p>La cura delle malattie viene effettuata con tecniche di medicina naturale quali l'omeopatia e la fitoterapia.</p> <p>E' inoltre proibito l'impiego di ormoni, di sostanze che stimolino artificialmente la crescita e la manipolazione genetica.</p> <p>Gli animali devono sempre avere libero accesso a pascoli o spiazzi aperti, in aree dotate di ripari per ogni condizione atmosferica.</p> <p>Le stalle ed i ricoveri per la notte devono avere un fondo liscio e solido per almeno metà della superficie totale, luce ed aria naturali, agevole accesso alle mangiatoie/abbeveratoi ed all'esterno.</p> <p>Nelle aree di riposo è prevista un'ampia lettiera in materiale naturale o posatoi in numero sufficiente, in funzione della specie animale.</p> <p>Sono vietate la stabulazione fissa e l'allevamento in gabbia.</p> <p>Gli animali devono disporre di aree per il pascolo liberamente accessibili e di spazi al coperto in cui poter compiere tutti i movimenti naturali connessi alle proprie abitudini, quindi tali da assicurare il loro massimo conforto e benessere.</p> <p>L'identificazione degli animali e dei loro prodotti deve essere garantita per tutto il ciclo di produzione, preparazione, trasporto e vendita.</p> <p>Si richiedono carni bovine fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto provenienti da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· <b>categoria A</b> Vitelloni (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi); o <b>categoria E Manze</b> (carcasse di altri animali femmine);</li><li>· <b>conformazione U o R</b> (U = Ottima: profili nell'insieme convessi -</li></ul>

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

	<p>sviluppo muscolare abbondante, R = Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· <b>copertura in grasso : 2</b> (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti).</li></ul>
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Le carni bovine devono essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004; devono essere già disossate e confezionate in tagli anatomici pronti per l'uso. La carne bovina deve essere sottoposta, prima del confezionamento a frollatura per almeno 10 giorni. I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti.</p>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<p>Le carni devono presentare grana fine, colorito brillante, colore roseorosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistente pastosa, tessitura abbastanza compatta.</p> <p><b>I tagli anatomici richiesti sono: spalla, sottospalla, lombata, scamone, fesa interna, fesa esterna, girello, noce muscolo, filetto.</b></p>
<b>Additivi</b>	<p>La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.</p>
<b>Etichettatura</b>	<p>Per quanto concerne l'etichettatura questa deve presentare indicazioni facilmente visibili, chiaramente leggibili, indelebili direttamente sugli imballaggi primari o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) denominazione della specie e relativo taglio anatomico</li><li>b) stato fisico: fresco o congelato</li><li>c) categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono</li><li>d) "da consumarsi entro..."</li><li>e) modalità di conservazione</li><li>f) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore</li><li>g) la sede dello stabilimento di produzione /confezionamento</li><li>h) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche ed integrazioni</li><li>i) data di confezionamento</li><li>j) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra</li><li>k) su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto</li><li>l) Stato di nascita ed allevamento</li><li>m) Stato di macellazione e sezionamento</li></ul>

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

	<p>n) codice di identificazione dell'animale</p> <p><u>L'etichettatura</u> deve essere conforme alle normative vigenti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- in particolare il peso, il taglio anatomico, lo stato fisico (congelato o fresco), il nome o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;</li></ul> <p>al Regolamento CE 1760/2000 che impone di dichiarare il Paese di nascita, il paese d'ingrasso, paese e numero di approvazione dell'impianto di macellazione, paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento, codice di tracciabilità che permette di identificare l'animale o il gruppo di animali da cui proviene il taglio di origine; - al decreto ministeriale n.298/1998 che impone il codice europeo di classificazione composto da due lettere indicante la categoria e la classe di qualità ed un numero indicante il tenore di grasso.</p>
<b>Imballaggio e trasporto</b>	<p>L'imballaggio deve essere conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione, il sottovuoto deve essere totale e a regola d'arte, deve inoltre riportare tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall'inizio dell'allevamento.</p> <p>Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei <math>+7^{\circ}\text{C}</math>. La carne deve essere accompagnata dal documento commerciale riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente.</p>
<b>Shelf life</b>	<p>Il prodotto deve avere vita residua, al momento della consegna merci, non inferiore a 20 giorni.</p>

<b>8.2 CARNI SUINE FRESCHE E REFRIGERATE</b>	
<b>Requisiti generali</b>	<p>Si richiedono carni provenienti da suini magroni e devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi de D.Lgs. 286/94 e del DM 23/11/95.</p>
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Gli animali devono essere nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "QUALITA' CARNE" o "Allevamenti Biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato ed inoltre la carne:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario;</li><li>· deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e D.M. 23/11/95, con temperatura durante il trasporto tra i <math>0^{\circ}\text{C}</math> e i <math>+4^{\circ}\text{C}</math>, con tolleranza fino a <math>+7^{\circ}\text{C}</math>, per la carne fresca</li><li>· deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.</li></ul>

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

	<p>Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/2004.</p> <p>I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n.2073/2005 e alle altre normative vigenti.</p> <p><b>Si richiedono i seguenti tagli: Lombata o lonza o filone, Arista o carrè, Fesa di coscia o fesetta, Filetto.</b></p>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<p>Le carni devono essere di colore rosa chiaro, avere consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fina e venatura scarsa, senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.</p> <p>I grassi presenti devono avere colorito bianco, e consistenza soda.</p> <p>L'odore deve essere quello tipico del prodotto fresco; assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli. Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto.</p>
<b>Additivi</b>	<p>La carne deve provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CE.</p>
<b>Etichettatura</b>	<p>Conforme ai D. Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucro per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o apposta in forma inamovibile:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· il nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore,</li><li>· la provenienza</li><li>· la data di scadenza o il TMC,</li><li>· il peso netto,</li><li>· la data di confezionamento,</li><li>· il nome del taglio anatomico,</li><li>· modalità di conservazione,</li><li>· sede dello stabilimento di produzione e relativi bolli CE da reg. Ce 853/2004.</li></ul>

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>Imballaggio e trasporto</b>	<p><b>La carne suina fresca e congelata</b> dovrà essere disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto, ricavata dal lombo di lonza disossato, completamente rifilata delle parti non proprie e del grasso. Altri tagli di carne andranno concordati direttamente con il Committente.</p> <p>I tagli anatomici devono essere confezionati sottovuoto. Il materiale per il sottovuoto deve essere conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazioni.</p> <p>Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura “a cuore” del prodotto non superiore ai + 4°C. Le carni devono essere accompagnate dal documento commerciale riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente.</p>
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, da parte del fornitore il prodotto dovrà avere vita residua di almeno venti giorni.

<b>8.4 CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Si richiedono carni avicole fresche refrigerate certificate di “ classe A” secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 1906/90, provenienti da animali nati ed allevati in Italia, preferibilmente da allevamento a terra, in ottimo stato di nutrizione e con giusto rapporto scheletro/carne.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Le carni avicole fresche e refrigerate devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento e confezionamento riconosciuti CE.</p> <p>Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni.</p> <p>Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/ 2004.</p> <p>I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti.</p> <p><b>Si richiedono le seguenti tipologie:</b></p> <p><b>Cosce e sovra cosce di pollo, petto di pollo, fesa di tacchino.</b></p>
<b>Caratteristiche merceologiche</b>	<p><b>COSCE E SOVRACOSCE DI POLLO</b></p> <p>Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;</li><li>· privi di zampe, sezionate pochi cm al di sotto dell’articolazione tarsica;</li><li>· la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita ed elastica, senza penne o spuntoni nè piume;</li><li>· non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli/lacerazioni;</li></ul>



## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

	<ul style="list-style-type: none"><li>· il grasso sottocutaneo deve risultare ben distribuito e nei giusti limiti;</li><li>· le carni devono essere completamente dissanguate, di colore biancorosato uniforme, di consistenza soda e ben aderenti all'osso;</li><li>· le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore biancoazzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.</li></ul> <p><b>Si richiede pezzatura omogenea e peso uniforme (130/150 g).</b></p>
	<p><b>PETTO DI POLLO</b></p> <p>Deve corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale.</p> <p>Il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra i 300 e i 500 g.</p> <p>I petti di pollo, devono essere privati, della pelle, del grasso e di tutte le strutture ossee e cartilaginee.</p> <p><b>FESA DI TACCHINO</b></p> <p>Corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibro cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare. Il gozzo deve essere asportato. Deve provenire da un maschio giovane con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, con un peso medio di circa 5 kg.</p>
<b>Additivi</b>	I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente. Per la conservazione è vietato l'uso di radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici.
<b>Etichettatura</b>	Oltre alle indicazioni comuni a tutti prodotti confezionati devono essere presenti le seguenti indicazioni: <ul style="list-style-type: none"><li>• ORIGINE del prodotto (il prodotto richiesto dovrà presentare la sigla IT o ITALIA seguita dal numero identificativo di registrazione presso la AUSL dell'allevamento di provenienza degli animali);</li><li>• Data o il numero di lotto di macellazione;</li><li>• Numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione</li><li>• Classe di appartenenza (il prodotto richiesto dovrà presentare la A);</li><li>• Il modo in cui le carni di pollame sono commercializzate (fresche, congelate o surgelate);</li><li>• Nel caso dei tagli anatomici la denominazione deve essere affiancata dal nome della specie di appartenenza (Es. Fesa di Tacchino).</li></ul>

## **ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi**

<b>Imballaggio e trasporto</b>	Le carni sopra descritte dovranno essere confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da pellicola trasparente di materiale adatto agli alimenti e atto ad evitare il contatto con l'ambiente esterno oppure confezionate sottovuoto. Le confezioni sottovuoto non devono avere liquido in eccesso (definito come tale la misura di: >1% p/p). Il trasporto deve essere effettuato secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1° C a + 4 ° C.
<b>Consegna e Shelf life</b>	Il loro rifornimento sarà naturalmente dipendente dalle attrezzature frigorifere a disposizione ma è comunque auspicabile il rispetto delle indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni per il prodotto non confezionato sottovuoto). Al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

**N.B. per tutte le carni l'Azienda potrà richiedere di visionare i dati dell'autocontrollo degli stabilimenti in cui la carne è stata lavorata e/o commercializzata, nonché le procedure che garantiscano le caratteristiche richieste dalle presenti specifiche (classificazione, età, provenienza, ecc.).**

***Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici al presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.***

**CAPITOLO 9: SALUMI**

<b>9.1 PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P</b>	
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>La denominazione di origine "prosciutto di Parma" è riservata esclusivamente al prosciutto munito di contrassegno atto a consentirne in via permanente la identificazione, ottenuto dalla cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dall'art. 3 del D.M. 15/2/93 n. 253, prodotto secondo le prescrizioni di legge e stagionato nella zona tipica di produzione di cui all'art. 2 della legge 13 febbraio 1990 n. 26 per il periodo minimo di 10 mesi per i prosciutti tra i 7 ed i 9 Kg, e di 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 Kg.</p> <p>Il prodotto è soggetto alle prescrizioni del Reg. CE 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e successive modifiche ed integrazioni. Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto dal reg. CE 852/2004 ed 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004.</p> <p>Gli unici ingredienti ammessi sono carne di suino e sale.</p>
<b>Additivi</b>	Non ammessi.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<p>Deve presentare al taglio un colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore dovrà essere delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.</p> <p>Non deve avere odori e colorazioni anomale, né segni di rammollimenti.</p>
<b>Etichettatura</b>	<p>L' etichettatura oltre a quanto prescritto dal D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, sue modifiche e integrazioni deve riportare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· "Denominazione di origine protetta" oppure il relativo simbolo comunitario;</li> <li>· la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. Ce n. 510/2006".</li> </ul>
<b>Imballaggio</b>	<p>I prosciutti disossati o in tranci devono essere confezionati sottovuoto; i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti in materia.</p> <p>Il prodotto può essere anche consegnato già affettato, sottovuoto o in atmosfera modificata, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.</p>
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua di almeno 60 giorni.
<b>9.2 PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA'</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Conforme al D. Lgs del 21 settembre 2005

### **ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi**

<b>Caratteristiche prodotto</b>	Deve essere costituito da coscia di suino intera di provenienza comunitaria CE ed in sezione si devono ben riconoscere i fasci muscolari. Il prodotto deve presentare un'umidità uguale o inferiore al 75,5%.
<b>Additivi</b>	Deve essere senza aggiunta di polifosfati, di lattosio, di caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato monosodico. Al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Il grasso deve apparire sempre bianco, sodo, ben rifilato; il colorito della carne deve essere roseo e chiaro, senza infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari; la carne deve presentarsi ben pressata, priva di parti cartilaginee, di rammollimenti ed occhiature; alla superficie di taglio si devono riconoscere le masse muscolari; il sapore deve essere gradevole e caratteristico, la cottura uniforme.
<b>Etichettatura</b>	Conforme al D. Lgs. 27/01/1992, sue modifiche e integrazioni.
<b>Imballaggio</b>	I prosciutti interi, di pezzatura media di circa 6/8 Kg si devono essere confezionati sottovuoto in idonei involucri integri e sigillati. Il prodotto può essere anche già affettato, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua di almeno 60 giorni.

### **9.3**

### **BREASAOLA IGP**

<b>Caratteristiche prodotto</b>	Prodotto stagionato, tipico della Valtellina, derivato dalla coscia di manzo o vitellone, tutelato da specifico disciplinare di produzione, deve essere certificata IGP. Al momento della consegna, deve avere avuto un tempo minimo di stagionatura pari ad almeno 45 giorni.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Il prodotto deve presentarsi ben pressato, privo di rammollimenti, di tendini, aponeurosi e grasso. La carne al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera e non secca o elastica.
<b>Etichettatura</b>	Il prodotto, intero o a tranci, deve rispettare le norme vigenti relative all'etichettatura.
<b>Imballaggio</b>	Se fornita in tranci deve essere confezionata sottovuoto, se fornita già affettata, può essere confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua di almeno 60 giorni.

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>9.4 ARROSTO DI TACCHINO FREDDO</b>	
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Petto di tacchino arrosto cotto al forno senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine di soia e glutammati, <b>esente da fonti di glutine.</b>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.
<b>Etichettatura</b>	Il prodotto, intero o a tranci, deve riportare le indicazioni previste dalla L. 109/92.
<b>Imballaggio</b>	Se fornito in tranci deve essere confezionato sottovuoto, se fornita già affettato, può essere confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua di almeno il 50%.

## CAPITOLO 10: PRODOTTI PER LA MERENDA

<b>10.1 MIELE</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Il prodotto deve essere conforme al D.L. 21 maggio 2004, n. 179.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Il miele fornito deve essere: <ul style="list-style-type: none"><li>- di produzione nazionale;</li><li>- deve riportare la dicitura "Paese di Origine: Italia" - d'annata.</li></ul> Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia.
<b>Additivi</b>	Non devono essere presenti residui di antibiotici o sostanze inibenti in genere.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Il colore del miele può variare dal giallo paglierino al giallo bruno al giallo verde, in conformità della sua provenienza botanica; l'odore e il sapore sono connessi al tipo di nettare, la densità può variare in base all'età del prodotto e alla temperatura di conservazione.
<b>Etichettatura</b>	L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 21 maggio 2004, n. 179 e al D. Lgs 109/92, sue successive modifiche ed integrazioni.
<b>Imballaggio</b>	Si richiedono confezioni da 500/1000 g o monodose da 20-30 g.

<b>10.2 ZUCCHERO SEMOLATO E ZUCCHERO A VELO</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Il prodotto dovrà essere conforme a quanto stabilito dal D. Lgs n.51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.
<b>Caratteristiche del prodotto</b>	Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtch-Test). Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti.
<b>Imballaggio</b>	Si richiedono confezioni da 1 kg, integre e a tenuta.

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>10.3 CONFETTURA EXTRA</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Deve essere conforme a quanto definito nel D.L.vo 20/02/2004 n°50/R e successive modifiche ed integrazioni ed appartenere alla tipologia commerciale: EXTRA.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	La confettura deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida. Il quantitativo di frutta non deve essere inferiore a 450 grammi per un chilo di prodotto. I gusti richiesti sono: ciliegia, albicocca, pesca, prugna, fragole, mirtilli, frutti di bosco.
<b>Additivi</b>	Non devono essere presenti residui di antibiotici o sostanze inibenti in genere.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	L'aroma, il sapore, il colore, devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.
<b>Etichettatura</b>	I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto previsto dalla normativa vigente.
<b>Imballaggio</b>	Si richiedono vasetti in vetro non superiori a 350 g o porzioni monodose.

<b>10.4 THE – KARKADE'</b>	
<b>Caratteristiche del prodotto</b>	Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffa, insetti, granelli di sabbia, ecc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei. <b>L'Azienda può richiedere anche infusi e karkadè in bustina.</b>
<b>etichettatura</b>	Conforme al D. L.vo 109/92, sue modifiche e integrazioni e al D. L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.
<b>Imballaggio</b>	Si richiedono bustine monoporzione in confezioni multiple integre ed intatte.

<b>10.5 CAMOMILLA IN BUSTINA</b>	
<b>Caratteristiche del prodotto</b>	Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti; deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parte di essi. In bustine da sottoporre ad infusione prive di zucchero aggiunto. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee, come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc..
<b>etichettatura</b>	Conforme al D. L.vo 109/92, sue modifiche e integrazioni e al D. L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni. Deve essere indicato l'anno di produzione

## **ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi**

<b>Imballaggio</b>	Si richiedono bustine monoporzione in confezioni multiple integre ed intatte.
--------------------	---

<b>10.6 CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs 12/06/2003, n. 178.
<b>Caratteristiche del prodotto</b>	Il cioccolato fondente deve presentare un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35 per cento, di cui non meno del 18 per cento di burro di cacao e non meno del 14 per cento di cacao secco sgrassato. Il cioccolato al latte deve presentare un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 25 per cento, di sostanza secca del latte del 14 per cento e di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25 per cento. Si richiedono prodotti che non prevedono la presenza di grassi vegetali diversi dal burro di cacao.
<b>etichettatura</b>	Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs 109/92 sue modifiche ed integrazioni e dal D. Lgs 12/06/2003.

<b>10.7 CACAO</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs 12/06/2003, n. 178.
<b>Caratteristiche del prodotto</b>	Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati e torrefatti. Il tenore di sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.
<b>Imballaggio e etichettatura</b>	Il cacao in polvere deve pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.



**CAPITOLO 11 : PRODOTTI SURGELATI**

<b>11.1</b>	<b>PESCE SURGELATO</b>
<b>Requisiti generali</b>	<p>Il pesce surgelato deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE, oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti. Le denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di rilevanza commerciale sono quelle del decreto ministeriale 14 gennaio 2005 ai sensi del regolamento (CE) n. 2065/2001 della Commissione del 22 ottobre 2001.</p>
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Il pesce deve essere di prima qualità ed essere fornito nella tipologia "filetto". I filetti devono essere privi di pelle, di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto.</p> <p>I filetti devono avere pezzatura omogenea e costante ed essere surgelati a pezzi singoli o interfogliati.</p> <p>La surgelazione al cuore del prodotto dovrà avvenire entro 2 ore.</p> <p>La glassatura, se presente, deve essere contenuta nelle percentuali tra il 10 e il 20% del peso del prodotto.</p> <p>I livelli di istamina, i residui di contaminanti, i livelli di cariche microbiche devono essere conformi alle normative comunitarie.</p> <p>Si richiedono i filetti di pesce surgelati dei seguenti generi di pesce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· nasello o merluzzo (merluccius / gadus / macroronus);</li> <li>· salmone (onchorhinchus);</li> <li>· platessa (pleuronectes platessa / quadritubercolatus);</li> <li>· sogliola (solea / dicoglossa / microchirus);</li> <li>· halibut (Hippoglossus hippoglossus / Reinardhius);</li> <li>· pesce spada (Xiphias gladius);</li> <li>· trota (Oncorhynchus mykiss)</li> </ul> <p><b>Non sono ammessi prodotti precucinati.</b></p>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<p>Il prodotto non deve presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature o asciugamento da freddo, ammuffimenti o altre anomalie. Allo scongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido e di ammoniacca, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; inoltre le perdite derivanti dallo scongelamento devono corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura ( % di glassatura)</p>
<b>Additivi</b>	<p><b>Metalli pesanti:</b> il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo per i prodotti della pesca compresi nel punto 3.3.1 del Reg. CE n. 78/2005 del 19 gennaio 2005 e con il tenore massimo di 1 milligrammo per chilogrammo per le specie ittiche elencate nel punto 3.3.1.1 dello stesso regolamento.</p>

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>Etichettatura</b>	Conforme alla normativa vigente D.Lgs. 109/92, D. Leg. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni. Il pesce deve riportare le informazioni obbligatorie secondo quanto previsto dal decreto del MIPAF del 27 marzo 2002, successive modifiche con denominazione specifica della denominazione commerciale e scientifica della specie. Nelle etichette dei prodotti deve essere sempre indicato il peso al netto dopo lo sgocciolamento.
<b>Imballaggio e conservazione</b>	Il pesce surgelato deve essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. Le confezioni non devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di $-18^{\circ}\text{C}$ in ogni punto dell'alimento ( tolleranza max $3^{\circ}\text{C}$ in più durante il trasporto e la distribuzione locale). Lo scongelamento deve avvenire tra $0$ e $4^{\circ}\text{C}$ e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, il pesce surgelato deve avere almeno 12 mesi di vita residua.

<b>11.2</b>	<b>PRODOTTI ITTICI SURGELATI</b>
<b>Requisiti generali</b>	I prodotti ittici devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti. Le denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di rilevanza commerciale sono quelle del decreto ministeriale 14 gennaio 2005 ai sensi del regolamento (CE) n. 2065/2001 della Commissione del 22 ottobre 2001.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Si richiedono i seguenti prodotti: <b>Seppia surgelata</b> Prodotta con sistema I.Q.F.(surgelazione rapida e individuale), avrà il corpo completamente mondato e senza pelle, di colore bianco; sul ciuffo, di colore castano – bruno, potrà essere presente la pelle. <b>Calamaro surgelato</b> Completamente pulito e congelato con sistema I.Q.F., avrà colore bianco – latte; la sezione della pancia sarà spessa. <b>Gambero tipo “Ecuador” surgelato</b> Dovranno avere pezzatura 41 – 50 e glassatura inferiore al 20%; saranno senza guscio e testa, in blocchi da 2 Kg. <b>Vongole surgelate</b> Ottenute da vongole Chamalea Galina, saranno prodotte in stabilimenti riconosciuti secondo la normativa vigente. Successivamente alla cottura saranno surgelate e confezionate in buste con il proprio brodo di cottura che non dovrà superare il 20 % del peso netto del prodotto.

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

	<p>Il corpo delle vongole sarà di colore bianco – grigio – ghiaccio.</p> <p><b>Anelli di totano</b></p> <p><b>Polpo</b></p>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<p>I prodotti ittici non dovranno presentare alterazioni di colore, odore, sapore, bruciature da freddo, parziali scongelamenti, ammuffimenti; non dovranno avere consistenza legnosa, fibrosa, né risultare spappolati.</p> <p>Non dovranno essere presenti corpi estranei di alcun genere, né parassiti.</p> <p>Il calo di peso, dopo scongelamento, non dovrà superare il 20%.</p>
<b>Additivi</b>	<p><b>Metalli pesanti:</b> il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo per i prodotti della pesca compresi nel punto 3.3.1 del Reg. CE n. 78/2005 del 19 gennaio 2005 e con il tenore massimo di 1</p>
	<p>milligrammo per chilogrammo per le specie ittiche elencate nel punto 3.3.1.1 dello stesso regolamento.</p>
<b>Etichettatura</b>	<p>Conforme alla normativa vigente D.Lgs. 109/92, D. Leg. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni.</p> <p>I prodotti ittici devono riportare le informazioni obbligatorie secondo quanto previsto dal decreto del MIPAF del 27 marzo 2002, successive modifiche con denominazione specifica della denominazione commerciale e scientifica della specie e le informazioni specifiche per i prodotti surgelati previste dal D. Lgs. 110/92. Sull’imballaggio deve comparire il bollo CEE che indica il nome del Paese e il numero di riconoscimento dello stabilimento.</p> <p>Nelle etichette dei prodotti deve essere sempre indicato il peso al netto dopo lo sgocciolamento privo di glassatura.</p>
<b>Imballaggio e conservazione</b>	<p>I prodotti ittici devono essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.</p> <p>Le confezioni non devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell’alimento ( tolleranza max 3°C in più durante il trasporto e la distribuzione locale).</p> <p>Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l’acqua o a temperatura ambiente.</p>
<b>Shelf life</b>	<p>Al momento della consegna, i prodotti ittici devono avere almeno 12 mesi di vita residua</p>

### 11.3

### VERDURE SURGELATE

<b>Requisiti generali</b>	<p>Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati e ai Reg. CE 852, 853, 854, 882/2004.</p>
---------------------------	--

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p>Le materie prime devono essere preferibilmente di produzione nazionale, sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza.</p> <p>Devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.</p> <p>La surgelazione al cuore del prodotto dovrà avvenire entro 2 ore. Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.</p> <p>Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. Il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.</p> <p>I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.</p>
	<p><u>L'impiego di ortaggi surgelati deve essere limitato il più possibile ed è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale e i tempi organizzativi lo consentono.</u></p> <p><b>Si richiedono:</b>  <b>patate, fagiolini fini, piselli fini o finissimi, fagioli borlotti, verdura per minestrone, carciofi, asparagi, bietole, spinaci, carotine baby, funghi champignon, prezzemolo, basilico.</b>  <b>In particolare per il minestrone si richiede un prodotto senza <u>fave e piselli</u> al fine di poter allestire menù per utenti affetti da favismo.</b></p>
<b>Additivi</b>	<p>Non sono consentite aggiunte di additivi.</p> <p>Il tenore di nitriti ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere nei limiti previsti dalla normativa vigente.</p>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<p>L'aspetto deve essere omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono essere inoltre presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve.</p> <p>L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato. I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.</p>
<b>Etichettatura</b>	<p>Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D. Lgs n. 110/92, sue modifiche e integrazioni.</p>
<b>Imballaggio</b>	<p>Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.</p>
<b>Shelf life</b>	<p>Al momento della consegna, gli ortaggi surgelati devono avere almeno 12 mesi di vita residua.</p>

## ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi

<b>11.4</b>	<b>ERBAZZONE</b>
<b>Requisiti generali</b>	Torta di verdura composta da un fodero di pasta (40% circa) e un ripieno (60% circa).
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<p><u>Ingredienti per la pasta:</u> farina tipo 0, acqua, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito di birra, strutto.</p> <p><u>Ingredienti per il ripieno:</u> spinaci, bietole, pangrattato, cipolla, parmigiano reggiano, ricotta, olio extra vergine d'oliva, sale, prezzemolo, aglio, lardo.</p> <p>Si richiede anche la fornitura di Erbazzone all'olio, privo di grassi di origine animale.</p>
<b>Additivi</b>	Non ammessi.
<b>Etichettatura</b>	Conforme alla normativa vigente.
<b>Imballaggio</b>	Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

## CAPITOLO 12: BEVANDE

<b>12.1 ACQUA MINERALE NATURALE</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dal D. Leg.vo 105 del 25/01/92, dal DM n. 542 del 12/11/92, D.M 13/01/1993, Circ. Min. San. N.17 del 13.9.1991, D.M. 11/09/2003, D.M. 29/12/2003 e succ. modif. ed integrazioni.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	L'acqua deve essere oligominerale, naturale totalmente non gassata, microbiologicamente pura e deve provenire da fonte/stabilimento di imbottigliamento sito a non più di 200 Km dalla sede dell'Azienda. Gli standard chimico-fisici richiesti sono i seguenti: Residuo fisso (mg/l) Max 200 per tutti ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso dovrà essere < 50 Sodio (mg/l) Max 10 Nitrati (mg/l) Inferiori a 5 Nitriti (mg/l) Assenti ph 6,5-7 Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Deve essere limpida, senza odori, sapori e colorazioni anomali; non deve contenere corpi estranei.
<b>Additivi</b>	Non ammessi.
<b>Etichettatura</b>	Conforme alla normativa vigente.
<b>Imballaggio</b>	I contenitori devono essere in PET, VETRO, TETRAPAK e devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione, di contaminazione e di fuoriuscita. I formati richiesti sono: bottiglie da 0.5 lt, 1lt, 1.5lt.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, l'acqua deve avere una vita commerciale residua pari al 50%.

<b>12.2 SUCCHI DI FRUTTA (pera, mela, pesca, albicocca, arancia, ecc.)</b>	
<b>Requisiti generali</b>	I prodotti sono quelli definiti dal D.L.vo 21/05/2004 n°151/R e dai suoi allegati.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Si richiede la fornitura di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- succhi al 100% di frutta senza zuccheri aggiunti; <b>(da preferire)</b></li> <li>- succhi e polpa di frutta di mela, pera, pesca e albicocca con una percentuale minima di frutta del 50%;</li> <li>- I nettari e succhi e polpa di frutta contenenti una quantità di purea non inferiore al 45-50% sono ammessi, in monoporzione, con cannuccia compresa nella confezione, <u>solo nei cestini da pic-nic.</u></li> </ul>

### ***ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi***

<b>Additivi</b>	I succhi non devono contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, anidride solforosa e antifermentativi. Sono permessi esclusivamente l'acido citrico come acidificante e l'acido ascorbico come antiossidante.
<b>Etichettatura</b>	I prodotti devono riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti.
<b>Imballaggio</b>	Si richiedono: brick da 200 ml; bottiglia e/o tetrapack da ml 700/ 1000.

## CAPITOLO 13: PRODOTTI ALIMENTARI PER UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

Devono essere conformi a quanto definito dal D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche ed integrazioni, D.P.R. 7/4/99 n°. 128 e D. n°. 371 del 31/5/01 al fine di rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie di consumatori:

- le persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;
- le persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari;

Gli stabilimenti nazionali di produzione e/o di confezionamento dei prodotti disciplinati dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.111, che ha attuato a livello nazionale la direttiva 89/398/CEE sui prodotti destinati ad una alimentazione particolare, devono essere preventivamente autorizzati dal Ministero della Salute.

Dovranno quindi essere previsti specifici prodotti in funzione di particolari esigenze dietetiche speciali:

- Dieta ipoproteica: prodotti confezionati con farine prive di proteine (pane, fette biscottate, paste di vari formati per paste asciutte ed in brodo)
- Dieta iposodica: fette biscottate e grissini iposodici, sale iposodico
- Dieta priva di glutine per celiachia (rif. sezione successiva)

<b>13.1 ALIMENTI DIETETICI PER PARTICOLARI PATOLOGIE</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Devono possedere i requisiti atti a soddisfare il D.Lgs. 27/01/92 n.111, successive modifiche ed integrazioni.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	<b>Si richiedono i prodotti specifici prodotti per</b> le seguenti esigenze dietetiche speciali: <b>Dieta priva di glutine per celiachia</b> Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù <b>del tutto simile al menù autorizzato e vigente;</b> <b>Dieta ipoproteica</b> Dovranno essere forniti prodotti confezionati con farine prive di proteine (pane, fette biscottate, pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo): <b>Dieta iposodica/senza latte/senza uova/senza soia</b> Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza <b>un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.</b>
<b>Additivi</b>	Ammessi quelli previsti dalla normativa vigente, ad esclusione dei coloranti.



## **ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi**

<b>Etichettatura e imballaggio</b>	Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs. 111 del 27/01/92, successive modifiche e integrazioni.
<b>Shelf life</b>	Al momento della consegna, i prodotti devono avere almeno il 50% di vita residua.

### **13.2 SCHEDA PRODOTTI CONTENENTI ALLERGENI**

Direttiva 2000/13/CE e successive modifiche (Direttiva 2003/89/CE, 2004/77/CE, 2005/63/CE, 2006/143/CE- recepite con D. Lgs. n. 114/2006 e successive modifiche).

Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.

ALLEGATO III bis - INGREDIENTI DI CUI ALL'ARTICOLO 6, PARAGRAFI 3 BIS, 10 E 11. • Cereali contenenti

glutine (cioè grano, segale, orzo, avena , farro, kamut o i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati;

- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio
- Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sup>2</sup>
- Lupino e prodotti a base di lupino (modifica in recepimento entro il 23/12/2008)
- Molluschi e prodotti a base di molluschi (modifica in recepimento entro il 23/12/2008).

### **INFORMAZIONE SPECIFICA SULLA PRESENZA DI SOSTANZE ALLERGENICHE**

La regola generale prevede che ogni sostanza che appartenga all'elenco dei potenziali allergeni o sia da questi derivata, se impiegata nella preparazione dei prodotti alimentari e presente nel prodotto finito (anche se in forma modificata), debba venire indicata in modo chiaro sull'etichetta. Questa disposizione non si applica se la stessa sostanza figura già col proprio nome nella lista degli ingredienti del prodotto finito. Le sostanze derivate devono figurare in etichetta col nome dell'ingrediente da cui derivano.

### **INGREDIENTI DESIGNATI COL NOME DELLA CATEGORIA**

Il decreto introduce anche l'obbligo di indicare con il nome specifico della categoria della materia prima gli ingredienti oggi indicati con il nome della categoria (per esempio olio di soia invece di olio vegetale).

## ***ALLEGATO 9 Tabelle merceologiche servizi educativi***

### **INGREDIENTI COMPOSTI**

Viene abolita la regola del 25%. Secondo le nuove regole si potrà evitare di specificare la composizione degli ingredienti composti se:

- L'ingrediente composto, la cui composizione è specificata dalla normativa comunitaria in vigore, rappresenta meno del 2% del prodotto finito.
- L'ingrediente composto, costituito da miscugli di spezie e/o erbe, rappresenta meno del 2% del prodotto finito.
- L'ingrediente composto è un prodotto per il quale la normativa comunitaria non rende obbligatorio l'elenco degli ingredienti.

### **SOSTANZE DERIVATE**

E' possibile l'esclusione dall'elenco degli allergeni di quelle sostanze derivate (destrosio e maltodestrine) che, pur provenendo da materie prime allergeniche (grano), siano state sottoposte a processi tecnologici che ne hanno eliminato le potenzialità allergeniche. Per tali sostanze gli operatori potranno notificare alla commissione gli studi scientifici eseguiti che attestino la loro non-allergenicità. Da parte sua la Commissione, dopo il parere dell'EFSA – Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare – potrà modificare l'elenco degli allergeni escludendo le sostanze derivate per le quali non sono state riscontrate reazioni indesiderate.

**CAPITOLO 14: PRODOTTI VARI**

<b>14.1 FOCACCIA FRESCA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b>	
<b>Requisiti generali</b>	La focaccia deve essere prodotta artigianalmente fresca di giornata
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea; la qualità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio); la cottura deve avvenire in forno, in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti;
<b>Additivi</b>	Non sono ammessi.
<b>Imballaggio</b>	Il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta per uso alimentare;

<b>14.2 LIEVITO DI BIRRA E PER DOLCI</b>	
<b>Requisiti generali</b>	Ottenuto da lieviti attivi come da normativa vigente
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Lievito secco naturale composto da <i>Saccaromyces cerevisiae</i> attivi . Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina.

<b>14.3 MERENDINE CONFEZIONATE tipo plumcake e crostatina</b>	
<b>Requisiti generali</b>	La merendina deve essere prodotta e confezionata in Italia, deve essere senza conservanti e senza coloranti aggiunti, né oli vegetali idrogenati.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Il prodotto deve rispettare le norme in vigore per la produzione dei prodotti da forno e dolciari, rispettando il sistema di qualità certificato Iso 9001.
<b>Additivi</b>	Non permessi.
<b>Etichettatura e imballaggio</b>	Il prodotto deve essere confezionato singolarmente in monoporzioni. Si richiede la varietà tipo crostatina e pulmcake.