

C.R.I.P.A.T.

CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE

**PER LA SICUREZZA DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA E DELLE PRODUZIONI
AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI**



ASILO NIDO



TUTTI A TAVOLA

Linee di Indirizzo della Regione Campania

per l'elaborazione dei menù

degli Asili Nido



AUTORI

Giuseppe Pezone	Dirigente Medico Veterinario Direttore Tecnico Centro di Riferimento Regionale per la Sicurezza della Ristorazione Pubblica e Collettiva e delle Produzioni Agro alimentari Tradizionali (C.Ri.P.A.T.)
Maria Paola Vairano	Dirigente Medico Responsabile Area Sicurezza Nutrizionale C.Ri.P.A.T.
Giovanni Battista Varcasia	Dirigente Medico Veterinario Responsabile Area Sicurezza Alimentare C.Ri.P.A.T.
Fabio Iavarone	Biologo Personale a contratto C.Ri.P.A.T.
Carmela Vallone	Tecnologo Alimentare Personale a contratto C.Ri.P.A.T.
Giulio Grossi	Medico Veterinario Borsista C.Ri.P.A.T.
Iolanda Venuti	Medico Veterinario Borsista C.Ri.P.A.T.
Roberto Rice	Tecnologo Alimentare Borsista ASL Napoli 1 Centro
Anna Romano	Dirigente Medico Regione Campania
Clotilde La Stella	Dirigente Medico Regione Campania/ASL Napoli 3 Sud
Antonella La Rossa	Medico specialista ambulatoriale Regione Campania/ASL Napoli 1 Centro
Si ringrazia la signora Vincenza Rabbito per la gentile collaborazione	

Documento redatto a cura del
C.Ri.P.A.T. – Area Ristorazione –
CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE
PER LA SICUREZZA DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA
E DELLE PRODUZIONI AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI

Indice

	Pag
L'importanza dei primi 1000 giorni di vita	4
Alimentazione 0 - 6 mesi	6
Alimentazione 6 - 12 mesi	17
Alimentazione 1 – 3 anni	21
Linee di Indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo	28
Diete speciali	32
Indicazioni nutrizionali e Formulazione Tabelle Dietetiche	37
Caratteristiche Merceologiche	43
Prima Pappa (5-7 mesi)	Allegato
8 – 12 Mesi. I e II Settimana	Allegato
13 – 24 Mesi. I e II Settimana	Allegato
25 – 36 Mesi. Menù Invernale ed Estivo	Allegato
Ricettario 25 – 36 Mesi. Menù Invernale	Allegato
Ricettario 25 – 36 Mesi. Menù Estivo	Allegato

L'importanza dei primi 1000 giorni di vita

Porre al centro delle azioni di prevenzione e promozione della salute i bambini “fin da piccoli”, e soprattutto nei primi 1000 giorni di vita, può avere un impatto significativo sia sulla loro salute presente e futura sia sul benessere della società. Tale strategia, inoltre, consente di mettere concretamente in pratica l'approccio *lifecourse*, secondo il quale vanno colte tutte le opportunità di intervento dall'epoca preconcezionale all'età adulta e anche oltre, in quanto questo è il modo migliore per trarre i massimi benefici dalle azioni di salute pubblica. L'approccio *lifecourse*, inoltre, non solo favorisce l'attivazione precoce di meccanismi per interrompere circoli viziosi che iniziano ancor prima della nascita e che contribuiscono allo sviluppo di esiti sfavorevoli e al determinarsi delle diseguaglianze, ma soprattutto promuove sinergie positive capaci di orientare lo sviluppo del bambino verso una vita migliore.

La nutrizione durante la prima fase dello sviluppo (epoca embrionale, fetale, neonatale e prima infanzia) gioca un ruolo importante nel garantire lo sviluppo ottimale di tutti gli organi e della loro capacità di adattarsi alle sfide ambientali, assicurando una salute duratura. Il rischio di sviluppare malattie non è determinato solo da fattori genetici, ma dipende sensibilmente dall'ambiente e in particolare dalla nutrizione. Nel corso degli ultimi decenni, numerosi studi dimostrano la relazione tra errata nutrizione nelle prime fasi di vita ed incremento dell'incidenza delle malattie croniche non trasmissibili (NCD) da adulto. Particolare attenzione va posta all'alimentazione del primo anno di vita, sia incentivando l'allattamento esclusivo al seno per i primi sei mesi di vita, sia pianificando, sulla base delle indicazioni del pediatra, un corretto divezzamento, tenendo conto del modello alimentare della Dieta Mediterranea anche in questa fase.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) raccomanda l'allattamento al seno esclusivo per i primi 6 mesi di vita, come pratica di salute pubblica per tutta la popolazione mondiale, per raggiungere crescita e sviluppo ottimali; introdurre, quindi, alimenti diversi dal latte solo dopo i 6 mesi, per soddisfare i fabbisogni nutrizionali.

Secondo la European Society for Pediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition (ESPGHAN), l'allattamento esclusivo al seno è un obiettivo desiderabile fino ai primi 6 mesi circa; l'alimentazione complementare non dovrebbe essere intrapresa né prima della 17[°] settimana di vita, né oltre la 26[°] settimana di vita.

Le diverse Società scientifiche internazionali si esprimono in modo abbastanza concorde sul *timing* per l'inizio del divezzamento.

L'European Food Safety Authority (EFSA) raccomanda l'inizio del divezzamento tra la 17° e la 26° settimana di vita, laddove non sia possibile attendere i 6 mesi; infatti, secondo l'EFSA, il latte materno è sufficiente a soddisfare le esigenze nutrizionali nella maggior parte dei lattanti sino ai 6 mesi. Solo una minima percentuale di lattanti richiede una più precoce introduzione di alimenti complementari per garantire una crescita e uno sviluppo ottimali.

L'American Academy of Pediatrics raccomanda l'introduzione di alimenti complementari non prima dei 4 mesi compiuti e indica comunque di proseguire l'allattamento al seno esclusivo fino ai 6 mesi di età del bambino.

Il tempo di introduzione degli alimenti durante il divezzamento, quindi, può non essere uguale per tutti i lattanti, infatti esso può dipendere da numerose variabili tra cui le esigenze nutrizionali e lo sviluppo psicomotorio del lattante. Intorno ai 4-6 mesi di vita del bambino il pediatra consiglierà il passaggio da un'alimentazione esclusivamente latte alle pappe, come tappa fondamentale del complesso sviluppo psicomotorio del lattante. Nel neonato il riflesso di suzione è già presente alla nascita, consentendo al piccolo di attaccarsi alla tettarella del biberon o al seno della madre. Man mano che cresce sviluppa funzioni sempre più complesse; tuttavia non ha ancora sviluppato la funzione masticatoria. L'eruzione dei primi denti, infatti, avviene generalmente dal 7° mese, e indica che è cominciato quel processo fisiologico che porterà, entro l'anno di vita, allo sviluppo della funzione masticatoria. Pertanto l'introduzione graduale di alimenti con una diversa consistenza in grado di assecondare suddetti passaggi di sviluppo, porterà poi, intorno all'anno di vita, alla piena introduzione di alimenti solidi.

Il ruolo di un asilo nido è, oltre a quello di dover espletare le essenziali funzioni educative e sociali, anche quello di assicurare un servizio di ristorazione scolastica in grado di garantire sia la sicurezza alimentare che quella nutrizionale. È importante che la struttura moduli la propria organizzazione assicurando una continuità con le indicazioni alimentari del pediatra, in particolar modo fino al primo anno di vita. Di qui la necessaria alleanza nido-famiglia-pediatra con lo scopo di soddisfare tutte le esigenze dei piccoli utenti.

Scopo di questo documento è fornire delle indicazioni generali agli operatori del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL. della Regione Campania, per l'elaborazione e redazione delle tabelle dietetiche e delle caratteristiche merceologiche, a supporto degli Enti che intendono erogare il servizio di refezione.

Alimentazione 0 - 6 mesi

Il latte materno è l'alimento ideale per la crescita e lo sviluppo del neonato; nei primi sei mesi di vita può soddisfare tutte le esigenze nutritive e fornisce i componenti essenziali di cui il lattante necessita per uno sviluppo ottimale.

L'allattamento al seno, come evidenziato da diversi studi in letteratura, è associato a effetti positivi sulla salute sia della mamma che del neonato. I benefici del latte materno riguardano la difesa contro infezioni gastrointestinali e respiratorie (OMS, 2001) e la protezione nei confronti di asma, rinite allergica ed eczema. Il sistema di sorveglianza nutrizionale COSI (Childhood Obesity Surveillance Initiative - OMS 2015-2017) ha messo in relazione la durata dell'allattamento al seno con la probabilità di sviluppare una condizione di obesità nel bambino. All'aumentare della durata dell'allattamento al seno (6 mesi) si riduceva la probabilità di sviluppare, da parte del bambino, obesità negli anni successivi.

Il latte materno è un alimento dinamico; quello prodotto nei primi giorni che seguono la nascita (colostro) è molto ricco in proteine, vitamine e immunoglobuline e povero in grassi, quindi, meno energetico, rispetto al latte maturo che si forma dopo 10 giorni dall'inizio dell'allattamento.

Cambiamenti nella composizione possono avvenire anche all'interno della stessa poppata e durante la stessa giornata. All'inizio della poppata (*foremilk*) il bambino ingerisce soprattutto acqua e carboidrati, in quanto così viene fornita energia e liquidi per soddisfare la fame e la sete. Durante la suzione, il latte si arricchisce di proteine, necessarie per supportare la crescita del lattante. Verso la fine della poppata la quantità dei grassi è 2-3 volte più elevata rispetto al latte iniziale, sia per garantire al bambino nutrienti ad alta densità energetica ma anche per dargli un senso di sazietà che regola l'appetito. Pertanto, per assicurare al piccolo anche quella parte finale di latte (*hindmilk*), ricca di lipidi, è importante che la mamma ricominci la poppata dal seno dal quale il lattante si è staccato.

In considerazione di tutte queste peculiarità e benefici che il latte materno apporta sia alla nutrice che al bambino, si comprende come questo alimento sia il più adatto alla crescita del bambino e difficilmente sostituibile; l'OMS, il Ministero della Salute e le Società Scientifiche Pediatriche raccomandano l'allattamento al seno esclusivo per i primi 6 mesi di vita.

Formule latte

Laddove esistono oggettivi impedimenti all'allattamento al seno o vi è la necessità di un'integrazione, la cui valutazione è di competenza del pediatra, in commercio sono a disposizione **“formule latte adattate”** che, subendo particolari processi tecnologici, hanno l'obiettivo di offrire un prodotto sostitutivo quanto più simile dal punto di vista quali-quantitativo alla composizione del latte materno.

La maggior parte di questi prodotti utilizza il latte vaccino, modificandone la composizione a livello di macro e micronutrienti.

Nella tabella 1 è indicata la diversa composizione del latte materno e del latte bovino:

Tabella 1 - Composizione media del latte materno e del latte bovino (valori per 100 g)

	Latte materno	Latte bovino
Kcal (Kcal/100 g)	65	67
Acqua (g/100 g)	87	87,5
Proteine (g/100 g)	1,1	3,2
Caseine	0,34	2,5
Sieroproteine	0,83	0,56
Glucidi (g/100 g)	8	4,9
Lattosio	7	4,8
Oligosaccaridi	1	Tracce
Lipidi totali (g/100 g)	3,5	3,6
Ac. grassi saturi	1,5	2,26
Ac. grassi mono-insaturi:	1,5	1,18
- Acido oleico	1,295	1
Ac. grassi polinsaturi:	0,466	0,12
- Acidi grassi ω 3	0,061	0,053
- Acidi grassi ω 6	0,401	0,075
Sali minerali (g/100 g)	0,2	0,7

Le differenze sono legate ad esigenze di necessità specie-specifica. La **quota proteica** del latte materno è circa la metà rispetto a quella del latte vaccino, pertanto, il consumo di un latte molto

ricco in proteine come quello di vacca non risulterebbe fisiologico per un lattante e andrebbe ad influire negativamente sulla sua salute nel breve e nel lungo periodo, come descritto in letteratura scientifica. Tra i due tipi di latte, la differenza è anche di tipo qualitativo in quanto il rapporto caseine/sieroproteine nel latte vaccino è di 4,16 mentre nel latte materno è pari solo a 0,6. Il processo produttivo per la realizzazione delle formule latte è articolato, a carico della componente proteica, in 2 distinte fasi:

- 1) la riduzione del contenuto proteico eccessivo del latte vaccino
- 2) il successivo riequilibrio del rapporto caseine/sieroproteine a favore di queste ultime

Il primo step si ottiene, durante la fase di standardizzazione delle componenti del latte vaccino, effettuando una diluizione con abbondante acqua demineralizzata, allo scopo di allontanare la componente indesiderata, per la sua indigeribilità, rappresentata dalle **caseine**.

Poiché, però, questo provoca un depauperamento della totale quota proteica, si provvede successivamente all'aggiunta di **sieroproteine**, tramite addizione di siero in polvere o sieroproteine concentrate, in quanto queste rappresentano la componente ad elevato valore biologico, ricca in amminoacidi essenziali e avente funzione anticorpale.

Si aggiunge, inoltre, la lattoferrina, una proteina adibita al trasporto del ferro di cui il latte vaccino è particolarmente povero, al contrario del latte materno.

La **quota glucidica** del latte materno è invece superiore rispetto a quella del vaccino, differenziandosi anche da un punto di vista qualitativo: nel latte materno, oltre al lattosio (7%), vi è la presenza degli oligosaccaridi (1%) che contribuiscono allo sviluppo del sistema neurologico. Queste componenti, dette HMOs (*Human Milk Oligosaccharides*), presentano inoltre un'attività prebiotica che ha influenza sulla composizione del microbiota intestinale favorendo la crescita selettiva di batteri benefici quali i Bifidobatteri, predominanti nel microbiota intestinale di neonati allattati al seno e responsabili di funzioni immunitarie e digestive.

Tramite i Bifidobatteri, gli oligosaccaridi del latte materno incrementano indirettamente l'azione degli acidi grassi a corta catena (SFCA), quali acetato, propionato e butirato, capaci di esplicare la funzione trofica del microbiota intestinale, permettendo la proliferazione ed il differenziamento delle cellule intestinali e di abbassare il pH endoluminale intestinale, scongiurando la crescita di alcuni patogeni intestinali esterni.

L'intervento tecnologico a carico dei glucidi ha gli obiettivi di riequilibrare il contenuto calorico ridottosi a seguito del processo di diluizione e di aumentare la quota glucidica del latte di vacca.

È effettuato tramite l'aggiunta di **lattosio**, ricavato come sottoprodotto (permeato) dalla ultrafiltrazione del siero proteico e degli **oligosaccaridi**, scarsamente presenti nel latte vaccino, quali le maltodestrine vegetali ed i frutto-oligosaccaridi (FOS) e galatto-oligosaccaridi (GOS), i quali presentano l'attività prebiotica.

La **quota lipidica** del latte materno si differenzia da quella del latte vaccino esclusivamente da un punto di vista qualitativo.

Il latte materno è caratterizzato da un maggior contenuto in acidi grassi insaturi a lunga catena sia monoinsaturi (acido oleico) che polinsaturi (quali gli acidi grassi essenziali $\omega 3$ ed $\omega 6$) rispetto al latte vaccino, in cui vi è la prevalenza di acidi grassi saturi.

Tale caratteristica rende il latte materno meglio adattabile ai processi digestivi del bambino e più facilmente assimilabile visto che gli acidi grassi insaturi non necessitano di una eccessiva quantità di sali biliari per essere digeriti.

Ciò si rivela particolarmente utile nella realizzazione delle formule per prematuri.

Tecnologicamente, dunque, l'intervento è solo di natura qualitativa e prevede una scrematura del latte vaccino in modo tale da separarne la componente grassa e sostituirla mediante l'aggiunta di oli vegetali, ricchi di acidi grassi mono e polinsaturi.

La **quota di sali minerali** del latte materno, infine, è inferiore rispetto a quella del latte vaccino caratterizzato da un elevato quantitativo di calcio e potassio e una minore disponibilità di ferro. Grazie all'intervento di diluizione con acqua demineralizzata, si ha come conseguenza anche la diminuzione dei minerali presenti in eccesso.

L'industria alimentare ha realizzato diverse tipologie di formule sulla base dei fisiologici cambiamenti nella composizione che il latte materno subisce nel corso del periodo di allattamento al seno, in modo da poter garantire la continuità alimentare del bambino e soddisfarne le esigenze nutrizionali dal momento della nascita fino ad oltre l'anno di vita.

Classificazione dei latti per l'infanzia

Latti adattati o “formule per lattanti” (numero 1)

A livello giuridico, sono disciplinati dal Regolamento (UE) 609/2013 *relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso*.

Viene definita formula per lattanti “un prodotto alimentare destinato all'alimentazione dei lattanti nei primi mesi di vita, in grado di soddisfare da solo le esigenze nutrizionali dei lattanti fino all'introduzione di un'adeguata alimentazione complementare”.

Latti o formule di proseguimento (numero 2)

Tale tipologia di formula, anch'essa disciplinata ai sensi del Regolamento (UE) 609/2013, viene definita come “un prodotto alimentare destinato all'alimentazione dei lattanti nel momento in cui viene introdotta un'adeguata alimentazione complementare e che costituisce il principale elemento liquido nell'ambito di un'alimentazione progressivamente diversificata di tali lattanti”. Essa presenta una composizione che ben si adatta alle esigenze digestive e nutrizionali del bambino che ha ormai sviluppato il proprio apparato digerente, la capacità di assorbimento intestinale e l'apparato renale.

Latti di crescita (numeri 3 e 4)

Alle categorie di latte descritte, si aggiunge anche quella dei latti di crescita, destinati ai bambini dagli 1 ai 3 anni di vita, nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata.

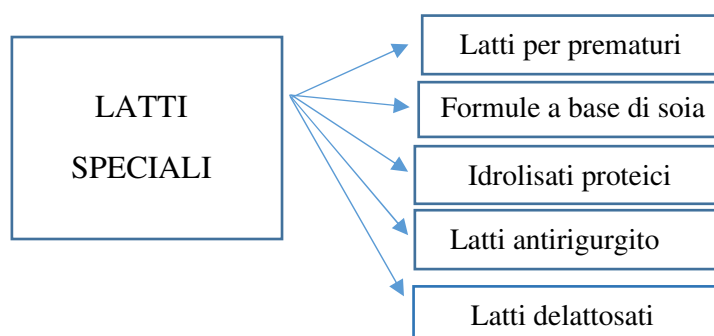
Consistono in un latte vaccino arricchito in macronutrienti (zuccheri, acidi grassi essenziali) e in micronutrienti (principalmente ferro e vitamina D).

L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha espresso, però, un giudizio negativo sulle funzioni nutritive di tale tipologia di latte ritenendo che abbia un contenuto calorico troppo elevato a causa delle sostanze zuccherine aggiunte (es. saccarosio, maltosio).

Tra le formulazioni per l'infanzia esistono anche i cosiddetti **latti speciali**, formule dietetiche che rientrano nell'ambito degli “**alimenti a fini medici speciali**”, adottate, sempre previa indicazione dello specialista, nell'ambito della prevenzione o del trattamento di determinate patologie.

Ai sensi del Regolamento (UE) 609/2013, un alimento a fini medici speciali viene definito come “un prodotto alimentare espressamente elaborato o formulato e destinato alla gestione dietetica di pazienti, compresi i lattanti, da utilizzare sotto controllo medico; è destinato all'alimentazione completa o parziale di pazienti con capacità limitata, disturbata o alterata di assumere, digerire, assorbire, metabolizzare o eliminare alimenti comuni o determinate sostanze nutrienti in essi contenute o metaboliti, oppure con altre esigenze nutrizionali determinate da condizioni cliniche e la cui gestione dietetica non può essere effettuata esclusivamente con la modifica della normale dieta”. Queste formule sono realizzate seguendo processi tecnologici che si attengono a scrupolosi standard di composizione cui fanno riferimento le Direttive europee e posseggono caratteristiche nutrizionali e salutistiche tali da soddisfare le esigenze di determinate categorie di consumatori.

Ad oggi, le principali tipologie di latti speciali comprendono:



Latti o formule per prematuri o neonati di basso peso (numero 0)

Si tratta di formule che non troviamo in commercio ma solo in ambito ospedaliero in quanto disponibili nei reparti di neonatologia.

Forniscono un maggior apporto calorico rispetto alle “formule per lattanti”, hanno proprietà immunologiche più spiccate e vi è predominanza di sieroproteine ad alta disponibilità di lisina tali da garantire rapido recupero della crescita e di acidi grassi insaturi per far fronte ad una possibile insufficiente capacità di sintesi dei sali biliari e ad una ridotta capacità di assorbimento dei grassi presente in questa categoria di neonati.

Contengono, inoltre, maggiori quantità di vitamine ed oligoelementi.

Formule a base di soia

Le formule a base di soia rappresentano un'alternativa al latte in formula o vaccino da poter adottare in caso di allergie alle proteine del latte vaccino o di intolleranza al lattosio, essendone privi. Se ne consiglia, però, il consumo solo in caso di conclamata diagnosi, senza sostituirli al latte qualora non ve ne fossero le opportune necessità, avendo spesso anche le proteine della soia azione allergizzante.

È abitudine comune definire come “latte vegetali” tutte le bevande ottenute da prodotti di origine vegetale come la soia, il riso o la mandorla. In realtà, tale dicitura non è giuridicamente ammessa: in etichettatura, pertanto, sono definiti come “bevande vegetali a base di soia” (o “di riso”, “di mandorla” ecc.) e non vanno confuse con le corrispettive formule, da cui si diversificano per composizione.

Note di Tecnologia:

Questi prodotti hanno come fonte proteica la soia purificata: il seme di soia viene infatti pressato sino allo stato di pannello che viene poi lavorato per separare la parte più esterna fibrosa allo scopo di estrarre, con acqua, le proteine vere e proprie.

Latti anti-rigurgito

Sono adoperati, su indicazione del pediatra, in presenza di patologie accertate del giunto gastro-esofageo, quali la malattia da reflusso gastro-esofageo (RGE), allo scopo di garantire la tolleranza e al contempo il rispetto delle caratteristiche nutrizionali che una formula per lattanti deve possedere. Le formule anti-rigurgito (AR) sono realizzate mediante l'aggiunta nel latte di addensanti che hanno un'azione definita “ispessente” in quanto aumentano la viscosità, evitando così la risalita del latte nell'esofago che si rivela causa determinante il reflusso che può manifestarsi poi col rigurgito. In commercio prevalgono formule arricchite con fibre (farine di semi di carruba) o con amidi (riso, tapioca).

Le linee guida della ESPGHAN (European Society for Paediatric Gastroenterology Hepatology and Nutrition) hanno però sottolineato come l'impatto di questi agenti ispessenti sia principalmente sulla riduzione del numero dei rigurgiti piuttosto che sul miglioramento dell'indice di reflusso totale.

Formule idrolisate spinte

Tali formule derivano dall'idrolisi della caseina o delle sieroproteine vaccine a cura di enzimi come le proteasi seguita poi da trattamenti tecnologici come l'ultrafiltrazione, in modo da ottenere un prodotto finale in cui le proteine siano presenti sotto forma di molecole molto piccole ma, al contempo, nutrizionalmente valide (amminoacidi) proprio come si ritrovano nel latte materno. Possono essere parzialmente o estensivamente idrolisate e, ad oggi, continua ad aumentare l'offerta di questa tipologia di prodotti (es. idrolisati di soia, prodotti a base di proteine di riso idrolizzate). È importante che i prodotti finali garantiscano, al contempo, assenza di cross-reattività, massima ipoallergenicità in vivo, adeguatezza nutrizionale e buona palatabilità, ad un prezzo di mercato possibilmente non elevato.

Latti delattosati

Prodotti utilizzati in caso di deficit congenito della lattasi, in caso di galattosemia oppure di intolleranza secondaria al lattosio a seguito della reintroduzione del latte nell'alimentazione del neonato a seguito di gastroenterite acuta. Trattasi di latti vaccini sottoposti ad un'idrolisi enzimatica del lattosio (ottenendone riduzioni fino ad un 70%), ad opera di lattasi prodotte ed estratte da microrganismi GRAS (*generally recognized as safe* ovvero esenti da rischi per il consumatore) di natura batterica (*E. coli*), fungina (*Aspergillus niger*) o provenienti da lieviti, introdotte in forma libera oppure in forma immobilizzata.

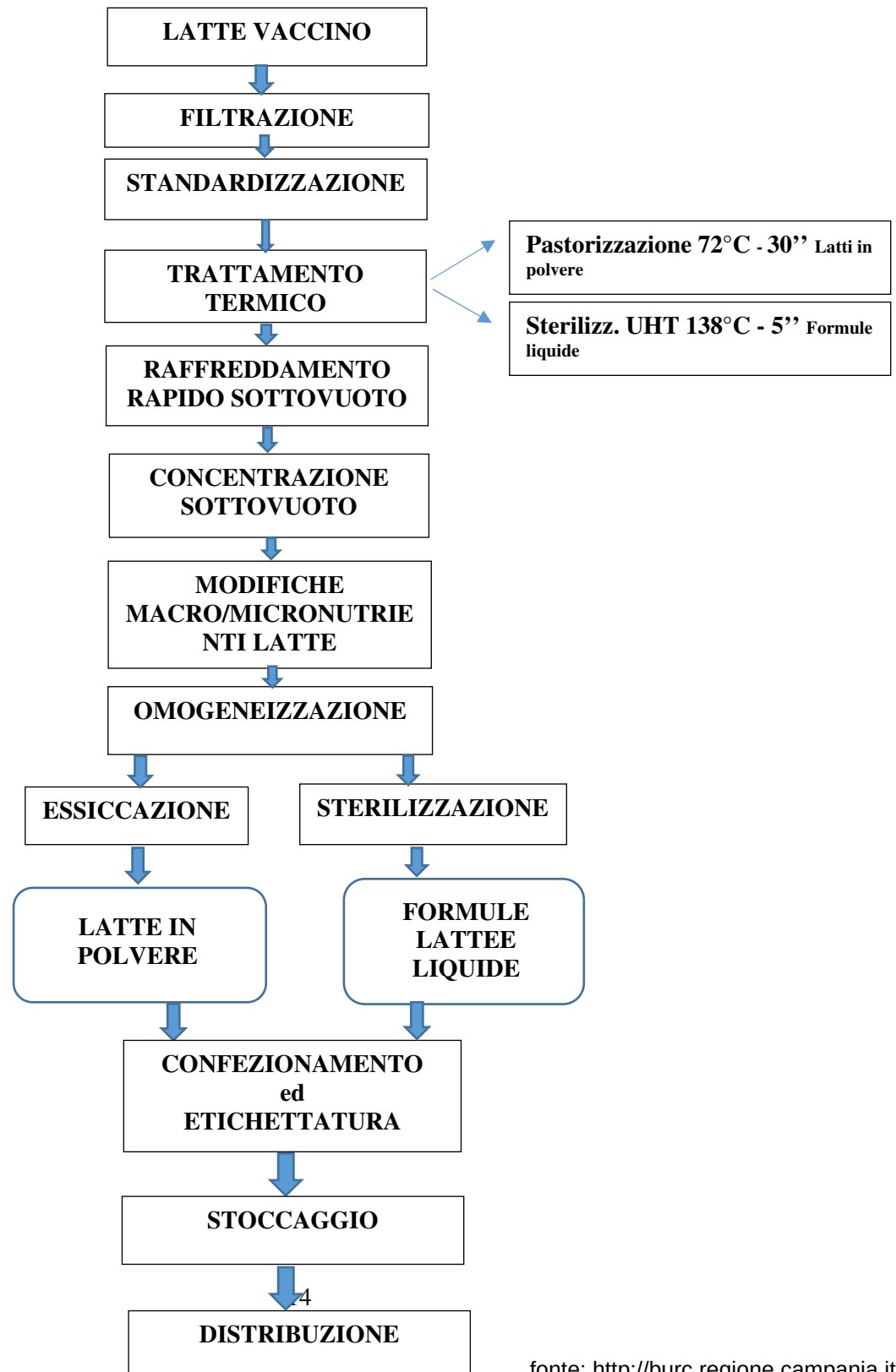
Note di Tecnologia:

Nel caso dell'enzima aggiunto in forma immobilizzata, la tecnica prevede che l'enzima, intrappolato all'interno di una matrice polimerica, sia posto, a determinate condizioni di temperatura e di PH, a contatto forzato e prolungato con il latte in modo tale da provocare la degradazione del lattosio nei suoi due componenti glucosio e galattosio. Al contrario dell'aggiunta dell'enzima in forma libera, la matrice è rimovibile per filtrazione per cui non ritroviamo l'enzima nel prodotto finito.

Il processo tecnologico per la realizzazione delle formule latte segue una linea comune fino al diversificarsi a seconda che si desideri ottenere un **latte formulato in polvere** oppure un **latte formulato liquido**.

I due diversi procedimenti, di seguito rappresentati graficamente attraverso un diagramma di flusso, garantiscono la sicurezza e la stabilità da un punto di vista microbiologico del rispettivo prodotto finito, a patto che se ne rispettino rigorosamente le corrette modalità di utilizzo e di conservazione.

DIAGRAMMA FLUSSO REALIZZAZIONE FORMULE LATTEE



Formule latte liquide

Le formule liquide sono ottenute a seguito di un processo di sterilizzazione a partire da un latte che ha subito trattamento termico a 138°C per almeno 5 secondi, seguito da rapido raffreddamento in camera da vuoto.

Le formule latte liquide, confezionate in asettico solitamente in formato tetrapak o tetrabrik, sono pronte per l'uso e sterili fino al momento dell'apertura, con stoccaggio che deve avvenire a temperatura ambiente. È importante che, una volta aperta la confezione, il quantitativo residuo debba essere conservato in frigo a temperatura non superiore ai 5°C non oltre le 24 ore.

Formule latte in polvere

Le formule latte in polvere sono una tipologia di latti definiti anche come “totalmente disidratati” in quanto in essi, grazie al processo tecnologico di essiccazione, il contenuto di acqua, componente che più favorisce la crescita dei microrganismi, è ridotto solo al 5 %.

Possiamo ottenere il latte in polvere mediante due diversi procedimenti: sistema Roller oppure spray-drying.

Nel primo caso (sistema Roller), il latte viene fatto scorrere su due cilindri rotanti in senso inverso, internamente riscaldati con vapore acqueo, arrivando a temperature di 130-150°C.

Si verifica una evaporazione rapida dell'acqua dal latte con successiva formazione di una polvere sui cilindri che viene staccata poi tramite dei coltelli raschianti.

A causa delle modifiche che si vengono a creare a livello organolettico che portano a un gusto di cotto e ad una colorazione scura, ad oggi viene adottato più raramente nell'industria alimentare. L'altra metodologia (detta “spray drying”) è quella più utilizzata e prevede che il latte concentrato venga atomizzato attraverso il passaggio in una “torre di essiccazione” che ha al suo interno una corrente d'aria calda a 150°C.

L'operazione di nebulizzazione può avvenire tramite il passaggio del latte, sotto elevate pressioni, attraverso minuscoli ugelli, con ottenimento di gocce di diametro di 150-250 µm oppure tramite azione di una turbina rotante ad altissime velocità (gocce di diametro 25-50 µm).

Non appena investite dall'aria calda, le goccioline sono immediatamente essiccate, eliminando l'acqua per diffusione.

Le pareti della camera di essiccazione vengono ben pulite tramite l'azione di spazzole in modo da evitare adesione e incrostazione delle goccioline sulla loro superficie.

La fuoriuscita delle polveri dall'impianto avviene attraverso due punti di scarico: uno dal

basso per le particelle di dimensione maggiore e una a metà altezza per raccogliere le polveri più fini che vengono ulteriormente separate tramite un separatore centrifugo detto “ciclone”.

Si ottengono polveri chiare, più solubili e con minore alterazione organolettica rispetto alle polveri ottenute per mezzo del sistema Roller.

Con questo sistema spray otteniamo lattosio allo stato amorfo, col metodo di Roller invece lattosio allo stato cristallino.

La forma cristallina si rivela meno igroscopica (cioè capace di assorbire acqua) ed ha maggiore solubilità al momento dell'utilizzo per cui, per aumentare la solubilità, si ricorre ad un processo di “istantaneizzazione” che prevede una riумidificazione delle polveri (20-30% acqua) per poi essere nuovamente essiccate a formare aggregati porosi più facilmente reidratabili.

Il confezionamento del latte in polvere avviene in contenitori ermetici (al fine di evitare un aumento dell'umidità delle polveri che può comprometterne la stabilità) da conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto.

Per scongiurare una possibile sopravvivenza microbica (ad es. *Cronobacter sakazakii* e *Salmonella spp.*) nel prodotto finale, il processo di **ricostituzione delle polveri** per il consumo assume sempre una fondamentale importanza e ne vanno riportate le istruzioni operative in etichetta. Fermo restando che la sanificazione dell'acqua è assicurata dalla sua bollitura, l'utilizzo di temperature di ricostituzione non minori di 70°C assicurano decontaminazioni significative e per raggiungere questo livello si suggerisce di lasciar raffreddare l'acqua naturalmente nell'ambiente per 20-30 minuti dopo il raggiungimento del punto di ebollizione (preparare la formula con acqua di ricostituzione a 80°C- 90°C potrebbe avere effetti negativi sul valore nutrizionale ed il mantenimento dei contenuti nutritivi). Avvenuta la ricostituzione, una volta che la temperatura scende al di sotto dei 56°C e più precisamente tra 45°C e 25°C, il latte ricostituito non dovrebbe essere mantenuto a temperatura di refrigerazione (tra 5°C e 0°C) per più di 4 ore; per maggiore precauzione, dopo ogni poppata, ne andrebbe eliminata ogni rimanenza.

Formule latte liquide e in polvere a confronto

Le formule latte liquide presentano notevoli vantaggi tra cui una maggiore sterilità (fino al momento dell'apertura) ed una maggiore praticità operativa (non necessitano di bollitura) ma, di contro, presentano una più ridotta shelf-life e costi più elevati rispetto al latte in polvere. Questi ultimi, invece, possono sì vantare una data di scadenza prolungata e una maggiore economicità, tuttavia, sono più a rischio da un punto di vista microbiologico e meno veloci da preparare.

Aspetti normativi e di etichettatura delle formule latte

Il quadro normativo delle formule per l'infanzia è costituito dal Regolamento (UE) 609/2013, *relativo agli alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera e per il controllo del peso*, e dal Reg. Delegato (UE) 127/2016 che integra il Reg (UE) 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio. Inoltre, per quanto riguarda i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, si fa riferimento al Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 e s.m.i. e per diversi contaminanti al Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i.

In materia di sicurezza alimentare, gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento non devono contenere alcuna sostanza in quantità tale da mettere a rischio la salute dei lattanti e dei bambini e non devono essere contenuti residui di singoli prodotti fitosanitari in quantità superiore a 0,01 mg/kg, calcolati sul prodotto pronto per il consumo oppure ricostituito sulla base delle indicazioni del fabbricante come normato dal Reg. Delegato (UE) 127/2016, artt 3 e 4 .

In ambito di **etichettatura**, l'art. 10 del Reg. (UE) 609/2013 prescrive che *“l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità delle formule per lattanti e delle formule di proseguimento sono concepite in modo da non scoraggiare l'allattamento al seno” e “non contengono illustrazioni di lattanti o diciture che inducono ad idealizzare l'uso di tali formule”*.

Inoltre, non può essere rivendicato alcun *claim* sulla salute e la pubblicità degli alimenti per lattanti è vietata in qualunque modo, in qualunque forma e attraverso qualsiasi canale, compresi ospedali, consultori familiari, asili nido, studi medici, nonché convegni, congressi, stand ed esposizioni a parte quella sulle riviste specializzate destinate ai professionisti dell'ambito pediatrico e nutrizionale ed è comunque subordinata alle prescrizioni del Reg. Delegato (UE) 127/2016, artt. 8 e 10.

Alimentazione 6 - 12 mesi

Il passaggio all'alimentazione complementare è un momento delicato e importante per il lattante e per la famiglia.

Rappresenta il periodo di transizione da un'alimentazione esclusivamente latte a quella complementare che prevede alimenti diversi dal latte passando così progressivamente da un'alimentazione liquida ad una semiliquida, semisolida e poi solida.

Secondo le indicazioni dell'OMS e del Ministero della Salute è raccomandato, ordinariamente, di iniziare l'introduzione della prima pappa dopo il 6° mese in quanto in questa fase il latte materno (o di formula) da solo non è più sufficiente a soddisfare il crescente fabbisogno nutrizionale di un organismo in continua crescita.

Infatti il fabbisogno calorico, in termini di kcal/die aumenta in modo direttamente proporzionale all'età e al peso corporeo. Invece il fabbisogno energetico, come kcal/kg di peso corporeo al die, è molto alto fino all'anno di età, per poi diminuire. Tale accrescimento ponderale è massimo nel primo anno di vita, dalla nascita ai 12 mesi il peso passa da circa 3,5 kg a circa 9,5 kg triplicando quindi il suo valore.

Pertanto il fabbisogno energetico giornaliero fino al primo anno di vita, in media per maschi e femmine, si attesta intorno a 78 kcal/kg/die, suddiviso tra i diversi macronutrienti (carboidrati, proteine e lipidi) (LARN 2014, EFSA 2013).

Tabella 2 - Secondo i LARN – Livelli di assunzione di riferimento per la popolazione italiana: ENERGIA.
Fabbisogno energetico medio (AR) nell'intervallo d'età 6-12 mesi.

Età	Peso corporeo	FABBISOGNO ENERGETICO	FABBISOGNO ENERGETICO
mesi	kg	(kcal/die)	(kcal/kg×die)
Maschi			
6	7,9	620	78
7	8,3	640	77
8	8,6	660	77
9	8,9	690	77
10	9,2	730	79
11	9,4	740	79
12	9,6	760	79
Femmine			
6	7,3	570	79
7	7,6	580	75
8	7,9	600	76
9	8,2	630	76
10	8,5	640	77
11	8,7	660	77
12	8,9	690	78

La struttura di accoglienza, nell'ambito del servizio di refezione, dovrà tenere conto anche del tempo di permanenza dei piccoli utenti. Sulla base di quest'ultimo il servizio prevederà la somministrazione di uno o più pasti, ad es. un latte e una pappa o una pappa e una merenda o solo una pappa.

Prima Pappa (5-7 mesi) Non è importante solo la quantità dei nutrienti e quindi delle calorie, ma anche la distribuzione dei pasti nella giornata, che per il lattante si compone di 4-5 pasti di cui 3-4 rappresentati da latte (materno o artificiale o misto) e da 1 pappa.

Un classico esempio di prima pappa può essere costituito da crema di riso o mais e/o tapioca in brodo vegetale, preparato facendo bollire verdure dolci (es. sedano, patate, carote) in acqua fino ad arrivare alla diluizione desiderata e poi filtrare per eliminare le verdure. Sono inizialmente da evitare cavoli, cavolfiori, verze, cipolle che hanno aromi troppo forti.

La quota proteica può essere soddisfatta aggiungendo alla pappa liofilizzato oppure omogeneizzato di carne bianca (agnello, coniglio, tacchino, pollo) oppure un cucchiaino di parmigiano oppure omogeneizzato di formaggino. Un cucchiaino di Olio Extravergine di oliva da utilizzare come condimento per soddisfare la quota lipidica, soprattutto di acidi grassi essenziali.

La frutta può essere somministrata alla fine del pasto o come spuntino, e offerta sotto forma di omogeneizzato o preparazione casalinga (es. grattugiata), privilegiando la pera e la mela.

La prima pappa insieme al latte dovrà soddisfare il fabbisogno energetico secondo le calorie riportate in tabella 1. Nello specifico la prima pappa consumata a scuola dovrà soddisfare il 30 – 35% delle calorie totali giornaliere, pari a 197 – 230 kcal.

Seconda Pappa (8 – 12 mesi) In seguito all'accettazione da parte del bambino della prima pappa, è possibile somministrare una seconda pappa (8 - 12 mesi) introducendo una maggiore varietà di alimenti.

La seconda pappa prevede 4-5 pasti nell'arco della giornata di cui 2-3 rappresentati dal latte (materno, artificiale o misto), con la possibilità di inserire uno yogurt come merenda, e da 2 pappe.

Si iniziano a introdurre altri cereali (frumento, riso, farro, avena, mais, miglio, orzo) con brodo/passato di verdure/legumi associando, come fonte proteica, carne, pesce, formaggi e il tuorlo d'uovo. È importante, in questa fascia di età, non eccedere nella quota proteica. A tal fine è opportuno non associare nello stesso pasto alimenti ricchi in proteine, ad esempio non aggiungendo formaggio grattugiato in pappe contenenti già carne o pesce.

Dalla crema di riso o semolino, della prima pappa, si passa ad alimenti con una granulometria maggiore, in considerazione anche dello sviluppo psicomotorio del bambino. Generalmente il *timing* di introduzione degli alimenti a base di cereali prevede:

- Semolino dal 6° mese;
- Crema multicereale dal 6° mese;
- Pastina minuscola (sabbolina) dal 7° mese;
- Pastina piccola (fiorellini micron) dall'8° mese;
- Pastina media (anellini, stelline, puntine) dal 10° mese;
- Orzo e Farro dal 12° mese.

Ai summenzionati cereali viene abbinato un passato di verdure e/o legumi in quanto riducono la densità calorica degli alimenti, aumentando il volume alimentare (quindi maggiore senso di sazietà); la combinazione tra cereali e legumi apporta anche proteine di buon valore biologico, carboidrati complessi, grassi polinsaturi, vitamine e sali minerali.

Dall'8° mese di età, oltre agli omogeneizzati e/o liofilizzati di carne, è possibile introdurre anche gli omogeneizzati di pesce; ciò consente di poter somministrare in epoca precoce le proteine nobili del pesce insieme agli acidi grassi essenziali, indispensabili per uno sviluppo ottimale. Formaggi (Bel paese, fontina dolce, crescenza), latticini (es. ricotta) o prosciutto cotto (liofilizzato, omogenizzato o magro frullato) completano le pietanze proteiche che possono essere offerte al lattante.

Lo yogurt può essere inserito a partire dall' 8° mese di vita, come merenda del pomeriggio e, se gradito, può essere una consuetudine da rispettare nel tempo, magari alternato alla frutta fresca. Lo yogurt è un alimento ben tollerato e digeribile, fonte importante, se gradito, di calcio e di proteine.

L'uso del tuorlo d'uovo, da solo o mescolato con la pappa, è consigliato a partire dal 8°- 10° mese di vita. L'uovo intero, alimento nobile, ricco, completo, economico, facile da preparare è consigliato dall' anno di età. L'uovo è possibile darlo 2 volte alla settimana e la cottura migliore per una facile e rapida digestione è quella alla coque.

L'olio extravergine di oliva viene utilizzato come condimento per soddisfare il fabbisogno lipidico e soprattutto di acidi grassi essenziali

Altri tipi di frutta (es. albicocche e pesche, arance e mandarini spremuti), rispetto alla prima pappa, possono essere introdotti e somministrati alla fine del pasto o come spuntino, e offerta sotto forma di omogeneizzato o preparazione casalinga (es. grattugiata/schiacciata).

Alimentazione 1 – 3 anni

All'età di 1 anno l'alimentazione del bambino si avvicina sempre di più a quella adulta. Le principali modifiche riguardano la progressiva inclusione di tutti gli alimenti nella dieta e il completamento della loro somministrazione in forma solida, tenendo conto degli aspetti socio-culturali e tradizionali.

È importante che il bambino abbia la possibilità di imparare a mangiare da solo, questo lo aiuterà a diventare più autonomo e a sviluppare le sue capacità manuali. Intorno all'anno di vita, infatti, si acquisisce la capacità di impugnare una posata (in genere il cucchiaino), con gradualità imparerà anche a prendere il cibo e portarlo alla bocca.

Al compimento del secondo anno, in genere, un bambino acquisisce la capacità di completare il pasto più o meno mangiando da solo. A quest'epoca riesce anche a tenere il bicchiere ed a bere senza aiuto.

A 3 anni il bambino, in genere, è in grado di usare correttamente anche la forchetta ed ha sicuramente acquisito l'autonomia per stare a tavola come un adulto e mangiare senza l'aiuto dei genitori.

Le preferenze alimentari definitesi durante questa fase, sono predittive delle preferenze nell'infanzia e nell'adolescenza, mentre l'accettazione degli alimenti è un comportamento acquisito ed è influenzato dall'esposizione tempestiva e ripetuta. Il modello alimentare dei genitori ha un impatto fondamentale sul comportamento alimentare del bambino.

La dieta può essere diversa nei cibi proposti in base alle abitudini alimentari della famiglia, all'appetito e ai gusti del bambino, ma deve essere il più possibile varia. È bene che la giornata alimentare si distribuisca su 5 pasti: 3 pasti principali, colazione, pranzo e cena e due spuntini più leggeri a metà mattina e al pomeriggio, non dimenticando di soddisfare il fabbisogno idrico del bambino in quantità di 6-8 bicchieri al giorno. Questa impostazione, quindi, va mantenuta e, anzi, consolidata nel tempo, ripartendo così le calorie nel corso della giornata:

- Colazione: 20 % dell'apporto calorico giornaliero;
- Merenda: 5 % del fabbisogno calorico giornaliero
- Pranzo: 35 % dell'apporto calorico giornaliero;
- Merenda: 10 % del fabbisogno calorico giornaliero;
- Cena: 30 % dell'apporto calorico giornaliero.

La preparazione e la somministrazione negli asili nido

L'offerta alimentare degli asili nido, che accolgono piccoli di diverse fasce d'età (dai 3 mesi fino ai 3 anni), può prevedere la preparazione e la somministrazione sia del latte, nell'ambito di una dieta esclusivamente lattea o come integrazione ad una pappa, sia di omogeneizzati o di liofilizzati.

Negli asili nido, tutte le operazioni di lavorazione degli alimenti devono avvenire in una apposita zona cucina che deve rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) 852/04 relativo all'igiene dei prodotti alimentari.

La zona cucina deve essere provvista di:

- pavimenti e pareti facili da pulire e disinfettare, rivestite con materiali resistenti, atossici e lavabili;
- almeno un banco neutro per le lavorazioni munito di lavabo;
- almeno un frigorifero per lo stoccaggio a temperatura controllata, garantendo le opportune separazioni;
- mensole e scaffali per lo stoccaggio dei prodotti a temperatura ambiente;
- finestre dotate di retine anti-intrusione.

Tra le attrezzature, devono essere presenti:

- utensili (pentole, biberon, tettarelle ecc.) idonei al contatto con gli alimenti, nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale sui MOCA
- scaldabiberon;
- sterilizzatore o altro tipo di attrezzatura adeguata alla sterilizzazione degli utensili;
- bollitore per riscaldare l'acqua necessaria alla preparazione del latte;
- sterilizzatore/deionizzatore;
- bilancia elettronica da sottoporre, regolarmente, a taratura;
- omogeneizzatore o frullatore a immersione o robot da cucina;
- forno a microonde (da non usare per il riscaldamento delle formule lattee);
- forno oppure vaporiera per la cottura delle carni o del pesce da omogeneizzare;
- lavastoviglie.

Latte materno e Formule lattee

È possibile la preparazione, con successiva somministrazione, delle formule liquide o dei latti in polvere previa ricostituzione ma anche ipotizzare una prosecuzione dell'allattamento al seno, attraverso il ricevimento in loco del latte materno, opportunamente trasportato ed etichettato con le

generalità del bambino e la data di raccolta.

Quest'ultima opzione, per quanto incentivabile, non risulta, allo stato attuale, esente da criticità.

È importante, infatti, che tutti gli attori siano ben edotti su:

- ❖ tecnica di raccolta del latte materno seguendo criteri di igienicità;
- ❖ adeguate modalità di trasporto del latte materno (utilizzo di borsa termica con siberini);
- ❖ consequenziale corretta gestione del latte a temperatura controllata in asilo-nido.

Le istruzioni operative per la preparazione del latte in asilo nido prevedono che il personale, adeguatamente formato, dopo aver verificato la data di scadenza e l'integrità di ogni confezione di latte, provveda a preparare, per ogni bambino, le esatte quantità di latte specificate dal pediatra o dai genitori, attenendosi alle indicazioni operative riportate in etichetta.

Procedura per l'utilizzo delle formule latte liquide

- Lavare le mani con abbondante acqua e sapone ed asciugarle accuratamente;
- Versare le esatte quantità di latte liquido nel biberon;
- Riscaldare seguendo le modalità riportate dal produttore;
- Verificare sempre che la temperatura sia adeguata, versandosi qualche goccia sul polso;
- Somministrare il latte entro 2 ore dal riscaldamento oppure, in caso di preparazione anticipata, conservare in frigo a temperatura non superiore ai 5°C max. 24 ore;
- Gettare l'eventuale quantità di latte non consumata dal piccolo;
- Lavare subito il biberon e la tettarella con un detergente per stoviglie.

ERRORI FREQUENTI:

- Utilizzo del forno a microonde perché creerebbe un riscaldamento non omogeneo con presenza di punti eccessivamente caldi ("*hot spots*") che potrebbero ustionare la bocca del piccolo.
- Bollitura del latte.
- Far sostare a temperatura ambiente le confezioni, una volta aperte.

Procedura per l'utilizzo delle formule latte in polvere

- Svolgere le operazioni su un banco di lavoro pulito e disinfettato
- Lavare le mani con abbondante acqua e sapone ed asciugarle accuratamente;
- Portare l'acqua ad ebollizione in un contenitore ben pulito;
- Inserire in un biberon sterilizzato la quantità di acqua oligominerale in cui sciogliere la polvere;
- Aggiungere l'esatta quantità di polvere specificata, tramite il misurino, quando l'acqua arriva a 70°C (circa 30 minuti dopo l'ebollizione, coprendo il contenitore con un coperchio);
- Chiudere il biberon ed agitare energicamente per evitare disomogeneità di temperatura e formazione di grumi;
- Raffreddare rapidamente il latte mettendo il biberon sotto un getto d'acqua fredda;
- Verificare sempre che la temperatura sia adeguata, versandosi qualche goccia sul polso;
- Somministrare la formula ricostituita entro 2 ore dalla preparazione oppure, in caso di preparazione anticipata, conservare in frigo a temperatura non superiore ai 5°C max 4 ore;
- Gettare l'eventuale quantità di latte non consumata dal piccolo;
- Lavare subito il biberon e la tettarella con un detergente per stoviglie.

ERRORI FREQUENTI:

- Utilizzo del forno a microonde perché creerebbe un riscaldamento non omogeneo con presenza di punti eccessivamente caldi ("*hot spots*") che potrebbero ustionare la bocca del piccolo.
- Riscaldare più volte un latte ricostituito.
- Conservare oltre i 15-20 giorni la confezione, una volta aperta.

Come effettuare la sterilizzazione del biberon

È possibile effettuare la sterilizzazione di tutte le componenti del biberon mediante metodo a caldo e metodo a freddo.

Nel **metodo a caldo**, è possibile adoperare la pentola a pressione (bollitura per 10 minuti nel cestello a vapore) o la pentola normale (bollitura per 20 minuti a coperchio chiuso) immergendo le parti in vetro quando l'acqua è ancora fredda e le parti in gomma non appena l'acqua bolle.

Si può anche ricorrere all'uso di uno sterilizzatore adoperante acqua bollente riscaldata e poi vaporizzata tramite l'azione di una serpentina.

È, infine, possibile utilizzare anche il microonde (metodo più rapido) in cui inserire tutte le singole componenti all'interno di un contenitore pulito, seguendo le istruzioni operative.

Nel **metodo a freddo**, più lungo, si immergono per almeno 2 ore i componenti in vaschette contenenti soluzioni disinfettanti liquide o in pastiglie, estraendoli poi, al termine del processo, con una pinza e facendoli ben sgocciolare, prima dell'utilizzo. Anche per l'asilo nido non si raccomanda l'utilizzo esclusivo di materiale a perdere.

Omogeneizzati e Liofilizzati

L'imaturità digestiva di lattanti e divezzi richiede l'uso di alimenti complementari contraddistinti da una frammentazione degli ingredienti tale da permettere un più facile attacco da parte degli enzimi digestivi ed una consistenza adeguata per la transizione dalla dieta latte a quella solida. Sono ormai diffusi in commercio sia liofilizzati che omogeneizzati industriali a base di vitello, manzo agnello, tacchino, coniglio, pollo o pesce che possono essere associati ad una o più verdure in modo da aumentarne il valore nutrizionale.

Le due tipologie di prodotto, dalle caratteristiche nutrizionali pressoché sovrapponibili, si differenziano essenzialmente a livello di processo produttivo e nelle modalità di preparazione.

Gli Omogeneizzati

Gli omogeneizzati sono alimenti ottenuti grazie ad un processo tecnologico noto come "omogeneizzazione" che consiste nella miscelazione di fasi tra loro insolubili al fine di ottenere una sospensione o un'emulsione che sia uguale in ogni suo punto.

Note di Tecnologia

L'alimento da sottoporre al processo viene cotto a vapore, finemente sminuzzato e convogliato nell'omogeneizzatore, un macchinario che sfrutta l'alta pressione, la turbolenza e la cavitazione generata dalla spinta della miscela all'interno di una valvola omogeneizzante che ha la funzione di micronizzare l'alimento.

La consistenza finale dipende dagli ingredienti dell'emulsione, dalla regolazione della pressione e soprattutto dal tipo di valvola utilizzata.

L'omogeneizzato così prodotto viene confezionato sottovuoto in vasetti di vetro sterilizzati, risultando stabile a temperatura ambiente.

Negli asili nido possono essere somministrati gli omogeneizzati presenti in commercio oppure se ne possono preparare di similari all'interno delle cucine, purché siano rispettate rigorose misure

igieniche e vengano utilizzate materie prime ineccepibili che siano adatte ad essere assimilate dal bambino nelle sue fasi di continuo sviluppo.

Procedura per la preparazione di omogeneizzati a base di carne

- Preparare il brodo vegetale, facendo bollire verdure dolci (es. sedano, patate, carote) in acqua non salata e, successivamente, filtrare per eliminare le verdure;
- Selezionare le porzioni di carne, scegliendo parti non grasse e senza ossa, cartilagini, filamenti o nervature;
- Cuocere la carne (al forno, a vapore o tramite lessatura*) fino a che non diventi morbida;
- A cottura ultimata, tagliare la carne in piccoli pezzi ed inserirli in un omogeneizzatore, frullatore a immersione o robot da cucina, aggiungendo il brodo, fino ad ottenere una crema liscia;
- Aggiungere un cucchiaino di olio extra vergine d'oliva e servire immediatamente l'omogeneizzato oppure conservarlo in frigorifero in un **recipiente di vetro a chiusura ermetica per poi consumarlo entro 24 ore dalla preparazione.**

**Le carni possono essere cotte anche mediante lessatura ma, in tal caso, una parte dell'acqua di cottura deve essere aggiunta per l'omogeneizzazione*

Procedura per la preparazione di omogeneizzati a base di pesce

- Preparare il brodo vegetale, facendo bollire verdure dolci (es. sedano, patate, carote) in acqua non salata e, successivamente, filtrare per eliminare le verdure;
- Selezionare il filetto di pesce, assicurandosi di rimuovere lisca ed eventuali spine;
- Cuocere il pesce (al forno o a vapore) fino a che non diventi morbido;
- A cottura ultimata, tagliare il pesce in piccoli pezzi ed inserirli in un omogeneizzatore, frullatore a immersione o robot da cucina, aggiungendo il brodo, fino ad ottenere una crema liscia;
- Aggiungere un cucchiaino di olio extra-vergine di oliva e servire immediatamente l'omogeneizzato oppure conservarlo in frigorifero in un **recipiente di vetro a chiusura ermetica per poi consumarlo entro 24 ore dalla preparazione.**

La tecnologia di produzione può essere replicata in scala ridotta pur non potendo essere raggiunto lo stesso grado di micronizzazione industriale.

Ad oggi non sono note evidenze scientifiche circa il maggior beneficio proveniente dall'uso di omogeneizzati industriali rispetto a quelli preparati in modo corretto in house.

I Liofilizzati

Nelle prime fasi dello svezzamento, è spesso preferito l'uso dei liofilizzati che, per ragioni tecnologiche, non possono in alcun modo essere riprodotti nelle cucine degli Asili Nido.

I liofilizzati sono, infatti, alimenti surgelati ed essiccati in condizioni di ridotta pressione (non a caso in inglese il processo è denominato “*freeze-drying*”), caratterizzati da un'alta stabilità a temperatura ambiente e facilità di ricostituzione dell'alimento con l'aggiunta di liquidi. La liofilizzazione può essere suddivisa nelle seguenti fasi:

- **Preparazione:** l'alimento viene cotto, ridotto finemente in pezzi ed omogeneizzato;
- **Surgelazione:** vi è l'azione di getti di mezzi criogeni (aria, azoto o anidride carbonica) in grado di portare l'alimento a circa -50°C;
- **Sublimazione (essiccamento primario):** l'acqua dell'alimento sublima in vapore acqueo grazie a piastre calde e ridotta pressione (grado di vuoto medio);
- **Desorbimento (essiccamento secondario):** un ulteriore fonte di calore porta l'umidità dell'alimento dal 10% al 1-3%;
- **Rottura del vuoto:** viene immesso un gas inerte (es. Azoto);
- **Confezionamento:** l'alimento viene imballato in atmosfera modificata o sottovuoto.

Nel corso del processo tecnologico, la frammentazione dell'ingrediente (es. carni, frutta, verdura) è ancora più elevata rispetto a quanto avvenga nell'omogeneizzazione e questo agevolerebbe l'efficacia digestiva del lattante, giustificandone l'utilizzo nelle prime fasi dello svezzamento.

I liofilizzati possono essere aggiunti alla prima pappa oppure stemperati in acqua tiepida o nel brodo seguendo le istruzioni d'uso del produttore e soprattutto i consigli del pediatra.

Linee di Indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo

Il Ministero della Salute nel 2017 ha pubblicato le linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica, fornendo raccomandazioni e regole base per un “pasto sicuro”.

Le linee di indirizzo sono state redatte sulla base dei dati epidemiologici provenienti dalla letteratura internazionale e dei dati del Susy Safe Registry, un registro di controllo per le lesioni causate da ingestione, aspirazione, inalazione o inserimento di corpi estranei in bambini e ragazzi di età compresa tra gli 0 ed i 14 anni, nel quale vengono raccolti i dati provenienti da tutti i paesi (www.susysafe.org).

Il soffocamento da corpo estraneo è un problema di salute pubblica rilevante, rappresenta una delle cause principali di decesso nei bambini di età inferiore ai 3 anni ed è comune anche in età maggiore, fino a 14 anni. Nella prima infanzia tra il 60% e l'80% degli episodi di soffocamento è imputabile al cibo e nemmeno la presenza dei genitori sembra fare la differenza per la scarsa conoscenza del problema.

Lo scopo prioritario delle linee di indirizzo ministeriali è proprio quello di individuare una modalità di intervento efficace per famiglie e per operatori dei settori della ristorazione collettiva, per rendere la preparazione del pasto “sicura”, prevenendo nello specifico il soffocamento causato dal cibo in bambini in età prescolare e scolare.

Gli alimenti che causano più frequentemente incidenti sono gli ossicini di pollo e le lische di pesce (32%), seguiti dalle noccioline (22%) e dai semi (16%), anche se spesso questi alimenti non sono gli stessi che causano le conseguenze più severe. Gli incidenti gravi sono causati in misura maggiore dalla carne, ma anche i wurstel si associano spesso a episodi fatali; infatti la gravità dell'esito è dipendente da specifiche caratteristiche di forma, consistenza e dimensioni dell'alimento.

Per evitare situazioni difficili quindi occorre conoscere quali sono gli alimenti pericolosi e sapere come tagliare e somministrare il cibo. Purtroppo questo aspetto, pur avendo una grossa importanza, viene molto sottovalutato nell'ambito della sicurezza alimentare. I bambini più esposti sono compresi nella fascia tra 0 e 4 anni, perché le vie aeree hanno un diametro piccolo e di forma conoide ed esiste una scarsa coordinazione tra la masticazione e la deglutizione del cibo. Bisogna poi considerare la dentizione incompleta, la frequenza respiratoria elevata e la cattiva abitudine di

svolgere più attività contemporaneamente (mangiare, giocare, correre, parlare, guardare la TV, ecc.).

Gli alimenti “pericolosi” sono quelli con particolari forme, dimensioni e consistenza. Per quanto riguarda le dimensioni, sia gli alimenti piccoli (es. noccioline e semi) che quelli troppo grandi (es. grossi pezzi di frutta e verdura cruda) sono pericolosi in quanto i primi rischiano di finire nelle vie respiratorie prima che il bambino riesca a morderli, mentre i secondi sono difficili da gestire durante la masticazione. Quella tonda (es. ciliegie, uva, mozzarelline, olive) e quella cilindrica (es. wurstel, salsicce e carote) sono le forme più pericolose poiché queste tipologie di alimenti, se aspirati, possono bloccarsi nell’ipofaringe ostruendo completamente il passaggio dell’aria.

Infine le consistenze più pericolose, con differenti meccanismi, sono quella dura, quella appiccicosa (es. burro d’arachidi, formaggi densi, pesca), quella fibrosa (es. sedano, mela, ananas) e quella comprimibile (es. wurstel e marshmallow, sconsigliati anche dal punto di vista nutrizionale).

Gli alimenti duri e fibrosi sono difficili da masticare per la fisiologica mancanza di denti del bambino.

Gli alimenti comprimibili possono scivolare nelle vie aeree prima che il bambino riesca a morderli e adattarsi alla forma dell’ipofaringe (grazie alla loro consistenza), ostruendo il passaggio dell’aria.

Gli alimenti appiccicosi, se rimangono bloccati nelle vie aeree, risultano difficili da rimuovere, una volta aspirati.

Le linee di indirizzo internazionali, revisionate a livello ministeriale, concordano nell’affermare che sia possibile offrire al bambino gli alimenti pericolosi (a parte poche eccezioni) se opportunamente preparati in modo tale da minimizzare il rischio di soffocamento. Viene raccomandato di adottare semplici regole di preparazione che mirano a modificare la forma (es. tagliare gli alimenti cilindrici a listarelle, quelli tondi in quarti), la consistenza (es. eliminare nervature, filamenti, cuocere i cibi fino a quando diventano morbidi) e le dimensioni (es. tagliare in pezzi piccoli o tritare/grattugiare) degli alimenti pericolosi.

Gli alimenti viscosi/appiccicosi vanno spalmati (senza somministrarli a cucchiariate). Più perentorie sono invece le indicazioni riguardanti frutta a guscio e semi, caramelle, gelatine e gomme da masticare: da non dare mai ad un bambino fino al quarto/quinto anno d’età (Tab.1).

Tabella 1 - Regole di preparazione

Alimenti pericolosi (categorie principali)	Età fino alla quale evitare l'alimento	Preparazione raccomandata
Alimenti di forma tondeggiante (es. uva, ciliegie, olive, mozzarelline, pomodorini, polpettine)		Tagliare in pezzi piccoli (circa 5 mm). Prestare attenzione nel rimuovere i semi e i noccioli.
Alimenti di forma cilindrica (es. wurstel, salsicce, carote)		Tagliare prima in lunghezza (a listarelle) e poi in pezzi più piccoli (circa 5mm), mai a rondelle. Prestare attenzione nel rimuovere eventuali budelli o bucce.
Arachidi, semi e frutta secca a guscio	4/5 anni	Se comunque somministrati, tritare finemente o ridurre in farina.
Cereali in chicchi (es. orzo, mais, grano) e muesli		Tritare finemente/Utilizzare i cereali sotto forma di farina anziché di chicchi interi (dopo l'anno i bambini non dovrebbero più mangiare farine).
Frutta disidratata (es. uvetta sultanina)		Mettere a bagno/ammorbidire e tagliare finemente
Alimenti che si rompono in pezzi duri e taglienti (es. cracker e biscotti di consistenza molto dura)		Ridurre in farina/sbriciolare (dopo l'anno i bambini non dovrebbero più mangiare farine).
Burro di arachidi e altri alimenti della stessa consistenza		Spalmare uno strato sottile sul pane.
Pezzi di frutta e verdura cruda, o solo parzialmente cotta, con consistenza dura (es. mela) e/o fibrosa (es. sedano, ananas)		Cuocere fino a quando raggiungono una consistenza morbida, o grattugiare finemente. Prestare attenzione nel rimuovere eventuali semi, noccioli, filamenti, e bucce.
Verdure a foglia		Cuocere fino a quando raggiungono una consistenza morbida e tritare finemente. Qualora fossero consumate crude, sminuzzare finemente. Prestare attenzione nel rimuovere filamenti e nervature.
Carne, pesce		Cuocere fino a quando diventano morbidi e poi tagliare in pezzi piccoli. Prestare attenzione nel rimuovere nervature e filamenti, gli ossicini dalla carne, le lisce dal pesce.
Salumi e prosciutto		Tagliare in pezzi piccoli (massimo 1 cm) da somministrare singolarmente
Legumi (es. fagioli e piselli)		Cuocere fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta.
Formaggi a pasta filata		Tagliare finemente.
Alimenti (es. pane, biscotti) che contengano frutta secca, disidratata, cereali in chicchi		Tritare finemente o ridurre in farina.
Caramelle dure e gommose, gelatine, marshmallow, gomme da masticare, popcorn, sfoglie di patate fritte croccanti (e snack simili)	4/5 anni	

Oltre alle indicazioni per la preparazione degli alimenti, le linee di indirizzo ministeriali riportano semplici regole comportamentali da osservare quando il bambino mangia al fine di garantire un pasto sicuro.

L'ambiente deve essere rilassato e tranquillo ed il bambino dovrebbe mangiare sempre seduto a tavola e con la schiena dritta, oltre che lentamente, facendo bocconi piccoli e masticando bene prima di deglutire (Tab.2).

Tabella 2 - Regole comportamentali

Il bambino deve mangiare a tavola, seduto con la schiena diritta.	Il bambino non deve mangiare mentre gioca, è distratto dalla tv o da videogiochi, corre o si trova in un veicolo in movimento (es. automobile).
Creare un ambiente rilassato e tranquillo.	Evitare distrazioni e non dare alimenti al bambino mentre sta piangendo o ridendo.
Provvedere alla sorveglianza/supervisione del bambino mentre mangia.	Mai lasciare il bambino da solo mentre sta mangiando.
Incoraggiare il bambino a mangiare lentamente, a fare bocconi piccoli e a masticare bene prima di deglutire.	Non forzare il bambino a mangiare.
Dare al bambino alimenti appropriati al suo livello di sviluppo.	Non dare alimenti difficili da masticare o inappropriati al grado di maturazione del bambino.

L'auspicio è che, nelle more dell'adozione di normativa specifica in proposito, i ristoratori che forniscono cibo ad asili e scuole rispettino le regole di preparazione degli alimenti pericolosi (Tab.1) e garantiscano che i propri operatori siano consapevoli di quali sono gli alimenti pericolosi e di come prepararli, nonché della necessità che non siano fornite, per il consumo dei pasti, posate non resistenti.

Per di più viene raccomandato di prevedere la presenza di personale che abbia seguito un corso di disostruzione delle vie aeree nelle strutture presso le quali vi sia un elevato afflusso di utenza pediatrica ed avvenga la somministrazione di alimenti.

Diete Speciali

L'Associazione Americana di Pediatria (AAP - Committee on Nutrition and Section on Allergy and Immunology), report 2019, ha affrontato il ruolo della dieta materna e del bambino nella prevenzione della malattia atopica, inclusa la dermatite atopica, l'asma e le allergie alimentari.

In tale report viene evidenziato che non esiste un'associazione tra allattamento al seno e prevenzione delle allergie alimentari, consigliando di introdurre i cibi complementari tra i 4 e i 6 mesi di età per prevenire le allergie e di aggiungere gli alimenti gradualmente per consentire il rilevamento di eventuali reazioni ai singoli ingredienti.

Nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica è importante garantire l'erogazione di un "pasto speciale" cioè di una dieta speciale. E' opportuno seguire una procedura di gestione delle diete speciali, condivisa tra Ente Gestore e Dipartimento di Prevenzione corredata di modulistica per le richieste che preveda:

1. **Richiesta dieta speciale per patologia:** deve sempre essere inoltrata dal genitore all'Ente gestore della ristorazione scolastica (Comune o Dirigente della scuola privata) e deve essere sempre accompagnata da certificato medico redatto dal Pediatra di Libera Scelta (PLS) o dal Medico di Medicina Generale (MMG) oppure dallo specialista che segue il bambino per la patologia specifica. Il certificato deve riportare la DIAGNOSI, eventuali test allergologici o per le intolleranze effettuati. Va precisato che non devono essere accettate certificazioni generiche con diagnosi non specifiche tipo: rifiuta...non gradisce....non assume, o certificati che escludano specifiche preparazioni gastronomiche (es. pesto, minestrone etc.). Si rammenta inoltre che, trattandosi di dati sensibili di natura sanitaria, la richiesta deve essere compilata e firmata, da parte del genitore, con la formula di tutela per la privacy. La richiesta così pervenuta va inoltrata al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) per la relativa predisposizione e/o validazione della dieta speciale. Se la richiesta riguarda la necessità di usufruire di **dieta in bianco**, questa può essere inoltrata da parte del genitore direttamente al Comune o al Dirigente Scolastico della scuola privata. La dieta in bianco può essere concessa in assenza di certificazione medica per un massimo di una settimana.
2. **Richiesta dieta speciale per motivi etico-culturali-religiosi**

In caso di dieta per **motivi religiosi** (es. per musulmani) la richiesta va fatta direttamente dai genitori all'Ente Gestore; anche in caso di dieta **vegetariana/vegana** la richiesta va fatta direttamente dai genitori all'Ente Gestore.

3. Nel caso di **disgusti, rifiuti o idiosincrasie**, sarà sufficiente una nota del genitore; in questo caso l'Ente Gestore è tenuto a non far somministrare l'alimento rifiutato dal bambino, potendo concedere un'alternativa prevista nell'approvvigionamento ordinario.

Si consiglia ai SIAN, al fine di ridurre diseguaglianze sociali che possono venire a crearsi fornendo pasti diversi ed al fine di ridurre quanto più possibile la monotonia alimentare, di predisporre delle tabelle dietetiche speciali, standardizzandole su quelle comuni:

- celiachia;
- allergia alle proteine del latte vaccino;
- allergia alle proteine dell'uovo;
- allergia alle proteine del latte vaccino e dell'uovo;
- allergia al pesce;
- patologie dismetaboliche;
- dieta priva di carne suina;
- dieta in bianco;
- dieta vegetariana/vegana.

Per le patologie che non rientrano in quelle più comuni, verrà redatta una tabella dietetica personalizzata.

Tabella riepilogativa documentazione da allegare alla richiesta di dieta speciale

1) per allergie / intolleranze alimentari soggette a rivalutazione

- Un certificato di valutazione specialistica, redatto da uno medico allergologo/gastro-enterologo pediatrico, appartenente ad una struttura pubblica. *La scadenza è indicata dallo Specialista sul certificato stesso.*
- Un certificato *provvisorio*, in attesa della valutazione allergologica, del Pediatra di Libera Scelta o del Medico di Medicina Generale. *La scadenza è quella della data indicata dallo Specialista.*
- *Non vanno accettati, nemmeno provvisoriamente, certificati basati su test "alternativi", ad oggi non scientificamente validati.*

2) per celiachia/favismo/altre patologie che necessitano di variazioni dietetiche ma non soggette a rivalutazione

- Un certificato dello Specialista che segue il bambino per la sua patologia, oppure del Pediatra di Libera Scelta o del Medico di Medicina Generale. *Non ha scadenza, salvo diversa indicazione.*

3) per alimentazione selettiva marcata (cioè assunzione al massimo di 4-5 alimenti diversi)

- Un certificato dello Psicologo/del Pediatra di Libera Scelta che segue il bambino per la sua problematica. *Non ha scadenza, salvo diversa indicazione.*

4) per svezzamento non completato (entro l'anno di vita)

- Un certificato del Pediatra di Libera Scelta.

5) per dieta libera (menù standard)

- Per il passaggio da dieta speciale a dieta libera (**menù standard**) è sempre necessario presentare un certificato medico, che dovrà essere redatto dallo Specialista di riferimento, oppure dal Pediatra di Libera Scelta o dal Medico di Medicina Generale.

I suddetti documenti (punto 1, 2, 3, 4, 5) vanno consegnati:

- Direttamente all'Ente Gestore o al Dirigente Scolastico della scuola privata che provvederà all'inoltro al SIAN per la predisposizione, validazione o valutazione della diete speciali.

6) per motivi etico-culturali

motivi etico-culturali: dieta vegetariana/vegana

- Compilazione e firma della richiesta specifica da parte di entrambi i genitori. *Non ha scadenza, salvo diversa indicazione.*

7) per motivi religiosi

motivi religiosi: dieta per religione ad es. musulmana, ecc.

- Compilazione e firma della richiesta specifica da parte dei genitori per l'esclusione di uno o più tipi di alimenti. *Non ha scadenza, salvo diversa indicazione.*

I suddetti documenti (punto 6, 7):

Le richieste per motivi culturali e religiosi vanno consegnate direttamente al Comune o al Dirigente Scolastico della scuola privata.

Bibliografia

- Piano Nazionale della Prevenzione P.N.P. 2020-2025
- AA.VV. SIPPS (Società Italiana di Pediatria Preventiva e Sociale) Manuale di Nutrizione in età evolutiva. Prima Edizione. Cuzzolin (2016).
- Brusoni G., Moretto R., Venturelli L. SIPPS (Società Italiana di Pediatria Preventiva e Sociale) Da 0-6 anni. Una guida per la famiglia (2007).
- Cappelli P., Vannucchi V. Chimica degli alimenti. Conservazione e trasformazioni. Terza edizione. Zanichelli (2005).
- CREA Tabelle di composizione degli alimenti. Aggiornamento 2019 - Website a cura di L. Marletta ed E. Camilli.
- CJ Lodge, DJ Tan, MXZ Lau, X Dai, R Tham, AJ Lowe, G Bowatte, KJ Allen, SC Dharmage. Breastfeeding and asthma and allergies: a systematic review and meta-analysis. Acta Paediatr. 2015 Dec;104(467):38-53.
- De Noni, I. Il significato analitico delle modificazioni proteiche nel latte e derivati. Latte (2001).
- Frank R Greer, Scott H Sicherer, A Wesley Burks. The Effects of Early Nutritional Interventions on the Development of Atopic Disease in Infants and Children: The Role of Maternal Dietary Restriction, Breastfeeding, Hydrolyzed Formulas, and Timing of Introduction of Allergenic Complementary Foods. Pediatrics. 2019 Apr;143(4):e20190281.
- Gandolfi, I., Manghi, P., Bassi, E., Salvatori, C., Cagnasso, P. Indice di trattamento termico nel latte. Alimentari, (2000).
- Kunz C., Rudloff S. Compositional Analysis and Metabolism of Human Milk Oligosaccharides in Infants. Nestle Nutr Inst Workshop Sep 2017; 88:137-47.
- Miniello V.L., Diaferio L. et al. Prebiotici: evidenze e orizzonti. Pediatria Preventiva & Sociale Anno XIV Numero 3 – 2019 – ISSN 1970-8165.
- Rito A.I., Buoncristiano M, Spinelli A, · Salanave B, Kunešová M, Hejgaard

- T, García Solano M, Fijałkowska A, Sturua L, Hyska J, Kelleher C, Duleva V, Musić Milanović S, Farrugia Sant' Angelo V, Abdrakhmanova S, Kujundzic E, Peterkova V, Gualtieri A, Pudule I, Petrauskienė A, Tanrygulyyeva M, Sherali R, Huidumac-Petrescu C, Williams J, Ahrens W, Breda J. Association between Characteristics at Birth, Breastfeeding and Obesity in 22 Countries: The WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative – COSI 2015/2017. *Obes Facts* 2019;12:226–243.
- Rivellese A.A., Annuzzi G., Capaldo B., Vaccaro O., Riccardi G. *Nutrizione Umana*. Idelson Gnocchi, Napoli (2017).
 - Sciancalepore V., *Industrie agrarie. Olearia, enologica e lattiero-casearia*. Torino. UTET Scienze Mediche (2006).
 - Tripodi V. “C’è un razionale nella scelta di una “formula funzionale” nell’alimentazione del lattante” – Il Pediatra tra famiglia, protocolli e linee guida. Alghero, 9-16 settembre 2006.
 - Urashima et al. Recent advances in studies on milk oligosaccharides of cows and other domestic farm animals. *Biosci Biotechnol Biochem* 2013; 77:455-65.
 - Valutazione del rischio relativo alle procedure di diluizione delle formule in polvere per lattanti. Parere N. 22 Del 18 Aprile 2018.
 - “Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo, in età pediatrica” MS DGSAN Ufficio 5 Ed. giugno 2017.

Indicazioni Nutrizionali e Formulazione Tabelle Dietetiche

Fabbisogni Nutrizionali dai 6 mesi ai 36 mesi

Per stabilire il corretto fabbisogno nutrizionale e l'apporto calorico giornaliero per un bambino in questa fascia d'età, si fa riferimento ai valori medi raccomandati dai LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) IV Revisione avendo come riferimento il modello della Dieta Mediterranea, la cui validità è supportata dalla letteratura scientifica.

Fabbisogno energetico

Il fabbisogno energetico giornaliero durante il divezzamento è pari a 75-79 kcal/kg/die, suddiviso tra i diversi macronutrienti (carboidrati, proteine e lipidi) (LARN 2014, EFSA 2013).

Tabella - 1 LARN – Livelli di assunzione di riferimento per la popolazione italiana: ENERGIA. Fabbisogno energetico medio (AR) nell'intervallo d'età 6-12 mesi, calcolato in funzione del dispendio energetico totale e dell'energia che progressivamente si deposita nei tessuti di neo sintesi

Età	Peso corporeo	FABBISOGNO ENERGETICO	FABBISOGNO ENERGETICO
mesi	kg	(kcal/die)	(kcal/kg×die)
Maschi			
6	7,9	620	78
7	8,3	640	77
8	8,6	660	77
9	8,9	690	77
10	9,2	730	79
11	9,4	740	79
12	9,6	760	79

Femmine			
6	7,3	570	79
7	7,6	580	75
8	7,9	600	76
9	8,2	630	76
10	8,5	640	77
11	8,7	660	77
12	8,9	690	78

Tabella - 2 LARN – Livelli di assunzione di riferimento per la popolazione italiana: ENERGIA. Fabbisogno energetico medio (AR) nell'intervallo d'età 1-3 anni (calcolato come Metabolismo Basale x Livello di Attività Fisica-LAF* con un incremento dell'1 % in considerazione dell'energia depositata nei tessuti di neosintesi)

Età	Peso corporeo	MB	FABBISOGNO ENERGETICO PER UN LAF DI:		
(anni)	(kg)	(kcal/die)	25° pct	mediana	75° pct
Maschi					
1	10,9	620	840	870	890
2	14,0	800	1090	1130	1160
3	16,3	880	1260	1390	1490
Femmine					
1	10,2	560	770	790	810
2	13,4	750	1020	1050	1080
3	15,7	800	1150	1280	1370

*LAF (25°percentile-mediana-75°percentile) secondo la distribuzione attesa nella popolazione in età evolutiva (SACN 2011): < 3 anni 1,35 -1,39 -1,43.

Fabbisogno di lipidi

Nel lattante il fabbisogno di lipidi è maggiore rispetto alle età successive: fino al primo anno di vita i LARN raccomandano un apporto lipidico del 40% delle calorie giornaliere incluso un apporto del 4% da acido linoleico, dello 0.5% da acido alfa-linolenico e un apporto di 100 mg/die di acido docosaesaenoico DHA (oltre i 250 mg di n-3 LC PUFA), percentuale che diminuisce al 35-40 % dai 12 ai 36 mesi fino ad arrivare, dopo i tre anni, gradualmente alla quota raccomandata per gli adulti (dal 20 al 35%). Si precisa che l'apporto di ulteriori 100 mg/die di acido docosaesaenoico DHA deve essere mantenuto fino ai 24 mesi. Per quanto riguarda la quantità e qualità dei grassi, una revisione della letteratura ha concluso che la quantità di grassi assunti tra 6-24 mesi non risulta associata ad outcome di salute futura e pertanto in questa fascia di età non deve essere effettuata una restrizione di grassi per effetti preventivi (Agostoni et al., 2012).

Fabbisogno di proteine

La recente revisione dei LARN 2014 riporta, rispetto all'edizione precedente, la riduzione del fabbisogno proteico per tutte le fasce di età, partendo dalla primissima infanzia.

Esiste una possibile correlazione tra elevata assunzione proteica nelle prime fasi della vita e il rischio aumentato di sviluppare obesità e malattie cronico-degenerative nelle epoche successive della vita.

I bambini con un elevato apporto proteico nell'età compresa tra i 12 e i 24 mesi, hanno in media un IMC (Indice Massa Corporea) più elevato, nonché una circonferenza vita e una percentuale di grasso corporeo maggiori; per loro è stato anche riscontrato un più alto rischio di sviluppare un IMC e una percentuale di grasso corporeo elevati all'età di 7 anni (Gunther AL et al., 2007; Agostoni et al., 2005).

Per questo motivo è importante che la quota proteica non superi il 10% dell'energia giornaliera.

Il fabbisogno proteico viene calcolato sulla base del peso corporeo ed espresso in grammi di proteine giornaliere/Kg peso corporeo; per un bambino di età compresa tra 6 e 12 mesi l'assunzione di proteine raccomandata è pari a 1.32 g per Kg di peso corporeo/die che, stimando il peso medio del bambino in tale fascia di età in 8,6 Kg, corrisponde a 11 gr di proteine al giorno.

Dopo i 12 mesi e fino ai 36 mesi l'assunzione di proteine raccomandata è pari a 1.00 g per Kg di peso corporeo/die.

Fabbisogno di glucidi

Definita la quota energetica che deve essere fornita da lipidi e proteine, la maggior parte dell'apporto energetico giornaliero deve derivare da glucidi di tipo complesso, mentre quello derivante dagli zuccheri semplici non deve superare il 10% dell'energia.

Fabbisogno di sodio

L'eccessiva assunzione di sodio può aumentare la pressione sanguigna nei bambini, soprattutto se si considera che l'infanzia è un periodo di grande sensibilità al sale rispetto alle fasi successive della vita: esiste una preferenza innata per i cibi salati, che diventa inappropriata in un ambiente ad elevata biodisponibilità di tale sostanza; la conseguente assuefazione può portare a sua volta ad una progressiva "dipendenza da sale". È importante considerare che un elevato apporto di sale non solo aumenta la pressione sanguigna, ma accresce anche il rischio di morbidità e mortalità cardiovascolare (Aaron, K.J. et al., 2013).

È consigliabile limitare il consumo di alimenti trasformati salati e l'aggiunta di sale durante i pasti, non solo per la salute a breve termine, ma anche per impostare la soglia del gusto salato a un livello inferiore (Agostoni et al., 2008).

Tabella - 3 Fabbisogni Nutrizionali per pasto scolastico

Fabbisogni Nutrizionali per pasto scolastico	6 - 12 mesi	13 - 24 mesi	25 - 36 mesi
Fabbisogno Energetico	197 – 230 Kcal	336 Kcal	425 Kcal
Fabbisogno Proteico	4.9 g	8.4 g	10.6 g
Fabbisogno Lipidico	40 % dell'energia del pasto	35 – 40 % dell'energia del pasto	35 – 40 % dell'energia del pasto
Fabbisogno Glucidico* * viene ricavato, per differenza, dai riferimenti relativi al fabbisogno energetico in proteine e lipidi.	45 - 60 % dell'energia del pasto	45 – 60 % dell'energia del pasto	45 – 60 % dell'energia del pasto
Fibra Alimentare	1,6 g	2,8 g	3,6 g
Calcio (Ca)	91 - 104 mg (AI)	245 - 280 mg (PRI)	245 - 280 mg (PRI)
Ferro (Fe)	4 – 4,5 mg (AI) *	3 – 3,2 mg (PRI) **	3 – 3,2 mg (PRI)

*(AI) assunzione adeguata

**(PRI) assunzione raccomandata per la popolazione

Tabelle dietetiche specifiche per fasce d'età:

1) Prima pappa

Prima pappa (5 - 7 mesi) formulata su una sola settimana	
Primo Piatto	Crema di semolino/crema di riso/crema di mais e tapioca con brodo vegetale/pomodoro
Secondo Piatto	Omogeneizzato o liofilizzato di carne bianca Omogeneizzato di formaggino Parmigiano grattugiato
Frutta	Omogeneizzato di frutta

2) Lattanti (8 - 12 mesi)

Lattanti (8 - 12 mesi) formulata su due settimane	
Primo Piatto	Pastina 00 con brodo vegetale/pomodoro/verdure passate (zucca, zucchine, spinaci)/legumi passati (lenticchie, fagioli)
Secondo Piatto	Omogeneizzato o liofilizzato di carne bianca o rossa Omogeneizzato o liofilizzato di prosciutto cotto Omogeneizzato di pesce Formaggino prima infanzia o ricotta
Frutta	Omogeneizzato di frutta

3) Lattanti (13 - 24 mesi)

Lattanti (13 - 24 mesi) * formulata su due settimane	
Primo Piatto	Pastina o riso con brodo vegetale/pomodoro/verdure (zucca, zucchine, spinaci)/patate/legumi (lenticchie, fagioli)
Secondo Piatto	Omogeneizzato per i bambini che hanno una diversa abilità masticatoria Carne bianca o rossa Pesce Prosciutto cotto oppure Frittatina, formaggino o ricotta
Contorno	Un eventuale contorno costituito da verdure passate (carote, spinaci, etc)
Frutta	Polpa di frutta fresca grattugiata

* costituita da un pasto a più portate abituando così i bambini a consumare vari alimenti nell'arco della settimana con combinazioni diverse permettendo loro maggiori esperienze di sapori, odori, colori e consistenze, stimolando non solo i sensi e la masticazione ma anche curiosità verso i cibi.

4) Nido (25 - 36 mesi)

Nido (25 - 36 mesi) * formulata su cinque settimane	
Primo Piatto	Pastina o riso con pomodoro/verdure/patate/legumi
Secondo Piatto	Carne bianca o rossa Pesce (polpettine, spezzatino, filetto di pesce), prosciutto cotto o tacchino arrosto, Frittatina, formaggino o ricotta
Contorno	Un eventuale contorno costituito da verdure a pezzetti o passate (carote, spinaci, etc)
Frutta	Frutta fresca tagliata oppure banane, arance o clementine

* formulata con la rotazione di cinque settimane al termine della quale il menù prenderà avvio dal secondo giorno della prima settimana al fine di far scorrere la tabella in modo da garantire la più ampia variabilità possibile. È prevista una tabella “invernale” ed una “estiva” per garantire anche, ove possibile, la stagionalità degli alimenti.

Caratteristiche Merceologiche

INTRODUZIONE

Le caratteristiche merceologiche rappresentano uno strumento essenziale per stabilire i requisiti di sicurezza alimentare e nutrizionale che gli alimenti devono possedere per poter essere preparati e somministrati ai bambini. Le gamme merceologiche qui riportate, distinte per Settori, costituiscono la “lista della spesa” cui dovranno attenersi le ditte aggiudicatrici per realizzare i menu richiesti. Ogni variazione per sostituzione, aggiunta o sottrazione deve essere preventivamente autorizzata dall’Ente Appaltante. Gli alimenti qui riportati sono coerenti con il Decreto del MATM (Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare) n. 65 del 10 marzo 2020 relativo ai Criteri Ambienti Minimi (CAM) per la Ristorazione Collettiva e con le più recenti norme in materia di igiene e merceologia. Ai fini degli obiettivi posti dal *Green Public Procurement*, nonché dai nuovi CAM, sono stati selezionati alimenti con forte aderenza al territorio e con ridotto impatto ambientale.

Gli alimenti sono stati divisi in tredici Settori per facilitare la ricerca e il controllo dei requisiti necessari. Ogni Settore è corredato da note di legislazione alimentare che sono specifiche per ogni materia prima.

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

Disposizioni Generali

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

Igiene

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

- Legge 30 aprile 1962, n. 283 - Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 Regolamento di esecuzione della Legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- Reg. (CE) 178/2002, e successive modifiche - che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Reg. (CE) 852/2004, e successive modifiche - sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Reg. (CE) 853/2004, e successive modifiche - che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Reg. (CE) 2073/2005, e successive modifiche - sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Reg. (CE) 1881/2006, e successive modifiche – sui contaminanti nei prodotti alimentari
- Conferenza Stato-Regioni del 10.11.2016 - Intesa sul documento concernente Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004;
- Delibera della Giunta Regionale della Campania n° 570 del 25 ottobre 2016 " Applicazione intesa Stato-Regioni "Linee guida applicative del Reg. (CE) 852 del 2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari";
- Reg. (UE) 625/2017 - relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.

Metrologia alimentare

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

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

Linee di Indirizzo

- Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 16 dicembre 2010 e pubblicate in G.U. n. 37 del 15 febbraio 2011;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera pediatrica, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 18 dicembre 2014.
- Accordo Stato Regioni 24 novembre 2016: *“Valutazioni delle criticità nazionali in ambito nutrizionale e strategie d'intervento”*.

Etichettatura

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

L'apparato sanzionatorio del Reg. (UE) 1169/2011 è costituito dal D.Lvo 231/2017 (che tra l'altro abroga il vecchio D.Lvo 109/1992 ed integra talune norme di etichettatura). Oltretutto, al fine di migliorare il livello di protezione della salute dei consumatori e favorire una corretta informazione e scelte alimentari più consapevoli e corrette, devono essere considerati anche il Reg. (CE) 1333/2008 sugli additivi, il Reg. (CE) 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, il Reg. (CE) 1925/2006 sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti, il Reg. (CEE) 2658/1987 relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune e il Reg. (UE) 1308/2013 recante l'organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli. Tutti i prodotti dovranno, in ogni caso, essere tali da non indurre in confusione gli utenti e rispettare pratiche leali di informazione ai sensi del D.Lvo 206/2005 (codice del consumo) e dell'art. 2598 del Codice Civile (atti di concorrenza sleale). Ai soli prodotti alimentari preimballati fabbricati e/o confezionati in Italia, destinati alla vendita sul mercato nazionale, si intende applicabile il D.Lvo 15 settembre 2017, n. 145 che disciplina l'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento.

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

Le tabelle merceologiche comprendono diverse tipologie di alimenti ma si precisa che dovranno essere presi in considerazione solo gli alimenti citati nelle tabelle dietetiche standard e di conseguenza nei ricettari contemplati in queste Linee d'Indirizzo Asili Nido CRiPAT.

Rintracciabilità

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

MOCA

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

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

OGM

Ai sensi dell'art. 2 comma 2 della Direttiva 2001/18/CE gli OGM sono definiti come organismi, diversi da un essere umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto avviene in natura con l'accoppiamento e/o la ricombinazione genetica naturale. Immissione in commercio, autorizzazione, vigilanza, produzione, etichettatura e rintracciabilità degli OGM sono disciplinati da specifiche norme Europee cui i fornitori dovranno attenersi: Reg. (CE) 641/2004, Reg. (CE) 1829/2003 e Reg. (CE) 1830/2003. I prodotti inclusi nel Capitolato devono garantire l'assenza di suddetti Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dell'art. 3 comma 1 della Legge Regionale n. 15 del 24/11/2001 in materia di consumi di prodotti geneticamente modificati nelle mense scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura. Ai sensi del comma 2 dello stesso articolo Aziende Sanitarie Locali, Aziende Ospedaliere, Comuni, Province, Regione, e altri Enti pubblici hanno l'obbligo di verificare, attraverso la richiesta di apposita certificazione, l'assenza di organismi geneticamente modificati.

Norme specifiche degli alimenti che rientrano nei regimi di qualità

Biologico

La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione alimentare basato sull'interazione tra le migliori prassi in materia di ambiente ed azione per il clima, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali e l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e norme rigorose di produzione confacenti alle preferenze di un numero crescente di consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. Gli alimenti che ne derivano devono essere conformi alle normative di riferimento ed in particolare devono rispettare quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 (che abroga il Reg. (CE) 834/2007 ed entra in vigore nel 2021), dal Reg. (UE) 464/2020 (che fissa talune modalità di applicazione del Reg. (UE) 2018/848), dal Reg. (CE) 889/2008, dal Reg. (CE) 1235/2008, dal D.Lvo n. 20 del 2018, dal Decreto MiPAAF del 18 luglio 2018, dal Decreto MiPAAF del 20 dicembre 2013 e da tutte le altre normative cogenti ad esse collegate che ne modificano o integrano taluni aspetti. I prodotti biologici da fornire, oltre a quelli espressamente indicati nel presente capitolo, devono essere scelti tra altri prodotti non espressamente indicati, fino al raggiungimento delle percentuali previste dal D.M. del 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari." Con l'utilizzo dei nuovi CAM del Decreto MATTM (Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare) n. 65 del 2020, vengono privilegiati i prodotti biologici che provengono da economie locali e piccoli produttori che costituiscono dunque il Km 0

e la filiera corta. Il fine è quello di contribuire alla conversione delle produzioni agroalimentari ed al sostegno dei “bio-distretti” e altre forme associative tra produttori, tali da poter garantire un adeguato approvvigionamento per la ristorazione collettiva.

DOP e IGP

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

- Reg. (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Reg. (UE) 664/2014 della Commissione che integra il Reg. (UE) 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari.

Altri regimi di qualità: SQNPI e SQNZ

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

SQNPI

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

- Legge n. 4 del 2011 - Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari;
- D.M. n. 4890 del 08 maggio 2014 - Attuazione dell'articolo 2, comma 6, della Legge 3 febbraio 2011, n. 4 – SQNPI;
- D.M. Capo Dipartimento n. 1347 del 28 aprile 2015 - Gestione SQNPI.

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

SQNZ

Similmente a SQNPI, SQNZ è l'acronimo di Sistema di Qualità Nazionale “Zootecnia” ed è riconosciuto con Decreto MiPAAF 4337 del 04/03/2011 “Regolamentazione del sistema di qualità nazionale zootecnica” in conformità con quanto previsto dall'art. 22 paragrafo 2 del Regolamento (CE) n. 1974/2006. Il Sistema individua i prodotti agricoli zootecnici destinati all'alimentazione umana con specificità di processo e/o di prodotto, aventi caratteristiche qualitativamente superiori rispetto alle norme di commercializzazione o ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale nel settore zootecnico.

Normativa specifica degli alimenti per la prima infanzia

Alimenti per la prima infanzia

I prodotti alimentari destinati a soddisfare le esigenze specifiche dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia in buona salute per integrarne la dieta e/o per abituarli gradualmente a un'alimentazione ordinaria, devono soddisfare i requisiti sanciti dal Reg. (UE) 609/2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, nonché dal Reg. (CE) 1333/2008 sugli additivi.

Tra gli alimenti per la prima infanzia si annoverano:

- i latti e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia presenti in commercio sia in forma liquida che in polvere;
- gli omogeneizzati a base di carne, di pesce, di verdure e di frutta;
- i liofilizzati di carne e di pesce;
- i formaggini prima infanzia;
- il semolino, le pastine e le creme di riso.

Tali alimenti devono essere prodotti in stabilimenti riconosciuti così come stabilito dalla Circolare del Ministero della Salute del 4 Agosto 2016 avente ad oggetto “Riconoscimento degli stabilimenti di produzione e confezionamento dei prodotti che confluiscono nel campo di applicazione del Reg. (UE) 609/2013 per l’abrogazione del settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare”. Le caratteristiche merceologiche di questi alimenti vengono dunque riportate sotto la voce “*Food for Specific Groups – Alimenti per la prima infanzia*”, pur ricadendo essi anche sotto la normativa specifica di altri settori come quello della pasta, dei derivati del latte, etc. L’etichettatura degli alimenti per lattanti e degli alimenti di proseguimento deve essere conforme al Decreto del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali 9 aprile 2009, n. 82 di attuazione della Direttiva 2006/141/CE per la parte riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunità Europea ed all’esportazione presso Paesi terzi.

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

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

Pasta e pastina devono essere prodotte con farina di grano duro (*Triticum durum*) tipo “00” di pura semola e ottenute dalla trafilatura, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua. Questi alimenti possono essere destinati agli utenti dai 13 mesi in poi. Tali prodotti dovranno essere conformi al D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 - regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della Legge 22 febbraio 1994, n. 146 - aggiornato dal D.P.R. 41/2013. La produzione, la conservazione e la distribuzione dovranno avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal Reg. (CE) 852/2004.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta nei formati indicati nelle tabelle dietetiche. Per ogni tipo di pasta devono essere specificati:

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

La pasta dovrà possedere inoltre i seguenti requisiti:

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

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

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

Semolino

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

Paste alimentari speciali (ovvero paste farcite con carne)

Le paste farcite sono costituite da paste fresche con l'aggiunta di carne bovina, suina o avicola (es. ravioli, tortellini). Pertanto i prodotti richiesti devono essere conformi al D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187: Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della Legge 22 febbraio 1994, n. 146 aggiornato dal D.P.R. 41/2013, e alla normativa vigente in materie di carni bovine, suine, avicole. Non potranno essere utilizzate carni separate meccanicamente (CSM) per il ripieno. Dovranno provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 853/04, dovranno essere preimballati in atmosfera protettiva ed etichettati conformemente al Reg. (UE) 1169/2011 e al D.Lvo del 15 settembre 2017 n. 145.

Pane grattugiato

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

Pane e panini freschi

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

- Legge 4 luglio 1967, n. 580 - Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari;
- D.P.R. 30 novembre 1998, n. 502 - Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell'articolo 50 della Legge 22 febbraio 1994, n. 146;
- D.P.R. 187/01 modificato dal D.P.R. 41/2013; -
- Legge Regionale 25 febbraio 2014, n. 10 recante disposizioni in materia di produzione e di vendita del pane;
- D.M. 1 ottobre 2018, n. 131 recante la disciplina della denominazione di «panificio», di «pane fresco» e dell'adozione della dicitura «pane conservato».

Possono essere impiegate farine “00”, “0”, “1”, “2” e “integrale” per produrre rispettivamente “Pane di tipo 00”, “Pane di tipo 0”, “Pane di tipo 1”, “Pane di tipo 2”, “Pane di tipo integrale”. Il prodotto richiesto dovrà sempre essere fresco mai ottenuto mediante completamento di cottura di pane parzialmente cotto o surgelato. Tutti i tipi di pane utilizzati devono risultare di odore gradevole e tipico, la crosta deve essere dorata per i panini bianchi e bruna per i panini integrali. Il sapore deve essere tipico, gradevole e non acido. La pezzatura deve essere come da tabella dietetica. I panini devono essere di tipo soffiato (es. rosetta), preparati giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione e rispettare le grammature previste nel menù. Il pane in forma di filone può essere somministrato a fette solo se tagliato al momento o all’inizio del servizio, sempre che mantenga le proprie caratteristiche organolettiche e rispettando le grammature previste. I panini e i filoni di pane devono essere confezionati singolarmente e chiusi in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti. Si richiede inoltre l’utilizzo di pane avente le caratteristiche evidenziate nella Delibera di Giunta n. 292 del 2 luglio 2019 che prevede lo schema di Protocollo di Intesa per la riduzione del sale nel pane tra Regione Campania e Confartigianato Imprese Campania, Unione Regionale Panificatori Campani, Associazione Provinciale Libera Panificatori Napoletani, Associazione Panificatori della Provincia di Salerno. In particolare, il sale non deve essere superiore al 1,7% riferito al peso della farina.

Farina di grano tenero (*Triticum aestivum*)

La farina di grano tenero deve essere ottenuta dal grano tenero e deve essere conforme al D.P.R. 187/01 modificato dal D.P.R. 41/2013. Possono essere impiegate farine di tipo “00”, “0”, “1”, “2” e “integrale”. Non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Gli imballi devono essere sigillati, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al Reg. (UE) 1169/2011.

Riso (*Oryza sativa*)

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del riso greggio con completa asportazione della lolla e successiva parziale o completa asportazione del pericarpo e del germe. È ammesso l'utilizzo di riso semigreggio (integrale) ottenuto dalla sbramatura del riso greggio con completa asportazione della lolla; il processo di sbramatura può dare luogo a scalfitture del pericarpo. Il riso deve rispondere ai requisiti del D.Lvo 4 agosto 2017, n. 131 “Disposizioni concernenti il mercato interno del riso”. Il riso richiesto deve essere ottenuto tramite trattamento autorizzato di tipo “parboiled” (trattamento diretto a conservare al riso le sue proprietà originarie e migliorarne in cottura la resistenza alla cottura) o “converted”. In alternativa è ammesso l'uso di riso integrale. Non è consentito l'uso di riso brillato. Possono essere utilizzate:

- Tutte le varietà tradizionali inserite nell'allegato 2 del D.Lvo 4 agosto 2017, n. 131 ovvero: *Arborio*, *Roma-Baldo*, *Carnaroli*, *Ribe*, *Vialone Nano*, *St. Andrea*; sono comprese le varietà cui è stata riconosciuta l'indicazione “classico” ai sensi del Decreto MiPAAF del 7 agosto 2018.
- Riso a grani tondi ovvero riso tondo ovvero riso Originario; di tutte le varietà elencate e descritte nel registro dell'Ente Nazionale Risi. Presenta chicchi piccoli e rotondi, i quali assorbono rapidamente acqua e condimenti e cuociono in modo veloce (12 - 13 minuti); questo riso è indicato soprattutto per minestre in brodo e dolci in quanto durante la cottura tendono a rilasciare l'amido. Esempi di varietà: *Balilla*, *Balilla grana grossa*, *Cripto*, *Rubino*, *Bali*, *Selenio*, *Ticinese*, *Pierrot*, *Razza 253*, *Americano 1600*, *Elio*, *Auro*, *Raffaello*.
- Riso a grani medi ovvero riso medio; di tutte le varietà elencate e descritte nel registro dell'Ente Nazionale Risi. Si adopera in preparazioni in cui il chicco deve cuocere più a lungo ma deve conservare la sua consistenza (i tempi di cottura sono intorno ai 13 -15 minuti). Adatto per antipasti, risi in bianco, timballi. Esempi di varietà: *Rosa Marchetti*, *Lido*, *Titanio*, *Monticelli*, *Italico*, *Maratelli*, *Piemonte*, *Padano*, *Romeo*, *Vialone nano*, *Argo*.

- Riso a grani lunghi A ovvero riso lungo A; di tutte le varietà elencate e descritte nel

registro dell'Ente Nazionale Risi. I risi lunghi, dal granello più grande rispetto ai precedenti, hanno la caratteristica di tenere bene la cottura e quindi sono ideali per le preparazioni più varie: antipasti, insalate, piatti unici, risotti. I tempi di cottura sono più lunghi (14-16 minuti). Esempi di varietà: *Ribe (Rinaldo Bersani), Europa, R.B., Ringo, Romanico P., Marchetti, Radon, Veneria, Rizzotto, S. Andrea, Vialone nero, Ariete, Smeraldo, Bonnet, Loto, Molo, Riva, Cervo, Drago.*

- Riso a grani lunghi B ovvero riso lungo B di tutte le varietà elencate e descritte nel registro dell'Ente Nazionale Risi. Sono chicchi grossi lunghi e molto lunghi (cottura 16 - 18 min). Adatti alla preparazione di risotti e contorni. Tengono bene la cottura e rilasciano pochissimo amido. Per questo sono indicati nella preparazione di insalate e di piatti in cui i chicchi debbono rimanere ben sgranati. Esempi di varietà: *Arborio, Volano Baldo, Carnaroli, Redi, Roma, Razza 77, Italpatna, Silla, Gritna, Koral, Onda, Strella, Miara, Panda, Vela, Star.*

È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Le caratteristiche qualitative per il riso devono rispettare quanto sancito dall'all. 4 del D.Lvo n. 131 del 2017 e rispettare quanto segue:

- umidità non superiore al 14%;
- il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico;
- non deve presentare difetti di striatura o pigmentazione in percentuale superiore al 3% (cioè riso con denominazione “ostigliato”);
- non deve presentare grani danneggiati, gessati o con vaiolatura interna;
- non deve presentare grani malformati o immaturi;
- non deve presentare grani di colore marrone scuro o nero dovuti al processo parboiled (alterazione nota come “peck”);
- non deve presentare materie estranee commestibili (es. semi) né materie estranee non commestibili (es. pietre, lolla, frammenti di paglia);
- resistente alla cottura per non meno di 15' dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessive alterazioni di forma;
- il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi alla normativa sui MOCA;

- l'etichettatura deve essere conforme al Reg. (UE) 1169/2011, al D.Lvo 231/2017, al D.Lvo del 15 settembre 2017, n. 145 nonché al D.Lvo del 15 settembre 2017, n. 131.

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

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

Caratteristiche generali

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

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

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

- possedere ottime caratteristiche microbiologiche in assenza di contaminazioni microbiche e fungine ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005;
- essere prive di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o ad azione estrogenica, di sostanze ad effetto anabolizzante, di altri farmaci veterinari e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che trasmettendosi alle

carni possono nuocere alla salute umana così come definito dalla Direttiva 96/22/CE e s.m.i. concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze β -agoniste nelle produzioni animali, dal D.Lvo 158/2006 attuazione della Direttiva 2003/74/CE, dal Reg. (UE) 37/2010 concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale, dal Reg. (CE) 124/2009 che fissa i tenori massimi di coccidiostatici o istomonostatici presenti negli alimenti, dal Reg. (CE) 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale, dal Reg. (CE) 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;

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

Le carni devono:

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

Trasporto

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

Imballaggio ed etichettatura

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

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

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

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

Tagli anatomici e tipologia prodotti per le preparazioni

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

- *Spezzatino*: Tale preparazione gastronomica deve essere ottenuta dai seguenti tagli del quarto anteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati. Le parti connettive non devono eccedere il 3%.

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

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

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

- *Preparazioni a base di carne di bovino e/o bufalo tritata fresca*: Le preparazioni a base di carne come hamburger devono essere ottenute dalle sole carni tritate di bovino e/o bufalo, cui possono essere aggiunte sale, spezie ed erbe aromatiche. Polpette e polpettoni devono essere preparati secondo le ricette presenti nelle Tabelle Dietetiche che possono prevedere anche altri ingredienti.

- *Cotolette e scaloppine*: Le preparazioni gastronomiche come cotolette e scaloppine devono essere prodotte con i seguenti tagli:

- Lacerto (girello): è un taglio costituito dai muscoli gastrocnemio e da una piccola porzione del flessore superficiale delle falangi.
 - Pezza a cannello (noce): questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo e sartorio.
- *Arrosti*: Le preparazioni gastronomiche come gli arrosti devono essere ottenute con i seguenti tagli:
- Locena (reale, sottospalla): questo taglio ha come base ossea le prime sette emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm) delle costole ed è costituito dai muscoli lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.
 - Pezza a cannello (noce): questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo e sartorio.
 - Natica (fesa): è un taglio voluminoso che comprende i muscoli della regione interna della coscia, di quella femorale e pelvicurale; la base ossea è costituita dal femore e dall'osso ischio-pubico ed i muscoli comprendono il semimenbrano e l'adduttore, parzialmente ricoperti dal retto mediale.
- *Roast beef*: Le preparazioni gastronomiche come il Roast Beef devono essere ottenute mediante l'uso dei seguenti tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati:
- Colarda (scamone): è costituito dai seguenti muscoli: tensore della fascia lata, gluteo superficiale, medio e profondo, parte superiore del lungo vasto.
 - Lacerto (girello): è un taglio costituito dai muscoli gastrocnemio e da una piccola porzione del flessore superficiale delle falangi.
- *Fettine per carne alla pizzaiola*: Le preparazioni gastronomiche come le fettine di carne alla pizzaiola devono essere ottenute mediante l'uso dei seguenti tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati:
- Colarda (scamone): è costituito dai seguenti muscoli: tensore della fascia lata, gluteo superficiale, medio e profondo, parte superiore del lungo vasto.
 - Lacerto (girello): è un taglio costituito dai muscoli gastrocnemio e da una piccola porzione del flessore superficiale delle falangi.

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

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

Carni di Agnello Fresche Biologiche (*Ovis aries*)

Caratteristiche generali

Le carni devono provenire da animali di età superiore a 90 giorni ma inferiore ai 12 mesi. Gli agnelli devono essere nati, allevati e macellati in Italia. Gli agnelli devono provenire da allevamenti biologici conformi al Reg. 848/2018 e Reg. 889/2008. Le carni devono provenire da animali macellati in impianti idonei riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE) secondo il Reg. (CE) 999/2001 e s.m.i. e il D.M. 29 settembre 2000. Le carni devono essere di color rosa-pallido, con limitata presenza di grasso intramuscolare. Le masse muscolari devono essere solide e prive di sierosità. Il colore del grasso deve essere bianco o bianco paglierino. L'esame organolettico deve evidenziare tenerezza, succulenza, aroma delicato e presenza di odori particolari tipici della carne di agnello.

Caratteristiche chimiche:

- pH maggiore di 6;
- proteine (sul tal quale) uguale o maggiore del 13%;
- estratto etereo (sul tal quale) minore del 3,5%.

Tagli anatomici e tipologia prodotti per le preparazioni

Possono essere utilizzati, anche per la produzione di omogeneizzati, i seguenti tagli purché accuratamente disossati e toelettati:

- *Coscia*: i muscoli che originano dal coxale o dal femore e si espandono nella regione della coscia quali il tensore della fascia lata, il quadricipite femorale, muscolo lungo vasto (o gluteo bicipite), il semimembranoso, il semitendinoso, il sartorio, il retto mediale, il pettineo e l'adduttore.
- *Cosciotto*: include la gamba, la coscia, la regione ileo sacrale e la parte posteriore dei lombi.
- *Spalla*: i muscoli che nascono dalla scapola e raggiungono l'omero quali il deltoide, l'antispinato, il retrospinato, il piccolo rotondo, il grande rotondo e il coracobrachiale.

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

Caratteristiche generali

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

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

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

Le carni devono:

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

Trasporto

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

Imballaggio ed etichettatura

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

- la denominazione dell'alimento, costituita dalla specie di provenienza, taglio anatomico, categoria di appartenenza (L);

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

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

Tagli anatomici e tipologia prodotti per le preparazioni

- *Arista di maiale:* Il taglio arista ha come base ossea le ultime sette emivertebre dorsali, le emivertebre lombari ed i monconi delle coste ed è costituito dai muscoli lungo dorsale, lungo costale, lungo spinoso, trasverso spinoso, trapezio, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas.
- *Salsiccia fresca:* La salsiccia deve essere ottenuta esclusivamente da carni di suino macinate utilizzando tagli anatomici quali spalla, gola, pancetta. Le parti connettivali devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili. Il grasso presente deve essere inferiore al 25%, macinato in modo omogeneo e di grana media. La sostanza secca non deve essere inferiore al 30%. L'umidità deve essere fra 58/64%. La salsiccia deve essere consegnata entro 2 giorni dalla data di produzione e deve essere correttamente refrigerata ad una temperatura di 4°C.
- *Carne per omogeneizzati per la prima infanzia:* Nel caso in cui, in luogo degli omogeneizzati preimballati, si ricorra alla preparazione degli omogeneizzati nelle cucine con l'ausilio di omogeneizzatori o frullatori ad immersione o robot da cucina, possono essere impiegati i seguenti prodotti:
 - Prosciutto Cotto di Alta Qualità: cfr. Prosciutto Cotto Alta Qualità in Prodotti di Salumeria

- Coscia: parte superiore dell'arto posteriore del suino sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa, sul quale sono evidenziabili i muscoli semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale. Le carni devono essere biologiche.

Prodotti di Salumeria

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

Prosciutto Cotto di Alta Qualità

Caratteristiche generali

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

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

Il prosciutto cotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere realizzato a partire da masse muscolari integre (con esclusione dei prodotti ricostituiti) refrigerate, di cottura uniforme, ben pressate, prive di parti cartilaginee;
- essere privo di picchiature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature, inverdimento o mucosità;
- presentare un sapore tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da eccessiva moltiplicazione lattobacillare;

- essere privo di glutine, lattosio e proteine del latte;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e altri additivi con attività gelificante o addensante;
- presentare una quantità di nitriti e nitrati conforme ai limiti di Legge (Reg. CE 1333/2008);
- presentare un peso non inferiore a 5 kg;
- essere mantenuto a temperatura di refrigerazione non superiore a + 4°C durante il trasporto e la conservazione.

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

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

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

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

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

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

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

Caratteristiche analitiche

All'analisi il prodotto deve corrispondere ai seguenti valori:

- umidità su prodotto sgrassato e additivato (UPSD) inferiore o uguale a 76,5 dove per UPSD si intende $[\text{Umidità}\% / (100 - \text{grasso}\% - F)] \times 100$ e per F si intende $-(\text{umidità}\% + \text{proteine}\% + \text{grasso}\% + \text{ceneri}\%)$;
- pH ~ 5;
- proteine 15/20% ;
- grassi 15% ;
- ceneri 2-2,5 %;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello della carne cruda (70/20).

Trasporto

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

Imballaggio ed etichettatura

Il prosciutto cotto alta qualità deve essere acquistato intero in confezioni sottovuoto per essere affettato poco prima della somministrazione. In caso di comprovata necessità, può essere adoperato il prosciutto cotto alta qualità affettato e confezionato in atmosfera modificata, fermo restando l'obbligo di utilizzare imballi coerenti al Reg. (CE) 1935/2004, al D.M. 21 Marzo 1973 e s.m.i. ed al D.Lvo 108/1992 che riportino anche l'indicazione «confezionato in atmosfera protettiva» ai sensi del Reg. (CE) 1333/2008. Le informazioni obbligatorie ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e Reg. (UE) 775/2018 possono essere fornite attraverso documenti commerciali di accompagnamento.

Prosciutto Crudo Stagionato

Il prosciutto crudo è un prodotto di carne stagionato, non affumicato, ottenuto da cosce suine (arto posteriore sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa non anteriormente alla fine dell'osso iliaco) mediante tecnica tradizionale, basata su salagione a secco e stagionatura a temperatura controllata. Le cosce utilizzate devono presentare grasso esterno di colore bianco, non untuoso, una moderata presenza di grasso intramuscolare (marezzatura) e un limitato spessore del grasso di copertura. Oltre all'impiego di sale alimentare (compreso il sale iodato), è ammesso l'impiego di pepe, aromi, zuccheri semplici (destrosio, fruttosio, saccarosio), nitriti e nitrati, cloruro di potassio e altri sostitutivi del sodio, antiossidanti e correttori di acidità (acido lattico, acetico, citrico e loro sali). Le cotenne sono di colore chiaro e non vi sono segni rilevanti di venature e macchie emorragiche. Il prodotto deve provenire da suini nati, allevati e macellati in Italia in stabilimenti autorizzati e riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004.

Il prosciutto crudo stagionato deve, inoltre:

- essere di colore rosso uniforme al taglio, privo di infiltrazioni, sfossature o cavità e presentare odore e sapore tipici di stagionato, con moderata percezione salina e assenza di gusti rancidi, nonché consistenza morbida, non fibrosa alla masticazione;
- essere esente da colorazioni estranee, odori anomali, brinature, ammuffimenti, iridescenze, putrefazioni, irrancidimenti, maturazioni mefitiche, filamentosità o altre alterazioni riconducibili al “puzzo d’osso”;
- essere esente da alterazioni microbiologiche note come “difetti” quali: difetto di gambo, difetto di vena, difetto di noce, difetto di anchetta e difetto di acido fenico;
- essere privo di additivi, se non quelli consentiti dal Reg. (CE) 1333/2008 purché rispondano ad una reale necessità tecnologica, non inducano in errore i consumatori e il loro utilizzo presenti un reale vantaggio per questi ultimi così come previsto dallo stesso regolamento;
- presentare un peso minimo di 6 kg con osso; la durata minima complessiva del processo di produzione è di 7 mesi e di 9 mesi per i prosciutti con peso finale superiore a 8 kg.

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

Il prosciutto crudo stagionato deve presentare le seguenti caratteristiche:

- grasso esterno di colore bianco, non untuoso, una moderata presenza di grasso intramuscolare (marezzatura) e un limitato spessore del grasso di copertura;
- cotenne di colore chiaro senza segni rilevanti di venature e macchie emorragiche;
- colore rosso uniforme al taglio, privo di infiltrazioni, sfossature o cavità e presentare odore e sapore tipici di stagionato, con moderata percezione salina e assenza di gusti rancidi, nonché consistenza morbida, non fibrosa alla masticazione.

Non è ammesso l’impiego di:

- cosce di scrofe e di carni pallide soffici e ricche di essudato (PSE) e scure, dure e disidratate (DFD);
- cosce recanti le seguenti anomalie: fratture delle ossa interne (femore, tibia) o esterna (testa del femore, anchetta); assenza dell’anchetta.

Caratteristiche analitiche

All’analisi il prodotto deve corrispondere ai seguenti valori:

- umidità < 64%;
- prodotto sale x umidità < 500%;
- indice di proteolisi 22-30%;
- proteine > 24%.

Il prodotto deve essere acquistato intero, deve essere correttamente conservato e affettato nelle ore precedenti la somministrazione. In caso di comprovata necessità, può essere utilizzato il prosciutto crudo affettato preimballato. Il trasporto del prodotto affettato deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +4°C (D.P.R. 327/80), attestate dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P. Il trasporto del prodotto intero deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperatura ambiente stabile.

Insaccati Crudi Stagionati

Gli insaccati crudi stagionati devono possedere i requisiti previsti dalle leggi vigenti e devono provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg. (CE) 853/2004. Gli imballi devono rispondere alla norma di Legge (Reg. (CE) 1935/2004 e D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i). Dovranno possedere caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo.

Inoltre:

- non devono essere presenti in modo percettibile parti connettivali;
- le proteine totali dovranno essere circa il 14% della composizione e le proteine provenienti da carne e non da collagene dovranno costituire l'85% circa del totale;
- l'umidità deve essere compresa tra 30 e 38%;
- il pH non deve essere inferiore a 5;
- l'involucro esterno deve essere in buono stato e non deve essere staccato dal contenuto;
- il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo, non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna particolarmente molle;
- l'interno non deve presentare odori o colori anormali, imbrunimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità, etc. Il prodotto deve presentare il giusto grado di maturazione;
- l'impasto deve essere compatto;
- la maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata.

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

- all'esterno dell'insaccato: brinatura, ammuffimento, lesioni da zooparassiti, colorazioni anormali, fosforescenza;
- all'interno dell'insaccato: spaccatura, incrostazione, indurimento o essiccamento eccessivo, rammollimento; ingrigimento dell'impasto (periferico o centrale), inverdimento, filamentosità, irrancidimento, putrefazione, maturazione mefitica, fermentazione acida.

Salame

Il salame deve provenire da carni ottenute dalla muscolatura striata della carcassa di suino con aggiunta di sale e grasso suino in proporzioni variabili, ed insaccato in budello naturale o artificiale. Nella preparazione del salame è consentito impiegare vino, pepe, aglio, piante aromatiche, zucchero, destrosio, fruttosio, lattosio, latte magro in polvere, proteine del latte, colture microbiche di avviamento alla fermentazione, spezie, aromi, additivi consentiti ad eccezione dei coloranti. Il salame è asciugato e stagionato in condizioni climatiche suscettibili di determinare, nel corso di una graduale riduzione di umidità, l'evolversi di fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali tali da comportare modificazioni che conferiscono al prodotto le caratteristiche organolettiche tipiche e tali da garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente. Non deve contenere carni separate meccanicamente.

Caratteristiche analitiche

- carica microbica mesofila superiore a 1×10^7 ufc/g con prevalenza di lattobacillacee e coccacee;
- valore di pH superiore o uguale 4.9;
- valori di calcio inferiori a 81,5 mg/100 g di prodotto.

Imballaggio e Trasporto

Il prodotto deve essere acquistato intero da affettare nelle ore precedenti la somministrazione. Nei casi di comprovata necessità può essere acquistato affettato e posto in preimballi sottovuoto o in atmosfera modificata.

Carni di Pollo Fresche Refrigerate (*Gallus domesticus*)

Caratteristiche generali

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

I tagli di pollame devono:

- presentarsi di conformazione buona, con carne soda e di spiccata lucentezza, di colore bianco rosa;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- possedere ottime caratteristiche microbiologiche in assenza di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere privi di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o ad azione estrogenica, di sostanze ad effetto anabolizzante, di altri farmaci veterinari e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che trasmettendosi alle carni possono nuocere alla salute umana, così come definito dalla Direttiva 96/22/CE e s.m.i. concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze β -agoniste nelle produzioni animali, dal D.Lvo 158/2006 attuazione della Direttiva 2003/74/CE, dal Reg. (UE) 37/2010 concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale, dal Reg. (CE) 124/2009 che fissa i tenori massimi di coccidiostatici o istomonostatici presenti negli alimenti, dal Reg. (CE) 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale, dal Reg. (CE) 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;

- essere mantenuti ad una temperatura non superiore a +4°C per tutto l'arco produttivo, compreso il trasporto ai sensi del Reg.(CE) 853/2004, del Reg. (CE) 543/2008 e del D.P.R. 327/80 e s.m.i.;
- pervenire ai centri di cottura freschi, non congelati o surgelati o che abbiano subito precedenti congelamenti, né trattati con sostanze ad effetto conservativo;
- pervenire ai centri di cottura già sezionati nei tagli anatomici richiesti e confezionati sottovuoto;
- per la conservazione non devono essere stati trattati con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;
- essere accuratamente protetti contro gli sbalzi di temperatura, gli inquinamenti e gli insudiciamenti durante le operazioni di trasporto e di carico.

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

Le carni devono:

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

Trasporto

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

Imballaggio ed etichettatura

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

- la denominazione di vendita, costituita della specie e dal relativo taglio anatomico;
- lo stato fisico: fresco;
- la categoria: classe A;
- tipologia di allevamento (biologico, rurale all'aperto, rurale in libertà);
- la data di scadenza;
- la modalità di conservazione (temperatura di magazzinaggio raccomandata come $-1/+4^{\circ}\text{C}$);
- il nome o la ragione sociale dell'operatore responsabile per le informazioni in etichetta;
- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") e relativo numero di riconoscimento conformemente al Reg. (CE) 853/2004;
- il codice della partita che identifica le carni fornite;
- lo Stato membro in cui ha avuto luogo l'allevamento dell'animale: Italia;
- lo Stato membro in cui ha avuto luogo la macellazione dell'animale: Italia.

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

Tagli anatomici e tipologia di prodotti

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

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

Caratteristiche generali

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

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

Tagli anatomici e tipologia di prodotti

- *Filetto/fesa (tacchino)*: il petto intero o il mezzo petto disossati, vale a dire mondati dello sterno e delle costole. La fesa di tacchino può essere costituita dal solo muscolo pettorale profondo;
- *Carne di coscia di tacchino disossata*: sovraccoscia e/o fuso di tacchino disossati (ovvero privi di femore, tibia e fibula) interi, tagliati in cubetti o strisce. Con *sovraccoscia* si intende “il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre” e con *fuso* “la tibia e la fibula unitamente alla muscolatura che le ricopre”;
- *Spezzatino*: le carni della coscia e/o del petto tagliate a piccoli pezzi, private delle parti tendinee ed ossee, adatte ad essere cucinate in umido o arrosto;
- *Preparazioni a base di carne di tacchino fresche*: hamburger ottenuto da sole carni tritate di tacchino, con eventuale aggiunta di carni di pollo. Non possono essere aggiunti altri ingredienti quali fecola di patata, proteine del latte, destrosio, carne e grasso di suino;
- *Affettato di petto/fesa di tacchino arrosto/al forno*: il prodotto deve essere ottenuto dal petto di tacchino e deve essere privo di glutine, glutammato e polifosfati;
- *Carne per omogeneizzati per la prima infanzia*: Nel caso in cui si ricorra alla preparazione degli omogeneizzati nelle cucine con l’ausilio di omogeneizzatori o frullatori ad immersione o robot da cucina, devono essere impiegati i seguenti tagli di carne provenienti da tacchini: le carni della coscia e/o del petto tagliate a piccoli pezzi, private delle parti tendinee ed ossee, adatte ad essere cucinate in umido o arrosto. Le carni devono essere biologiche.

Carni di Coniglio Refrigerate Biologiche (*Oryctolagus cuniculus*)

Caratteristiche generali

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

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

Il tessuto muscolare dovrà avere colore rosa-chiaro ed aspetto lucente. I tessuti adiposi di deposito naturale, presenti in modesta quantità, dovranno avere colore bianco-latte o giallo chiaro e

consistenza soda. L'odore sarà quello tipico della carne fresca che non dovrà presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, residui di peli nonché contaminazioni fecali conseguenti alla macellazione.

Imballaggio ed Etichettatura

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

Trasporto

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

Tagli anatomici e tipologia di prodotti

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

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

SETTORE III (Prodotti della pesca freschi)

Caratteristiche Generali

I prodotti della pesca freschi richiesti possono derivare da cattura o da itticoltura e devono avere le seguenti caratteristiche:

- i prodotti devono avere le caratteristiche del pesce fresco ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 (i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sottovuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione, inteso a garantirne la conservazione);
- non devono essere scongelati;
- possono essere interi o preparati (sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura e la tritatura);
- possono essere di cattura (zona FAO 37 o 27) o provenire da allevamenti di acquacoltura a seconda della specie come meglio definito nell'elenco dei prodotti ammessi.

Trasporto

Devono essere trasportati alla temperatura del ghiaccio che fonde. Possono essere utilizzate cassette in polistirene forate ricoperte di *slurry ice* ottenuto mediante acqua potabile.

Imballaggio ed etichettatura

I prodotti possono essere imballati sottovuoto, in atmosfera modificata o con qualunque altro mezzo purché venga rispettata la normativa sui MOCA e sia prevenuto il rischio di contaminazione dell'alimento. Le informazioni di cui al Reg. (UE) 1379/2013 devono essere riportate sui documenti di accompagnamento. La denominazione commerciale e scientifica deve essere coerente con il prodotto fornito.

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

I prodotti devono avere una categoria di freschezza "Extra" o "A" secondo i criteri del Reg. (CE) 2406/1996 che stabilisce norme comuni di commercializzazione per taluni prodotti della pesca. Per le specie non comprese nel summenzionato Regolamento, la freschezza deve essere valutata con *QIM test* specifici e potranno essere utilizzati solo prodotti della pesca che riportano un punteggio

tale da rendere i prodotti assimilabili alla categoria “Extra” o “A”. I prodotti devono avere odore “caratteristico di pesce” e mai odore “fecaloide-ammoniacale”.

Elenco dei Prodotti della Pesca Ammessi

La scelta dei prodotti della pesca da adottare in una Gara d’Appalto per la Ristorazione Collettiva deve tener

conto di fattori costanti e variabili che influenzano la qualità dei prodotti e l’effettiva disponibilità del mercato. Le specie descritte di seguito rispondono ai seguenti criteri:

- non sono comprese nella *Red List* dello IUCN;
- sono presenti nelle zone FAO 37 e 27;
- possono essere consumate fresche in ragione della stagionalità degli stock ittici, del numero di pasti da servire e della presenza sul territorio regionale, nazionale e unionale di allevamenti di itticoltura;
- la frequenza e la tecnica di pesca sono tali da poter garantire un numero sufficiente di prodotti;
- la stagionalità degli stock marittimi della specie permette di poter consumare il prodotto quasi tutto l’anno;
- alcune specie sono allevate in Campania;
- presenza di molte specie nelle aree di pesca più prossime ai Comuni della Campania;
- elevate caratteristiche nutrizionali e organolettiche;
- versatilità nelle tecniche di cottura e preparazione;
- valore economico-commerciale contenuto rispetto ad altre specie di pari caratteristiche nutrizionali;
- caratteristiche anatomiche tali da rendere possibile una buona tolettatura superficiale, un deliscamento pressoché completo ed una facile porzionatura.

Pleuronettiformi:

Filetti di Sogliola

Il prodotto deve provenire da sogliola (*Solea solea*). Possono essere impiegate sogliole fresche di cattura.

Salmonidi:

Filetti di Trota

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

Possono essere impiegate Trote fresche di itticoltura.

SETTORE IV (Prodotti lattiero – caseari)

Caratteristiche generali

Latte, formaggi ed altri prodotti lattiero-caseari devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dei Reg. (CE) 852 e 853 del 2004. Tutti i prodotti di questa categoria devono essere di produzione italiana. Tale informazione deve essere visibile sulle etichette con la dicitura “Origine: Italia”, come stabilito Reg. di esecuzione (UE) 2018/775 della commissione del 28 maggio 2018. Alla denominazione del prodotto lattiero caseario può essere aggiunto un aggettivo ai sensi della Circolare Ministeriale 31 gennaio 2017. Sono preferiti i prodotti di origine campana. In nessun caso può essere utilizzato il latte crudo, né quello microfiltrato. Nel caso di prodotti lattiero-caseari biologici, deve essere rispettata anche la normativa sul biologico Reg. (UE) 848/2018. Il trasporto di latte, formaggi e prodotti lattiero-caseari deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +0/+4°C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base a quanto previsto dai Reg. (CE) 852/2004 e Reg. (CE) 853/2004. I prodotti forniti dovranno essere avvolti in carta o altri materiali o contenitori che rispettino la normativa sui MOCA. Le etichette dovranno riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. e dal D.Lvo 231/2017.

Vengono di seguito descritte le caratteristiche merceologiche di:

- Latte alimentare
- Burro
- Ricotta
- Formaggi

Latte Alimentare

Latte Fresco Intero, Pastorizzato, Bio

Caratteristiche generali

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

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

L'uso del termine «fresco» nelle denominazioni di vendita del latte vaccino destinato al consumo umano è riservato ai prodotti la cui durabilità non eccede quella di sei giorni successivi alla data del trattamento termico. L'etichettatura deve avvenire ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011, con data di scadenza del prodotto fissata dal produttore, nonché ai sensi del Reg. (UE) 848/2018. È preferito l'uso di “Latte fresco di Alta Qualità”. Il latte deve essere munto, confezionato e trasformato in Italia. L'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo di una sola dicitura: ad esempio "origine del latte: Italia" così come previsto dal D.M. 9/12/2016 aggiornato con D.M. 22/97/2020. Sono ammesse diciture più specifiche inerenti la regione di origine.

Latte U.H.T. e Bio

Ai sensi della Legge 3 maggio 1989, n. 169, il latte sottoposto a trattamento di sterilizzazione viene definito "latte UHT a lunga conservazione" trattato a ultra alta temperatura, quando ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. La denominazione dei tipi di latte sottoposto a trattamento di sterilizzazione, nonché i termini di conservazione, devono figurare per intero nello stesso campo visivo del contenitore. Ai sensi del D.Lvo 231/2017 non è più obbligatorio che la data di scadenza da apporre al latte UHT ricorra a 90 giorni dal confezionamento. Il latte deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dalla Legge n. 169 del 3 maggio 1989, dal Reg. (CE) 852/2004, dal Reg. (UE) 1169/2011 e non deve presentare tracce di antibiotici o di conservanti, né additivi di alcun tipo. Non possono essere utilizzati prodotti quali latte arricchito, desodato o aromatizzato. Il latte richiesto deve essere trattato termicamente con il metodo UHT, non deve essere addizionato di vitamine, aromi o altre sostanze e

deve avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Il latte deve essere munto, confezionato e trasformato in Italia. L'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo di una sola dicitura: ad esempio "origine del latte: Italia" così come previsto dal D.M. 9/12/2016 aggiornato con D.M. 22/97/2020. Sono ammesse diciture più specifiche inerenti la regione di origine. È preferito il latte con provenienza regionale. Il latte utilizzato deve avere le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

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

Inoltre, il latte deve:

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

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

Burro

La produzione deve essere effettuata con latte pastorizzato secondo le disposizioni di cui alla Legge 23 dicembre 1956 n°1526 e deve essere burro di qualità. Il burro, fresco e non sottoposto a congelamento, deve presentare le seguenti caratteristiche:

- deve essere ottenuto esclusivamente dalla crema di latte vaccino pastorizzato;
- il contenuto di materia grassa non deve essere inferiore all' 82%;
- l'umidità non deve essere superiore al 16%;
- la pasta deve essere fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo;
- non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce;
- deve essere privo di qualsiasi additivo;
- non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore in superficie;
- deve essere esente da muffe e da contaminazioni microbiologiche.

L'etichetta deve rispettare la normativa vigente (Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. e D.Lvo 231/2017), così come l'imballaggio (normativa MOCA).

Requisiti chimici:

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

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

Ricotta

La ricotta è un latticino (non un formaggio) ricavato per ricottura del siero del latte ovino, caprino, bovino o bufalino (coagulazione delle lattoalbumine sieriche) rimasto dopo la cagliata e opportunamente acidificato. È costituita dalle proteine del latte coagulate portando il siero alla temperatura di 70 °C, da quantità variabili di grasso, minime quantità di lattosio e sali minerali. Deve essere consumata fresca. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero;
- latte;
- sale.

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

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

- tenore di grasso s.t.q. 20% circa;
- umidità non superiore a 60÷65%;
- deve essere prodotta nel rispetto delle norme igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali.

Diversi valori di grasso, proteine e carboidrati sono accettati per ricotte provenienti dalle altre specie (ovini, caprini, bufalini) che possono essere utilizzate se previste nei menù.

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

Formaggi

Caratteristiche generali

I formaggi di “origine” e “tipici” devono corrispondere alle disposizioni previste dalla Legge n.125/1954 e

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

I formaggi devono presentare le seguenti caratteristiche:

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

Tipologia di prodotto

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

Formaggio Grana Padano

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

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

Zona di produzione: territorio delle provincie di Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, a sinistra del Po, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna, a destra del Reno, Ferrara, Forlì, Piacenza e Ravenna.

È consentito indicare il riferimento alla zona di origine unicamente per il formaggio «Grana Padano» prodotto nel territorio della provincia autonoma di Trento qualora nella produzione dello stesso sia impiegato latte:

- proveniente dagli allevamenti di vacche lattifere che insistono nelle vallate alpine del territorio medesimo, alimentate con foraggi con esclusione per tutto l'anno di insilati di ogni tipo;

- proveniente dalle mungiture della sera e del mattino;
- riposato e parzialmente scremato per affioramento;
- sottoposto alla cagliatura con solo caglio di vitello;
- assoggettato ad una sola lavorazione giornaliera con una tecnica di lavorazione che si richiama alla tradizione artigiana montana, e che presenti caratteristiche di gusto e di aroma più accentuati in relazione alle peculiari qualità del latte impiegato ed alle metodologie di lavorazione.

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

Formaggio Parmigiano Reggiano

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

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

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

- occhiatura minuta, appena visibile;
- spessore della crosta: circa 6 mm.;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32 %.

Zona di produzione: territori delle provincie di Bologna, alla sinistra del fiume Reno, Mantova, alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia.

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

Formaggio Fresco Spalmabile

Formaggi a pasta molle, privi di crosta, caratterizzati da elevata umidità per l'elevato tenore in acqua e tessitura elastica e coerente, tenera e molle. Deve essere privo di fosfati e citrati. Sono ammessi esclusivamente addensanti quali alginato di sodio, farina di semi di carrube, carragenina.

Formaggino Fuso o Omogeneizzato di Formaggio

Cfr. “Formaggino fuso o omogeneizzato di formaggio”, Settore X “FSG-Alimenti per la Prima Infanzia”.

SETTORE V (Uova e ovoprodotti)

Uova di Gallina Bio

Caratteristiche generali

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

Le uova devono essere di categoria "A Extra" (extra fresche), appartenere almeno alla categoria di grandezza "L" e presentare le seguenti caratteristiche:

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

Vi deve essere, inoltre, assenza di punti di carne, di macchie di sangue, tracce di ammuffimento o putrefazione e odori estranei. Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione, né refrigerazione, né essere state pulite con procedimento a secco o umido.

Le uova devono, inoltre, soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, nonché rispettare le disposizioni sull'igiene dei prodotti alimentari ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e sulla rintracciabilità di prodotto ai sensi del Reg. (CE) 178/2002 e s.m.i.

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

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

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

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

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

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

- si può procedere alla rottura delle uova soltanto se pulite e asciutte;
- le uova devono essere rotte in modo da rendere minima la contaminazione;
- gli impianti debbono essere puliti e disinfettati prima di essere riutilizzati per la trasformazione delle uova;
- ai fini del consumo umano, è vietato estrarre il contenuto mediante centrifugazione o schiacciatura delle uova;

- dopo la rottura delle uova, ogni particella degli ovoprodotti deve essere sottoposta al più presto a una trasformazione allo scopo di eliminare i rischi microbiologici o di ridurli a un livello accettabile;
- se la trasformazione non viene effettuata immediatamente dopo la rottura, le uova liquide devono essere conservate congelate o a una temperatura non superiore a 4°C;
- il periodo di conservazione a 4°C prima della trasformazione non deve superare le 48 ore;
- i prodotti che non siano stati stabilizzati per la conservazione a temperatura ambiente devono essere raffreddati ad una temperatura non superiore a 4°C.

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

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

Il prodotto richiesto non dovrà prevedere:

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

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

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

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

Trasporto, imballaggio ed etichettatura

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

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

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

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

Oltre le specifiche disposizioni per l'etichettatura dei prodotti da agricoltura biologica, secondo il Reg. (UE) 848/2018 e il Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i., è previsto, ai sensi del Decreto 11 dicembre 2009 sulle modalità per l'applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova, che venga obbligatoriamente riportato sulle uova e sugli imballaggi delle uova biologiche della categoria «A», la seguente dicitura:

Sull'imballaggio: “Uova biologiche” (obbligatorio, sistema di allevamento).

Sulle uova: “OIT...” (obbligatorio, codice di allevamento); “All.Bio” (facoltativo, sistema di allevamento).

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

- l'origine delle uova;
- l'indicazione del tipo di alimentazione delle galline ovaiole;
- la dicitura «extra» o «extra fresche» fino al nono giorno successivo alla data di deposizione.

Qualora siano utilizzate queste diciture, la data di deposizione e il termine di nove giorni figurano sull'imballaggio in modo facilmente visibile e chiaramente leggibile.

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

SETTORE VI (Legumi e mais)

Con il termine “legumi”, si intendono i prodotti freschi, secchi e surgelati. Per ciò che attiene i *prodotti freschi*, questi osserveranno le caratteristiche di freschezza e genuinità descritte nella scheda merceologica relativa ai *prodotti ortofrutticoli*. Per ciò che attiene i *prodotti surgelati*, questi osserveranno le disposizioni in materia di alimenti surgelati descritte nella scheda merceologica relativa ai *prodotti surgelati*.

Legumi Secchi (Fagioli, Lenticchie, Ceci,)

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

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

Sono da considerarsi non idonei se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni e se il seme si presenta spezzato o danneggiato. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti più facilmente nei legumi secchi. I legumi secchi dovranno essere preconfezionati in confezioni originali integre al momento della consegna. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. Devono, inoltre, essere mantenute in luogo

fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione. Nel caso di acquisto di legumi secchi bio, devono essere di provenienza nazionale e di agricoltura biologica e devono attenersi a quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 e dal Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i.

È ammesso l'uso di una miscela di legumi se richiesto nelle tabelle dietetiche.

Cultivar ammesse

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

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

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

Mais Dolce in Scatola

Deve essere ottenuto da grani di mais freschi e a giusta maturazione. Deve possedere i seguenti requisiti:

- presentare la dicitura “senza zuccheri aggiunti”;
- senza conservanti;
- caratteristico odore, colore e sapore del prodotto tipico;
- il liquido di conservazione deve essere limpido;
- il peso sgocciolato al netto deve presentare uno scarto inferiore all'1 %. Le confezioni, sigillate e senza rotture, devono riportare le indicazioni del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. e devono essere conformi a quanto riportato nella Legge regionale 24 novembre 2001, n. 15.

I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale ed europea relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

SETTORE VII (Ortaggi – Frutta e verdura)

I prodotti ortofrutticoli che si intendono acquistare possono essere:

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

L'ortofrutta non deve essere di V gamma.

Prodotti Ortofrutticoli Freschi di Stagione (I Gamma)

Caratteristiche generali

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

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

Caratteristiche analitiche

La fornitura deve essere conforme al:

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

Trasporto

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

Imballaggio ed etichettatura

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

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

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

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

Pomodori

I prodotti devono provenire da: *Solanum lycopersicum*.

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

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

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

Zucche

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

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

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

Zucchine

I prodotti devono provenire da: *Cucurbita pepo*.

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

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

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

Peperoni

I prodotti devono provenire da: *Capsicum annuum*.

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

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

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

Melanzane

I prodotti devono provenire da: *Solanum melongena*.

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

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

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

Ortaggi a Radice (Carote)

I prodotti devono provenire da: *Daucus carota*.

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

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

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana.

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

Lattughe, indivie e scarole

I prodotti devono provenire da: *Lactuca sativa* var. *capitata* (lattughe a cappuccio, comprese quelle del tipo «Iceberg»), *L. s. longifolia* Lam. (lattughe romane), *L. s. crispa* (lattughe da taglio),

incroci di queste varietà, *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam. (invidie ricce), *C. e. latifolium* Lam. (scarole).

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

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

Spinaci

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

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

Tolleranze: è ammesso un lieve difetto di colorazione purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana.

Verza o cavolo verza

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

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

Tolleranze: è ammesso un lieve difetto di colorazione purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana.

Friarielli

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

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

Tolleranze: è ammesso un lieve difetto di colorazione purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Cultivar ammesse: broccolo friariello di Napoli.

Bietolina (bieta liscia da taglio o bieta erbetta)

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

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

Tolleranze: è ammesso un lieve difetto di colorazione purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o regionale.

Ortaggi a Tubero (Patate)

I prodotti devono provenire da: *Solanum tuberosum*.

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

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

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

Ortaggi a Bulbo (Cipolle, aglio)

Cipolle

I prodotti devono provenire da: *Allium cepa*.

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

Tolleranze: sono consentite leggere screpolature della tunica esterna, purché non pregiudichino la

conservazione del prodotto fino al consumo.

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

Aglione

I prodotti devono provenire da: *Allium sativum*.

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

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

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

Ortaggi a fiore (Carciofi, Cavolfiori, Broccoli)

Carciofi

I prodotti devono provenire da: *Cynara scolymus*.

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

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

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

Cavolfiori

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

I cavolfiori devono presentare la forma tipica della varietà, con infiorescenza a corimbo, peduncoli fiorali molto ingrossati e variamente costipati e colorazione bianca, paglierina, verde o violetta.

Sono ammesse varietà precocissime, precoci, invernali e tardive. Le infiorescenze devono essere compatte e non devono presentare imbrunimenti o lesioni.

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

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana

Broccoli

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

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

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

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

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

Ortaggi a fusto (Sedano, Finocchio)

Sedano

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

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

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

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

Finocchio

I prodotti devono provenire da: *Foeniculum vulgare*.

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

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

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

Frutta fresca

La frutta fresca deve appartenere alla categoria Extra o categoria I e deve aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche della varietà, dell'epoca di raccolta e della zona di produzione. In particolare deve rispondere ai seguenti requisiti: essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici; non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente; essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva; se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso e qualità con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiori al 5% per la categoria Extra e al 10% per la categoria I.

Agrumi (Arance, Clementine, Mandarini, Limoni) Le arance devono provenire da: *Citrus sinensis*.

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

I limoni devono provenire da: *Citrus limon*.

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

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

Cultivar ammesse:

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

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

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

Pomacee (Mele, Pere)

Le mele devono provenire da: *Malus domestica*.

Le pere devono provenire da: *Pyrus communis*.

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

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

Cultivar ammesse:

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

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

Rosaceae (Pesche e Pesche Noci)

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

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

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

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

Drupacee (Albicocche)

Le albicocche devono provenire da: *Prunus armeniaca*.

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

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

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale (Boccuccia, tonda di castiglione, precoce di Imola, reale di Imola) o campana (ad esempio albicocca vesuviana).

Musaceae (Banane dal Circuito Equo e Solidale)

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

Le banane devono essere non maturate o annerite, col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di residui di pistilli, prive di malformazioni e normalmente ricurve, praticamente prive di ammaccature o lesioni, praticamente esenti da danni dovuti a basse temperature.

Le banane non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, purché non pregiudichino né l'aspetto generale, né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione.

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

Acnidaceae (Kiwi)

Il prodotto deve provenire da *Actinidia deliciosa*.

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

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

raggrinzimenti, lesioni o striatura superficiali. I kiwi devono risultare mediamente cedevoli, non duri e non molli. I kiwi devono avere dimensione/calibro medio alto.

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

Erbe Aromatiche Fresche

Le erbe aromatiche fresche sono le seguenti:

- Salvia, proveniente da *Salvia officinalis*
- Basilico, proveniente da *Ocimum basilicum* delle varietà genovese, napoletano, greco.
- Rosmarino, proveniente da *Romasmarinus officinalis*
- Prezzemolo, proveniente da *Petroselinum crispum*
- Piperna, proveniente da *Thymus serpyllum*
- Timo, proveniente da *Thymus spp.*
- Maggiorana, proveniente da *Origanum majorana*
- Origano, proveniente da *Origanum vulgare*

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

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

Pomodori Pelati Interi

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

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

- a) presentare colore rosso caratteristico del pomodoro;
- b) avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c) essere privi di larve di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria con un massimo di 3,5 cmq/kg di peso netto, di macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e presentare in misura inferiore al 5 % del peso sgocciolato maculature d’altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto;
- d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60 % del peso netto nominale per i contenitori uguali o superiori a 500 ml e al 56 % per quelli inferiori a 500 ml;
- e) essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 65 % del peso del prodotto sgocciolato;
- f) media del contenuto in bucce (con dimensioni ≥ 5 mm), determinata su almeno 5 recipienti, non superiore a 3 cm² per ogni 100 grammi di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite. Per «bucce» si intendono sia la buccia aderente alla polpa del pomodoro, sia quella trovata sciolta nel recipiente;
- g) il valore del pH non deve essere superiore a 4,5;
- h) il valore di acido lattico non deve essere superiore all’1 % del residuo secco al netto del sale aggiunto.

I pomodori pelati interi devono avere un residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4 %. Qualora ai pomodori pelati interi è aggiunto succo concentrato di pomodoro, o le tipologie di pomodoro concentrato di cui all’allegato D del Decreto, il residuo secco del prodotto, al netto di sale aggiunto, non è inferiore al 6 %.

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

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

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

Il quantitativo di sale da tavola addizionato non deve superare il 2 % del peso netto; ove si aggiunga cloruro di calcio, il tenore complessivo di ioni calcio non deve superare lo 0,045 %. Nel determinare il quantitativo di sale da tavola addizionato, il tenore naturale di cloruri è considerato pari al 2 % del residuo secco. Il prodotto deve avere una vita commerciale residua superiore al 50%. Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

I prodotti consegnati in contenitori in banda stagnata devono essere BPA free e non devono presentare difetti, come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti (bombaggio), od essere beccati. I contenitori devono rispettare la normativa vigente sui MOCA. Sono richiesti formati da 0.4/1 kg o altri formati non superiori a 2.5 kg. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e dal Decreto 16.11.2017, prorogato al 2021. Nel caso di acquisto di pomodori pelati bio, devono attenersi a quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 e dal Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i.

Pomodori Pelati Tipo S. Marzano

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

- *Pomodori pelati interi:*

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

semiconcentrato di pomodoro ottenuto esclusivamente da frutti di pomodoro della varietà S. Marzano 2, KIROs o di linee migliorate, prodotti nell'area di produzione.

- *Pomodori pelati a filetti:*

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

confezionamento ed etichettatura

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

Passata di Pomodoro

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

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

La presenza di bucce e di semi non deve superare il limite del 4% in peso del prodotto finito.

È ammessa l’aggiunta dei seguenti ingredienti:

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

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

I prodotti dovranno essere consegnati in contenitori in banda stagnata BPA free e non devono presentare difetti, come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti (bombaggio), od essere beccate. Sono richiesti formati da 0.4/1 kg o altri formati non superiori a 2.5kg. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e del D.M. 16/11/2017 prorogato dal Decreto 1 aprile 2020 a dicembre 2021. Nel caso di acquisto della passata di pomodoro bio, deve attenersi a quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 e dal Reg. (CE) 889/2008.

Passato di Verdure Privo di Legumi

Prodotto i cui ingredienti in proporzioni variabili possono essere: pomodori, carote, porro, cipolle, sedano, patate, zucchine, cavolo verza, spinaci, bietole, zucca, ecc. Se acquistato preimballato deve rispettare i requisiti del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. e deve essere conforme a quanto riportato nella Legge regionale n. 15 del 24/11/2001.

Pesto Biologico a Base di Basilico

Deve essere composto da: Olio extravergine d'oliva, basilico, sale, pinoli. Deve avere aspetto cremoso con un'intensa colorazione verde brillante, odore gradevole e profumato di basilico con gusto intenso ed aromatico. Deve rispettare i requisiti del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. e deve essere conforme a quanto riportato nella Legge regionale n. 15 del 24/11/2001.

Olive da tavola o da mensa

I frutti devono provenire da varietà dell'olivo coltivato, sano, colto al punto giusto di maturità e di qualità. Le olive devono essere di origine italiana. Sono ammessi prodotti DOP (La bella di Daunia, Oliva di Gaeta), IGP e PAT (Oliva caiazzara, Oliva salella ammaccata del Cilento, Oliva Tifatina, Oliva vernacciola di Melizzano, Oliva masciatica, Olive pisciottane schiacciate sott'olio). Sono parimenti ammessi olive della varietà Carolea di Calabria, Sant'Agostino di Puglia, Ascolana tenera di Ascoli Piceno, Bella di Cerignola di Puglia, Nocellara del Belice di Sicilia. Sono ammesse varietà verdi, cangianti, nere (per ossidazione) e nere al naturale. Sono ammesse le forme tondeggianti, allungate, ovoidali, elissoidali ed ellittiche. Devono essere sottoposte alle preparazioni indicate nella norma CODEX STAN 66-1981 e successive modifiche, e comunque tali da garantire la sicurezza alimentare. Queste preparazioni possono eventualmente includere l'aggiunta di diversi prodotti o

aromi di buona qualità alimentare. Il prodotto deve avere un buon rapporto polpa/nocciolo, deve avere sapore delicato e mai amaro, la pellicola non deve essere eccessivamente sottile, la polpa deve staccarsi con facilità dal nocciolo, che deve essere piccolo e terso. I prodotti devono essere etichettati ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011.

“Oliva di Gaeta” DOP

La Denominazione di Origine Protetta “Oliva di Gaeta” è riservata esclusivamente alle olive da mensa, derivanti dalla varietà di oliva “Itrana” (detta anche Gaetana), del tipo nere che vengono sottoposte ad un processo di fermentazione lattica. Devono rispondere alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

All’atto dell’immissione al consumo l’“Oliva di Gaeta” deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- Forma: sferoidale;
- Calibro: minimo 12 mm;
- N° di frutti/Kg: non maggiore di 410;
- Colore: da rosa intenso a violaceo;
- Rapporto polpa/nocciolo: non inferiore a 3;
- Polifenoli totali: non inferiore a 12 mg/kg;
- Tocoferoli totali: non inferiore a 42 mg/kg.

Inoltre la polpa deve presentare: distacco dal nocciolo netto e completo, consistenza morbida, sapore tipico, lievemente amaro, acetico e/o lattico, colore da rosa intenso a violaceo.

Eventuali difetti delle drupe, quali difetti della pellicola con o senza alterazioni della polpa, raggrinzimento, presenza del picciolo, danneggiamenti di crittogame e/o insetti, sono tollerati nella misura massima del 6 % di prodotto finito.

Delimitazione geografica della zona di produzione

La zona di coltivazione e produzione delle olive a Denominazione di Origine Protetta “Oliva di Gaeta” comprende determinati territori delle Regioni Lazio e Campania.

Il prodotto avviato al consumo con la Denominazione di Origine Protetta “Oliva di Gaeta” può essere confezionato:

- in recipienti ad uso alimentare della capacità massima di 25 litri. Per tale tipologia di confezione deve essere riportata sul contenitore la data di confezionamento a caratteri marcati e ben visibili e indelebili;

- in contenitori di vetro trasparenti fino alla capacità massima di 4 litri;
- in contenitori monouso di plastica fino alla capacità massima di 4 litri.

Il prodotto “Oliva di Gaeta” D.O.P., dovrà recare obbligatoriamente sulle etichette a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico europeo identificativo delle produzioni D.O.P. e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di Legge, le seguenti ulteriori informazioni:

- “Oliva di Gaeta” seguita dall’acronimo DOP (Denominazione di Origine Protetta);
- il nome, la ragione sociale e l’indirizzo dell’azienda produttrice;
- il logo del prodotto, costituito dalla sagoma caratteristica dell’oliva itrana con picciolo, contornata da un bordo di colore bianco.

È vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell’indicazione del nome dell’azienda dalla cui coltura il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del disciplinare.

Olive Verdi e Nere Denocciolate in Salamoia

Le olive devono essere di origine italiana, denocciolate attraverso un procedimento meccanico e conservate in salamoia al 10 %. I prodotti devono provenire dall’ultimo raccolto, interi: sani e puliti, privi di: larve, insetti, difetti dovuti a malattie, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il colore deve essere verde tipico. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto dell’oliva. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa. Il prodotto deve essere esente da sapori o odori estranei. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

Confezionamento ed etichettatura

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

progressivamente fino al 2% per un peso fino a 1500g. L'etichettatura deve rispettare quanto disposto dal Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.

Capperi Sotto Sale

Il prodotto deve provenire da *Capparis spinosa*. capperi richiesti devono essere coltivati e lavorati in Italia. Sono ammessi capperi DOP, IGP e PAT. Devono essere conservati esclusivamente al naturale con sale marino, devono presentare il caratteristico aroma intenso, forte e penetrante. Devono, inoltre, essere di colore verde scuro, tondeggianti e consistenti alla manipolazione. Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori/vasetti da gr. 100, non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla Legge 30 aprile 1962 n. 283 e s.m.i. e D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i. I capperi sotto sale devono essere etichettati ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.

Polpa di Frutta Bio

La polpa (polpa di frutta) è la parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato o privato dei semi ottenuta dalle parti commestibili del frutto della stessa specie, senza eliminazione di succo. Per gli agrumi, per polpa o cellule si intendono gli agglomerati di succo ottenuti dall'endocarpo. Può essere tagliata a pezzi o schiacciata, ma non ridotta in purea. È composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti. (D.Lvo 21 maggio 2004, n. 151 aggiornato dal Decreto Legge n. 20 del 19/02/2014) Deve essere fornito in vaschette monoporzione da 100 g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare. Aspetto, odore e colore devono essere quelli tipici della polpa raffinata e della materia prima da cui provengono.

Il prodotto deve:

- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- potersi conservare a temperatura ambiente;
- essere biologico.

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

Tagliata di Frutta

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

Le specie da inserire sono le seguenti:

Categoria I

- MELE - *Cultivar richieste*: golden delicious, red delicious, annurche;
- PERE - *Cultivar richieste*: abate fetel, passacrassana, coscia;
- ALBICOCCHE - *Cultivar richieste*: boccuccia, tonda di castiglione, precoce di Imola, reale di Imola;
- BANANE - (ammesse tutte le cultivar, purché provenienti dal Circuito Equo e Solidale);
- KIWI – (ammesse tutte le cultivar, purché il frutto sia coltivato in Italia)
- ANANAS - (ammesse tutte le cultivar, purché provenienti dal Circuito Equo e Solidale. È ammesso l'uso di ananas essiccato);
- ARANCE - *Cultivar richieste*: tarocco, sanguinello, ovale (calabrese).
- CLEMENTINE IGP- Clementine di Calabria IGP.
- FRAGOLE - Sabrosa e Sabrina.

La tagliata di frutta può essere presentata ai consumatori anche in porzione monodose, già preimballata. Il D.M. del 20 giugno 2014, n. 3746 “Attuazione dell’articolo 4 della Legge 13 maggio 2011 n.77, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di IV gamma”, prevede la possibile aggiunta di ingredienti di origine vegetale non freschi o secchi in quantità non superiore al 40% in peso del prodotto finito. Devono essere rispettati i requisiti igienico sanitari e qualitativi minimi dei prodotti ortofrutticoli (Reg 2073/2005). L’imballaggio deve riportare almeno le seguenti indicazioni:

- la dicitura “prodotto lavato e pronto per il consumo” (in un punto evidente dell’etichetta, in modo da essere facilmente visibili e chiaramente leggibili); il termine “prodotto” può essere sostituito da una descrizione più specifica dello stesso;
- la dicitura “conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8°C”;

- la dicitura “consumare entro due giorni dall’apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza”.

Gli operatori del settore devono garantire che, in ogni fase della distribuzione, i prodotti ortofrutticoli di IV gamma siano mantenuti ad una temperatura inferiore a 8°C.

Insalata Fresca Preimballata Bio

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

SETTORE VIII (Surgelati e Congelati)

È ammesso l'uso dei seguenti prodotti:

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

1. Prodotti della Pesca Surgelati e Congelati

Caratteristiche generali

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.Lvo 110/92; D.M. n. 493/95) e devono provenire da stabilimenti conformi ai Reg. (CE) 852/04 e 853/04. I prodotti della pesca surgelati devono essere portati alla temperatura di -18°C o inferiore con tecnologia I.Q.F. (con i mezzi criogeni consentiti dalla normativa) e devono essere confezionati all'origine. I prodotti acquistati devono avere opportuna denominazione commerciale e scientifica ai sensi del D.M. n. 19105 del 22 settembre 2017 ed essere etichettati ai sensi del Reg. (UE) 1379/2013. Gli alimenti congelati sono portati alla temperatura di -18°C con tecnologia I.Q.F. ma, a differenza dei surgelati, non sono confezionati all'origine e possono essere acquistati come "sfusi". Devono essere applicate tutte le caratteristiche generali e specifiche riportate per i surgelati. L'etichettatura può essere riportata sull'involucro protettivo o sulla documentazione di accompagnamento. Per i prodotti congelati deve essere possibile risalire alla percentuale di glassatura che, in ogni caso, non deve superare il 20%. Sui prodotti surgelati deve essere riportato il solo peso al netto della glassatura, così come specificato dall'ICQRF (nota n° 2011 del 28/03/2019). I prodotti richiesti devono avere le seguenti caratteristiche:

- il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- il prodotto deve essere lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/04, deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F. (Individually Quickly Frozen);
- i prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali

formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna dell'imballo o brinature;

- la percentuale di glassatura di ogni prodotto offerto non deve essere superiore al 20 % e deve formare uno strato continuo e uniforme;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza, ai sensi del Reg. (CE) 1379/2013 e del Decreto ministeriale del 27/03/2002; del Reg. (CE) 1420/2013 e del Reg. (CE) n. 178/2002 e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Trasporto

Il trasporto deve avvenire mediante veicoli conformi alla normativa vigente ai sensi della Legge n. 283/62 s.m.i., D.M. n. 493/95, D.P.R. 327/80, Reg. (CE) 852/04 e D.Lvo 110/92. La temperatura di trasporto deve essere di -18°C o inferiore. Si ammette una breve fluttuazione verso l'alto di massimo 3 °C.

Imballaggio ed etichettatura

Gli imballi devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni microbiche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283/62 e successive modificazioni, così come modificata dal D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777; dal D.M. 21.03.73 s.m.i.; dal D.Lvo 27 gennaio 1992, n.108, e dal Reg. (CE) 1935/04, nonché dal Reg. (CE) 10/2011;
- riportare etichettatura contenente le indicazioni previste dal D.Lvo 110/92. I prodotti della pesca non trasformati devono essere etichettati secondo quanto previsto dal Reg. (UE) 1379/2013 mentre i prodotti trasformati devono essere etichettati così come disposto dal Reg. (UE) n. 1169/2011. La Zona FAO e la denominazione scientifica devono essere rese note anche nei prodotti trasformati;
- la denominazione commerciale e scientifica di ogni prodotto della pesca deve essere sempre riportata in etichetta e devono essere conformi al D.M. 22 settembre 2017;
- nel caso dei prodotti biologici, l'etichettatura deve essere conforme al Reg. (UE) 848/2018;

- nel caso di prodotti SQNZ o acquacoltura sostenibile, l'etichettatura deve essere conforme al relativo disciplinare di produzione;
- nel caso di prodotti certificati MSC o Friend of the Sea, devono essere visibili sulla confezione il logo e il *Chain of Custody Code*.

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

- per prodotti surgelati devono intendersi applicabili i requisiti qualitativi organolettici di freschezza Extra o A di cui al Reg. (CE)E 2406/1996 s.m.i. Per i prodotti preparati (filetti o semilavorati) si applicano le sole caratteristiche della carne (consistenza soda, elastica e liscia per i pesci bianchi e consistenza soda e rigida per i pesci azzurri);
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- il prodotto - intero o preparato (sottoposto ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura e la tritatura) - deve essere accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo o brinature, né asciugamento delle superfici per sublimazione della glassatura, né parziali decongelazioni, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione;
- la pelle, se presente, deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

Caratteristiche Analitiche

- i Limiti Massimi Residuali (la concentrazione massima di un residuo di una sostanza farmacologicamente attiva che può essere autorizzata negli alimenti di origine animale) delle sostanze farmacologicamente attive devono essere conformi al Reg. (CE) 470/2009, Reg. (UE) 37/2010 e Reg. (UE) 880/2017;
- il tenore medio di metalli pesanti nelle parti commestibili dei prodotti della pesca deve rispettare i limiti previsti dal Reg. (CE) 1881/2006 e successive modifiche;
- i livelli di istamina dei prodotti della pesca ad elevato tenore di istidina devono rispettare i limiti previsti dal Reg. (CE) n. 2073/2005;
- i livelli di Azoto Basico Volatile Totale (ABVT) devono rispettare i limiti previsti dal Reg. (CE) 2074/2005 (limitatamente a Merlucidi e Pleuronettidi).

Elenco dei prodotti della pesca surgelati/congelati ammessi:

Gadidi:

Filetti e Cuori di Merluzzo

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

Pleuronettiformi:

Filetti di Sogliola

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

Filetto di Platessa

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

Filetti di Limanda

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

Salmonidi:

Filetti di Trota

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Trota (*Oncorhynchus mykiss*), denominazione in lingua italiana trota iridea. Possono essere impiegate Trote fresche di itticultura.

2. Prodotti Orticoli Surgelati

Possono essere utilizzati i seguenti prodotti orticoli surgelati/congelati:

2.1 - Verdura e Ortaggi (spinaci, carote, zucchine, patate, bietolina, verdura per minestrone)

2.2 - Legumi (Piselli e Fagiolini)

2.1 - Verdure e Ortaggi

Caratteristiche Generali

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

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

Trasporto

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

I veicoli adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:

- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone;

- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione/registrazione sanitaria in conformità alla normativa vigente.

Imballaggio ed Etichettatura

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

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

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

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

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

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

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

- accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Sono considerati difetti:

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

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazione di colore o sapore
- odori sgradevoli o comunque atipici;
- bruciature da freddo;

- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve;
- vegetali estranei al dichiarato;
- unità parzialmente spezzate e/o unità rotte.

Caratteristiche analitiche:

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

Varietà dei prodotti orticoli surgelati richiesti:

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

2.2- Legumi Surgelati

Fagiolini e Piselli Surgelati

Caratteristiche Generali

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

- accuratamente puliti e mondati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- il colore deve essere verde brillante uniforme;
- la consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa; non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il sapore deve essere tipico sia su prodotto surgelato sia su prodotto cotto e cioè zuccherino (dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- diametro massimo fino 8-8,5 mm per i piselli e 10 mm per i fagiolini. Sono considerati difetti:
- frammenti di piselli/fagiolini e pelli;
- piselli/fagiolini macchiati;
- piselli/fagiolini gialli.

SETTORE IX: PRODOTTI DOLCIARI

Prodotti dolciari a base di cioccolato

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

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

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

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

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

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

Tipologia di Prodotti:

Uovo di Cioccolato

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

Tavolette di Cioccolato (Fair Trade)

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

Dolcetti tipo Chiacchiere

Il prodotto deve essere preparato con un impasto di farina bianca 00, uova fresche, burro, zucchero e aromi. Le chiacchiere possono essere fritte o al forno e spolverate con zucchero a velo.

Prodotti Dolciari da Forno: Panettone, Pandoro e Colomba

I prodotti dolciari da forno di seguito riportati, sono regolamentati dalla Circolare 3 dicembre 2009, n. 7021, dal Decreto 22 luglio 2005 sulla disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno modificato dal D.M. 16/05/2017 esplicativa su etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari - prodotti dolciari da forno (Gazzetta Ufficiale n. 302 del 30 dicembre 2009).

Tipologia di prodotti:

Panettone

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

L'impasto del panettone contiene i seguenti ingredienti:

- farina di frumento;
- zucchero;
- uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4 % in tuorlo;
- materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al 16 %;

- uvetta e scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al 20 %;
- lievito naturale costituito da pasta acida;
- sale.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

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

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

Pandoro

La denominazione «pandoro» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, una struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristico di burro e vaniglia.

L'impasto del pandoro contiene i seguenti ingredienti:

- farina di frumento;
- zucchero;
- uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4 % in tuorlo;
- materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al 20 %;
- lievito naturale costituito da pasta acida;
- aromi di vaniglia o vanillina;
- sale.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

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

Colomba

La denominazione «colomba» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma irregolare ovale simile alla colomba, una struttura soffice ad alveolatura allungata, con glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero e almeno il 2 % di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione.

L'impasto della colomba contiene i seguenti ingredienti:

- farina di frumento;
- zucchero;
- uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4 % in tuorlo;
- materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al 16 %;
- scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al 15 %;
- lievito naturale costituito da pasta acida;
- sale.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- latte e derivati;
- miele;
- burro di cacao;
- malto;

- zuccheri;
- lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del D.P.R. n. 502, fino al limite dell'1 %;
- aromi naturali e naturali identici;
- emulsionanti;
- il conservante acido sorbico;
- il conservante sorbato di potassio.

La glassatura superiore è ottenuta con albume d'uovo e zucchero. È facoltà del produttore aggiungere i seguenti ingredienti:

- mandorle, armelline, nocciole e anacardi finemente macinati;
- farina di riso, di mais e di frumento;
- cacao avente requisiti di cui all'Allegato I, punto 2, D.L. 12 giugno 2003, n. 178;
- zuccheri;
- amidi;
- oli vegetali;
- aromi naturali e naturali identici;
- emulsionanti;
- il conservante acido sorbico;
- il conservante sorbato di potassio.

L'impasto base della colomba può essere caratterizzato dall'assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi nonché, nel caso di colombe ricoperte o da ricoprire con altri ingredienti caratterizzanti, dall'assenza della glassatura superiore con relativo decoro oppure dalla sostituzione di uno o di entrambi i componenti del decoro.

Calcolo delle percentuali in Panettone, Pandoro, Colomba

Le percentuali minime del tuorlo e della materia grassa butirrica, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca, al netto degli ingredienti inerti. Ai fini del calcolo della percentuale in tuorlo vengono fissati i seguenti parametri di riferimento:

- rapporto tuorlo/albume: 35/65;
- residuo secco del misto: 0,235;
- residuo secco del tuorlo: 0,43;

Le percentuali minime dell'uvetta e della scorza di agrumi canditi, riportate al secco, sono riferite

all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca. Il lievito, qualora impiegato, deve corrispondere al massimo all'un % dell'impasto tal quale, pronto da spezzare, inclusi gli ingredienti inerti. Come previsto dalla Circolare 3 dicembre 2009, n. 7021, le uova impiegate nella preparazione di «Panettone», «Pandoro» e «Colomba» devono essere fresche.

Prodotti speciali e arricchiti

È in facoltà del produttore aggiungere al panettone, al pandoro e alla colomba: farciture, bagne, coperture, glassature, decorazioni e frutta, nonché altri ingredienti caratterizzanti, ad eccezione di altri grassi diversi dal burro. Il prodotto così finito contiene almeno il cinquanta % dell'impasto base, calcolato sul peso del prodotto finito. È in facoltà del produttore aggiungere al savoiardo, all'amaretto e all'amaretto morbido farciture, coperture, glassature, decorazioni, nonché altri ingredienti caratterizzanti. Il prodotto così finito, comunque, contiene almeno il 60 % dell'impasto base, calcolato sul peso del prodotto finito.

Etichettatura

I prodotti sono etichettati in conformità al Reg. 1169/2011 e al D.Lvo 231/2017. Le denominazioni di vendita dei prodotti «panettone» e «pandoro» di piccole dimensioni possono essere riportate con relativi diminutivi, come «pandorino», «panettoncino».

Nel caso in cui l'impasto base non presenti uvetta o canditi, la denominazione di vendita del prodotto deve contenere l'indicazione dell'assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi o di entrambi. Le aggiunte possono essere elencate in etichetta separatamente dagli ingredienti dell'impasto. I prodotti quali «Panettone», «Pandoro» e «Colomba» possono anche essere presentati con caratteristiche di forma di fantasia diverse da quelle previste, purché l'etichettatura presenti un'indicazione o una rappresentazione grafica delle caratteristiche di forma del prodotto.

Altri Prodotti Dolciari da forno: Savoiardo, Amaretto, Amaretto morbido

I prodotti dolciari da forno di seguito riportati, sono regolamentati dalla Circolare 3 dicembre 2009, n. 7021, dal Decreto 22 luglio 2005 sulla disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno modificato dal D.M. 16/05/2017 esplicativa su etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari - prodotti dolciari da forno (Gazzetta Ufficiale n. 302 del 30 dicembre 2009).

Savoiardo

La denominazione «savoiardo» è riservata al biscotto di pasticceria all'uovo avente forma caratteristica a bastoncino con struttura caratterizzata da alveolatura minuta e regolare e con

superficie superiore ricoperta di zucchero ed aroma tipico di vaniglia e limone. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidità tra il 4 % e il 12 %. L'impasto del savoiardo contiene i seguenti ingredienti:

- zuccheri;
- farina di frumento;
- uova intere di gallina di categoria «A» in quantità non inferiore al 26%

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- amido, fecole;
- lattosio, proteine del latte;
- agenti lievitanti;
- aromi di vaniglia, vanillina;
- aroma di limone, olio essenziale di limone;
- sale.

Amaretto

La denominazione «amaretto» è riservata al biscotto di pasticceria a pasta secca avente forma caratteristica tondeggiante, con struttura cristallina e alveolata e superficie superiore screpolata e gusto tipico di mandorla amara, con eventuale aggiunta di granella di zucchero. Il prodotto presenta una percentuale di umidità inferiore al 3 %. L'impasto dell'amaretto contiene i seguenti ingredienti:

- zucchero (saccarosio);
- mandorle di albicocca (armelline), con contenuto di grasso superiore al 45 %, mandorle, singolarmente o in combinazione, in quantità tali da garantire non meno del 13 %;
- albume d'uovo di gallina.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- aromi;
- agenti lievitanti;
- latte: intero, scremato in polvere;
- lattosio;
- proteine del latte;
- sale.

Amaretto Morbido

La denominazione «amaretto morbido» è riservata al biscotto di pasticceria a pasta morbida avente forma caratteristica tondeggiante, con superficie superiore screpolata. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidità almeno dell'8 %. L'impasto dell'amaretto morbido contiene i seguenti ingredienti:

- zucchero (saccarosio);
- mandorle di albicocca (armelline), con contenuto di grasso superiore al 45%, mandorle, singolarmente o in combinazione, in quantità tali da garantire non meno del 35 %;
- albume d'uovo di gallina.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- miele;
- aromi;
- agenti lievitanti;
- proteine del latte;
- il conservante: acido sorbico; sorbato di potassio;
- l'umidificante: sorbitolo;
- sale.

Etichettatura

L'etichetta dell'amaretto e dell'amaretto morbido deve indicare la percentuale di mandorle di albicocca e di mandorle. I prodotti devono, inoltre, essere confezionati ed etichettati conformemente a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i ed il peso deve essere conforme a quello previsto nelle tabelle dietetiche.

SETTORE X (FSG – Alimenti per la prima infanzia)

I prodotti noti come FSG cioè “Food for Specific Groups” ovvero “Alimenti per Gruppi Specifici” che possono essere utilizzati sono:

- Formule per Lattanti
- Formule di Proseguimento
- Alimenti a base di cereali
- Altri alimenti per la prima infanzia

L'appalto potrà anche prevedere la necessità di fornitura di alimenti destinati a fini medici speciali sviluppati per soddisfare le esigenze nutrizionali dei lattanti.

Ai sensi del Reg. (UE) 609/2013 si adotta la seguente terminologia:

- lattante: un bambino di età inferiore a dodici mesi;
- bambino nella prima infanzia: un bambino di età compresa tra uno e tre anni;
- formula per lattanti: un prodotto alimentare destinato all'alimentazione dei lattanti nei primi mesi di vita, in grado di soddisfare da solo le esigenze nutrizionali dei lattanti fino all'introduzione di un'adeguata alimentazione complementare;
- formula di proseguimento: un prodotto alimentare destinato all'alimentazione dei lattanti nel momento in cui viene introdotta un'adeguata alimentazione complementare e che costituisce il principale elemento liquido nell'ambito di un'alimentazione progressivamente diversificata di tali lattanti;
- alimento a base di cereali: un prodotto alimentare:
 - i) destinato a soddisfare le esigenze specifiche dei lattanti in buona salute nel periodo di svezzamento e dei bambini nella prima infanzia in buona salute per integrarne la dieta e/o per abituarli gradualmente a un'alimentazione ordinaria;
 - ii) appartenente a una delle seguenti categorie:— cereali semplici ricostituiti o da ricostituire con latte o con altro liquido nutritivo appropriato,— cereali con l'aggiunta di un alimento ricco di proteine, ricostituiti o da ricostituire con acqua o con altri liquidi non contenenti proteine,— pastina da utilizzarsi dopo cottura in acqua bollente o in altri liquidi adatti,— biscotti e fette biscottate da utilizzarsi tali e quali o dopo essere stati sbriciolati e uniti ad acqua, latte o altri liquidi adatti.

Gli FSG che si intendano acquistare devono essere in possesso di tutti i requisiti richiesti dalla normativa di settore:

- Regolamento (UE) n. 609/2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per

il controllo del peso;

- Reg. Delegato (UE) 127/2016 che integra il regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni specifiche di composizione e di informazione per le formule per lattanti e le formule di proseguimento e per quanto riguarda le prescrizioni relative alle informazioni sull'alimentazione del lattante e del bambino nella prima infanzia;
- Reg. Delegato (UE) 128/2016 che integra il Reg. (UE) n. 609/2013 per quanto riguarda le prescrizioni specifiche in materia di composizione e di informazione per gli alimenti destinati a fini medici speciali.

Tipologia di prodotti

Formule per lattanti e Formule di proseguimento

I prodotti devono essere conformi al Reg. (UE) 609/2013 e al Reg. Delegato (UE) 127/2016. La confezione deve riportare l'indicazione della fascia d'età cui è destinato il prodotto, nonché la presenza di allergeni ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011. Qualora necessario, possono essere utilizzate formule speciali per bambini con problematiche specifiche (es. disturbi gastroenterici, lattanti prematuri, patologie del giunto gastro-esofageo, allergia alle proteine del latte vaccino) e formule che costituiscono alimenti a fini medici speciali ai sensi del Reg. Delegato 128/2016. I prodotti devono essere di colore bianco o bianco ialino e non devono presentare separazione delle fasi e grumi; odore, colore o sapore anomali. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto. Se disponibili sul mercato, sono preferiti prodotti biologici, così come previsto nelle clausole contrattuali del Decreto MATTM n.65 del 10/03/2020.

Alimenti a base di cereali

Gli alimenti a base di cereali dovranno essere in possesso dei requisiti generali in materia di FSG e nutrizionali e chimico-fisici previsti dalle seguenti norme (da considerare vigenti fino ad introduzione di atti delegati della Commissione in materia di alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini):

- D.P.R. n.128/1999 - Regolamento recante norme per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e a bambini;
- Direttiva 2006/125/CE della Commissione, del 5 dicembre 2006, sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini.

Pastina di grano duro (*Triticum durum*)

Cfr. “*Pasta e pastina di grano duro (Triticum durum)*”, Settore I: Pasta Alimentare, Farina, Cereali, Pane e

Sono ammessi tutti i tipi di formato (es. stelline, anellini, puntine etc.).

Semolino

Il prodotto richiesto deve essere ottenuto esclusivamente dalla macinazione della semola di grano duro (*Triticum durum*). Il prodotto può essere fortificato con vitamine del gruppo B e sali minerali. Deve essere indenne da parassiti e non deve presentare alterazioni organolettiche né contenere corpi estranei. Tale prodotto dovrà essere conforme al Reg. 609/2013 e al D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 - Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994, n. 146 aggiornato dal DPR 41/2013. La produzione, la conservazione e la distribuzione dovranno avvenire nel rispetto delle norme igienico- sanitarie. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. (UE) 1169/2011, sanzionato dal D.Lvo 231/2017, ed al Reg. (UE) 775/2018.

Biscotti primi mesi solubili e Prima Infanzia

I biscotti devono essere adatti all'alimentazione dei lattanti (bambini fino ai 12 mesi) e dei bambini nella prima infanzia (1-3 anni). La confezione deve indicare la fascia di età cui è destinato l'alimento. I biscotti devono essere tali da potersi sciogliere a contatto con il latte o altri liquidi caldi. I prodotti devono essere conformi alle normative europee e nazionali relative agli FSG. I biscotti, ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione. È vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari. Non devono essere dolcificati con edulcoranti diversi dal saccarosio o fruttosio e per le tipologie solubili, deve essere garantita un'idonea solubilità. I prodotti devono presentare una perfetta lievitazione e cottura. Non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti atipici, sapore, colore e odore anomali e/o sgradevoli. Devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Creme di cereali per la prima infanzia

Il prodotto deve essere conforme alla normativa FSG. È indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte. Il prodotto può essere fortificato con vitamine, sali minerali, amminoacidi, carnitina, taurina, nucleotidi, colina e inositolo nel rispetto dell'Allegato del Reg. 609/2013. Il prodotto non deve contenere conservanti e coloranti. Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli. Il prodotto deve avere consistenza cremosa e omogenea, evitando la formazione di grumi. Gli imballi devono presentarsi intatti e sigillati. È ammesso l'uso delle seguenti tipologie di creme: crema di riso, crema di semolino, crema multicereali, crema mais e tapioca.

Altri Alimenti per la Prima Infanzia

Omogeneizzati e Liofilizzati

Gli omogeneizzati e liofilizzati dovranno essere forniti confezionati singolarmente e devono riportare sull'etichetta le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita accompagnata dall' indicazione della destinazione d'uso;
- l'elenco degli ingredienti;
- le peculiarità di composizione o di fabbricazione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- il quantitativo netto;
- il termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione se necessarie;
- le istruzioni per l'uso;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Europea (prodotto in Italia);
- il valore energetico espresso in kj ed in kcal;
- il tenore di proteine (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto);
- il tenore in carboidrati (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto);
- il tenore in grassi (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto);
- l'età a partire dalla quale il prodotto può essere utilizzato (dal 4° mese);
- la presenza o l'assenza di glutine (se il prodotto è indicato a partire da un'età inferiore ai sei mesi);
- il tasso medio di ciascun minerale (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto);
- il tenore medio di ciascuna, vitamina (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto);
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- il bollo CE (se a base di carne, a base di latte o prodotti ittici).
-

Non potranno essere utilizzati prodotti contenenti conservanti o polifosfati. Non deve contenere sale aggiunto. Alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 12 mesi. Si richiedono confezioni in barattoli da 80 e 120 gr cadauno. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono garantire un'idonea protezione del prodotto.

Tipologie richieste

- *Omogeneizzati di carne*: devono essere biologici (Reg. UE 848/2018 e Reg. CE 889/2008 e s.m.i.);
- *Omogeneizzati di pesce*: spigola, orata, trota, platessa, nasello;
- *Omogeneizzati di frutta*: mela, pera, albicocca, pesca, frutta mista;
- *Omogeneizzati di formaggio* (cfr. “*Formaggino fuso o omogeneizzato di formaggio*” - Settore X “FSG-Alimenti per la Prima Infanzia”).

Formaggino Fuso o Omogeneizzato di Formaggio

Devono derivare dalla coagulazione presamica del latte. Per la produzione non possono essere utilizzati i sali di fusione e gli ingredienti ammessi sono acqua, latte, fermenti lattici, sale e caglio. I formaggini devono essere prodotti e confezionati in Italia. Una percentuale del formaggio può essere un DOP. Non devono contenere né polifosfati (ridurrebbero l’assorbimento del calcio) né conservanti. È ammesso l’uso dei citrati come sali di fusione o correttori di acidità. È ammesso l’uso del calcio fosfato come antiagglomerante o stabilizzante. È ammesso l’uso dell’amido di mais o della farina di riso come addensanti. I prodotti devono essere acquistati in imballi secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche. Caratteristiche merceologiche:

- grasso secco non inferiore al 50%;
- grado rifrattometrico a 35° compreso fra 44/48%;
- relazione Villavecchia: negativa;
- coloranti artificiali: assenti;
- polifosfati: assenti.

A contatto con liquidi caldi debbono fondere fino a sciogliersi completamente.

SETTORE XI (Alimenti senza glutine, senza lattosio e per diete etico/religiose)

Alimenti senza Glutine

Per “glutine” si intende la frazione proteica del frumento, della segale, dell’orzo, dell’avena o delle loro varietà incrociate nonché dei loro derivati, cui alcune persone sono intolleranti, e che è insolubile in acqua e in soluzione di cloruro di sodio 0,5 M. L’ indicazione “*senza glutine*” nell’etichettatura degli alimenti, è disciplinata dal Reg. di esecuzione (UE) 828/2014 come informazioni fornite su base volontaria ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. Quando un alimento è specificamente formulato per celiaci in sostituzione di alimenti contenenti cereali fonte di glutine, le indicazioni sull’assenza della sostanza o il suo contenuto molto basso possono essere seguite dalla dizione “*specificamente formulato per celiaci* “ (o “*per persone intolleranti al glutine*”). Nel caso di alimenti non specificamente formulati per celiaci a base di ingredienti privi di glutine, è ammessa come informazione accessoria la sola indicazione “*senza glutine*”, che può essere seguita dalla dizione “*adatto ai celiaci*” (o “*alle persone intolleranti al glutine*”). Vengono pertanto richiesti alimenti con la dicitura “senza glutine, specificatamente formulati per celiaci” o “senza glutine, specificatamente formulati per persone intolleranti al glutine”, ai sensi del D.M. 17 maggio 2016 che modifica il D.M. 8 giugno 2001, al fine di sostituire alimenti quali:

- pane e affini, prodotti da forno salati, prodotti per impanare;
- pasta e affini; pizza e affini;
- preparati e basi pronte per dolci, pane, pasta, pizza e affini;
- prodotti da forno e altri prodotti dolciari;
- cereali per la prima colazione.

Così come sottolineato dal Ministero della Salute (nota DGSAN 0031769-P-04/08/2016), tali alimenti devono essere prodotti utilizzando un piano di autocontrollo specificamente adattato a garantire l’assenza del glutine entro il limite di tollerabilità analitica di 20 ppm. In particolare deve essere previsto un punto critico di controllo che tenga in considerazione il rischio di contaminazioni crociate durante tutte le fasi di produzione.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche

Gli alimenti senza glutine, delle varie tipologie indicate, devono essere costituiti da ingredienti senza glutine, nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, ossia non devono contenere glutine in quantità superiore a 20 ppm e non devono aver subito contaminazione

durante le fasi di produzione, lavorazione, stoccaggio. Gli alimenti senza glutine non devono inoltre contenere farine di frumento, di orzo, di segale, di avena, di farro, di grano Khorasan e di triticale neppure in tracce. Tutti gli alimenti senza glutine richiesti devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Tutti i prodotti devono essere inseriti nel Registro Nazionale Alimenti Senza Glutine (art. 7, D.Lvo 111/1992).

Etichettatura e confezionamento

I prodotti senza glutine devono essere in confezioni integre, sigillate, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, riportanti tutte le indicazioni in conformità alla normativa vigente. Le confezioni devono essere facilmente identificabili e devono riportare anche il logo della spiga barrata o il logo del Ministero della Salute. Per i prodotti senza glutine il trasporto deve essere effettuato separando tali prodotti da tutti gli altri e, per evitare contaminazioni endogene veicolandoli in contenitori chiusi, seppure siano nella loro confezione originale. La spiga barrata rappresenta un simbolo di identificazione immediata e di maggiore sicurezza per il consumatore. Gli ingredienti e le sostanze impiegate nella preparazione dei vari prodotti senza glutine, devono essere dichiarate in etichetta. L'etichetta deve essere in lingua italiana, ben leggibile e non deve indurre in errore il consumatore finale. I prodotti senza glutine richiesti per le mense scolastiche non devono riportare l'indicazione: *“può contenere tracce di”*, oppure *“nello stabilimento può essere utilizzata farina di frumento...”* o frasi analoghe, riportate a scopo di tutela dell'azienda produttrice verso eventuali reazioni avverse che possano insorgere a causa della ingestione in soggetti celiaci. Tali scritte non garantiscono appieno la sicurezza per il soggetto intollerante.

Pasta senza Glutine

La pasta senza glutine non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura tagli, bottatura o bolle d'aria. Deve, inoltre, risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. Per ogni tipo di pasta deve essere specificato il tempo di cottura e la resa (aumento di peso con la cottura). Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto. È ammesso l'uso di pasta di legumi (lenticchie rosse, piselli, ceci, fagioli), di mais, di riso e di soia.

Biscotti (Frollini) senza Glutine

I biscotti senza glutine devono essere sempre di prima qualità per caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche. Le tipologie richieste sono le seguenti: biscotti classici, con gocce di cioccolato, con grano saraceno e zucchero di canna, con marmellata alla ciliegia o all'albicocca, con vaniglia.

I biscotti devono essere prodotti esclusivamente con amido di mais, farina di mais, farina di riso, farina di grano saraceno, amido di tapioca, fecola di patate, latte, uova, zucchero, zucchero di canna, burro, aromi naturali, agente lievitante, cacao, marmellata di frutta, miele, sale.

I valori nutrizionali per 100 grammi di prodotto dovrebbero essere compresi entro il seguente range:

- valore energetico: kcal 429/459 – kJ1.807/1.933
- carboidrati: g 69,0/79,90
- proteine: g 9,0/2,70
- lipidi: g 13,0/14,30
- fibre: g 4,0/0,80
- sodio: mg 160/0,40

I biscotti senza glutine consegnati devono essere integri, ben asciutti, avere un aspetto ruvido/semiruvido tipico della varietà, un colore ambrato, un odore e un sapore gradevoli. I biscotti non devono contenere farina di frumento e farine o sfarinati vari e/o cereali non consentiti, contenenti gliadina, nonché farine, semole varie e di qualità scadente, né tracce di Ocratossine (Ocratossina A), metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente (Reg. (CE)1881/2006). Devono essere esenti da coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura, a vario titolo impiegate. I biscotti non devono essere ottenuti da ingredienti transgenici e non devono presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature o tagli, oppure contenere tracce di frammenti all'interno della confezione, oppure avere odore e sapore atipici (es. acidità, muffa, stantio, ecc). Non devono essere infestati da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o da qualsiasi altro agente infestante di natura varia, né essere avariati. I biscotti (frollini) senza glutine, devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in buste cartonate per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto ed etichettati nel rispetto della normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). Sulla confezione deve essere sempre stampato il logo della spiga sbarrata o del Ministero della Salute, per una facile identificazione del prodotto, ovviamente in lingua italiana. I biscotti senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life.

Cracker senza Glutine

I cracker senza glutine devono essere prodotti con i seguenti ingredienti: amido di mais, farina di riso, amido di tapioca, uova, sale, zucchero, lievito, agenti lievitanti. I cracker devono essere integri, freschi, friabili, croccanti, devono spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale ed essere croccanti alla masticazione. I valori nutrizionali medi dei cracker senza glutine (100 grammi di prodotto) dovrebbero essere compresi nel seguente range:

- valore energetico: kcal 413/434– kJ 1.744/1.828
- carboidrati: g 72,40/78,00
- proteine: g 3,20/5,20
- lipidi: g 9,0/14,00
- fibre: g 3,80/4,50
- sodio: mg 0,70/0,80

I cracker senza glutine non devono presentare odore, sapore e colore anomali e sgradevoli, né presentarsi frammentati, sbriciolati, invasi da parassiti, alterati o adulterati, oppure contenere farine varie e ingredienti non indicati, nonché additivi e conservanti ad eccezione di quelli ammessi dalle normative vigenti in materia e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici. I cracker non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti, in quantità superiore a quanto indicato dalla normativa vigente (Reg. (CE)1881/2006). I cracker senza glutine devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in pacchetto di carta), contenenti monoporzioni chiuse sigillate, tali da garantire l'integrità del prodotto, etichettata nel rispetto della normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). I cracker senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life.

Fette Biscottate senza Glutine

Le fette biscottate senza glutine devono essere sempre di prima qualità per caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche. Le fette biscottate devono essere prodotte con farina di riso, farina di mais, fecola di patate, lievito, zucchero, sale. I valori nutrizionali per 100 grammi di prodotto dovrebbero essere compresi entro il seguente range:

- valore energetico: kcal 270/425 – kJ1.138/1.796

- carboidrati g 83,0/50,20
- proteine: g 7,0/4,90
- lipidi: g 1,0/8,20
- fibre: g 2,30/3,60
- sodio: mg 0,70/0,60

Le fette biscottate senza glutine devono essere integre, fresche, friabili e croccanti, perfettamente essiccate, ben conservate, devono avere uno spessore omogeneo, un aspetto ruvido/poroso, un colore ambrato, un sapore gradevole tipico. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Le fette devono avere una buona resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco. Le fette biscottate senza glutine non devono essere frammentate, sbriciolate, alterate o adulterate, con macchie, bolle d'aria, crepe, spezzature o tagli, avere odore e sapore atipici (es. acidità, muffa, stantio, ecc.). Le fette non devono essere prodotte con ingredienti transgenici, né contenere strutto, oli e grassi idrogenati, additivi, conservanti, aromatizzanti, emulsionanti ad eccezione di quelli previsti dalla normativa vigente in materia. Le fette biscottate non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente (Reg. (CE)1881/2006), né essere infestate da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o da qualsiasi altro agente estraneo, di varia natura. Le fette biscottate senza glutine, devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in pacchetti di carta per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, ed etichettate ai sensi della normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). Le fette biscottate senza glutine devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life.

Pane e Panini senza Glutine

Il pane ed i panini senza glutine devono essere prodotti esclusivamente con acqua, amido di mais, farina di riso, lievito, grassi vegetali. Il pane senza glutine (baguette/panino) preparato secondo una buona tecnica di lavorazione, deve avere una mollica soffice, morbida, di color bianco-grigiastro, la crosta compatta di colore giallo-bruno, non bruciata o scollata dalla mollica e deve avere un odore caratteristico. All'esame organolettico il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta lucente, dorata e croccante, dello spessore di 3-8 mm a seconda della forma, della cottura e del volume;
- mollica di aspetto più o meno bianco, di consistenza soffice, morbida ma non colloso, porosa ed

elastica;

- alla rottura con le mani o al taglio il pane deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;
- odore gradevole, tipico del prodotto;
- sapore gustoso.

I valori nutrizionali per 100 grammi di pane senza glutine dovrebbero essere indicativamente i seguenti:

- valore energetico: kcal 309– kJ1.304
- carboidrati: g 60,30
- proteine: g 4,00
- lipidi: g 5,70

Il pane non deve contenere farina di frumento e farine contenenti gliadina, tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente (Reg. (CE)1881/2006). Il pane deve essere esente da coloranti o addizionato ad altre sostanze estranee di qualsiasi natura, a vario titolo impiegate e/o aggiunte al prodotto. Non deve essere ottenuto da farine o sfarinati vari e/o con impiego di altri cereali non consentiti o con semole varie e di qualità scadente. Deve presentare i seguenti valori microbiologici:

- Conta totale < 1.000 ufc /g;
- Lieviti e muffe < 10 ufc /g;
- Coliformi non rilevabili in 1g;
- Germi patogeni non rilevabili in 25g.

Il pane (baguette) e/o panini (rosette) senza glutine devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti, riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Il pane e panini senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della shelf-life.

Preparato per Impanare senza Glutine

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti: amido di mais, amido di tapioca, proteine isolate di soia, grassi vegetali, sciroppo di glucosio, zucchero, farina di semi di carrube, sale, agenti lievitanti (E503, E450, E500), addensante (pectina), emulsionante (E472e).

Merendine senza Glutine (plumcake - crostatina - tortina di pan di Spagna - ciambella - merendina al cacao)

Le merendine senza glutine devono essere sempre di prima qualità per caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche. Le tipologie richieste sono le seguenti: plumcake: classico, con marmellata, con yogurt, con gocce di cioccolato; crostatina: all'albicocca, ai frutti di bosco; tortina: classica, di pan di Spagna, con cioccolato; madelaine; ciambella; merendina al cacao: crema gianduia. Le merendine devono essere prodotte esclusivamente con amido di mais, farina di mais, farina di riso, amido di tapioca, fecola di patate, latte, uova, zucchero, zucchero di canna, burro, aromi naturali, agente lievitante, cacao, marmellata di frutta, miele, sale.

Le merendine senza glutine devono essere integre, avere un aspetto e un colore tipici, un odore e sapore gradevoli, essere ben conservate.

I valori nutrizionali per 100 grammi di prodotto dovrebbero essere compresi entro il seguente range:

- valore energetico: kcal 492/449 – kJ 2.066/1.882
- carboidrati: g 75,0/47,0
- proteine: g 1,50/5,70
- lipidi: g 20,70/22,60
- fibre: g 4,0/2,0
- sodio: mg 183/229

Le merendine non devono contenere farina di frumento e farine contenenti gliadina, nonché tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla normativa (Reg. (CE)1881/2006).

Devono essere esenti da coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura, a vario titolo impiegate. Le merendine non devono essere ottenute da ingredienti transgenici o da farine o sfarinati vari e/o con impiego di altri cereali non consentiti o con semole varie e di qualità scadente. Non devono presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, residui di impasto

non perfettamente cotto, oppure avere odore e sapore atipici (es. acidità, stantio, ecc), né essere infestate da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o da qualsiasi altro agente infestante, di natura varia, né essere avariate. Le merendine senza glutine, devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in buste cartonate per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, etichettate nel rispetto della normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). Le merendine senza glutine devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della shelf-life.

Alimenti senza Lattosio

Le norme in materia di etichettatura e di composizione che indicano l'assenza o la presenza ridotta di lattosio nei prodotti alimentari non sono attualmente armonizzate a livello di Unione Europea. Tali indicazioni sono tuttavia importanti per le persone intolleranti al lattosio. A livello nazionale, in attesa dell'armonizzazione, l'indicazione “*senza lattosio*” può essere impiegata per lattini e prodotti lattiero-caseari con un residuo di lattosio inferiore a 100 mg per 100 g o 100 ml, soglia utilizzata in molti Paesi dell'Unione Europea nonostante l'EFSA abbia ravvisato con proprio parere scientifico del 2010 l'impossibilità di individuare un limite preciso, in quanto si sarebbero verificate manifestazioni cliniche in alcuni soggetti con dosi inferiori a 6 mg/100g. Sono preferiti prodotti che abbiano un quantitativo di lattosio inferiore a 10 mg/ 100g. Oltretutto non è possibile utilizzare la soglia di 10 mg/100 kcal utilizzata nel Reg. Delegato (UE) 127/2016, in quanto si riferisce agli alimenti per lattanti che hanno una densità calorica non rapportabile a quella degli alimenti per bambini più grandi o destinati agli adulti. Per fornire una informazione precisa ai consumatori sui contenuti dei prodotti “senza lattosio”, deve essere riportata in etichetta anche un'indicazione del tipo “*Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio*”. Per alimenti non contenenti ingredienti lattei eventuali indicazioni sull'assenza di lattosio devono risultare conformi alle condizioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e, ove del caso, devono contenere termini del tipo “*naturalmente*” per informare sul fatto che non contengono galattosio, a differenza degli alimenti sottoposti a scissione del lattosio.

Bevanda a Base di Riso

La bevanda a base di riso è una bevanda vegetale che sostituisce il latte vaccino in caso di diete particolari. Il prodotto, ricavato dal riso intero, meglio se integrale, macerato in brodo d'acqua è una bevanda che non contiene né lattosio né proteine del latte e colesterolo; contiene prevalentemente zuccheri semplici, grassi polinsaturi, fibre, minerali, vitamine A, B, D. Può essere arricchito con enzimi, vitamina B12, Ferro. La bevanda a base di riso ha un colore simile al latte vaccino, bianco

opaco, un odore tipico, un sapore dolciastro. La bevanda non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore, né presentare forme di contaminazione endogena di qualunque genere. La bevanda a base di riso deve essere consegnata in confezione in tetrapak, sigillata del contenuto indicato, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere. La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente. La bevanda a base di riso deve essere consegnata, quale alternativa al latte vaccino nei casi di intolleranze, nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70%.

Bevanda a Base di Soia

La bevanda a base di soia è una bevanda vegetale che sostituisce il latte vaccino in caso di diete particolari. Il prodotto, ricavato dalla soia intera o dalla farina di soia, è costituito da una emulsione di grasso, acqua e proteine, nella percentuale seguente:

- proteine 3,5 %
- grassi 2%
- carboidrati 2,9%
- minerali 0,5% con caratteristiche nutrizionali simili a quelle del latte vaccino, ma con inferiore contenuto in grassi. Può essere arricchito con vitamina B 12 e Calcio.

La composizione nutrizionale media per 100 grammi di bevanda a base di soia è la seguente:

- Kcal 32
- proteine animali 0
- proteine vegetali 2,9 g
- grassi 1,9 g
- zuccheri 0,8 g
- fibre 0 g
- ferro 0,4 mg

- calcio 13 mg

La bevanda ha un colore ambrato opaco, un odore tipico, un sapore dolciastro. La bevanda a base di soia deve essere consegnata in confezione in tetrapak, sigillata del contenuto indicato, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere. La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e tale da non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La bevanda deve essere consegnata, quale alternativa al latte vaccino nei casi di intolleranze, nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70%.

Bevanda a Base di Mandorla

La bevanda a base di mandorla è una bevanda vegetale che sostituisce il latte vaccino in caso di diete particolari ed anche per integrare l'alimentazione del lattante e dopo lo svezzamento. La bevanda, ricavata dalle mandorle, ha un contenuto di grassi intermedio tra quelli del latte vaccino intero e del latte vaccino parzialmente scremato, grassi che sono prevalentemente polinsaturi. Contiene inoltre vitamina E, minerali e fibre. La composizione nutrizionale media per 100 grammi di bevanda a base di mandorla è la seguente:

- Kcal 25
- proteine animali 0
- proteine vegetali 0,6 g
- grassi 1,5 g
- zuccheri 2,4 g
- fibre 0,4 g
- ferro 0,1 mg
- calcio 7 mg

La bevanda a base di mandorla deve avere un colore simile al latte vaccino, bianco opaco, un odore tipico, un sapore dolciastro. La bevanda a base di mandorla deve essere consegnata in confezione in tetrapak, sigillata del contenuto indicato, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere. La confezione deve essere conforme a tutte le norme

igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La bevanda deve essere consegnata, quale alternativa al latte vaccino in caso di intolleranze, nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70%.

Yogurt alla Soia

Lo yogurt alla soia deve essere prodotto con bevanda a base di soia cui sono stati aggiunti fermenti lattici e zuccheri quali fruttosio, glucosio o saccarosio. Può essere anche alla frutta. Lo yogurt alla soia non deve contenere lattosio. Lo yogurt di soia deve essere di colore bianco-latte tendente all'avorio, di consistenza liquida cremoso, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero. Deve avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula, ma gradevole.

La composizione media dello yogurt di soia (su 100 grammi) deve essere la seguente:

- acqua 82,4 g
- proteine 5,0 g
- sostanze grasse 4,2 g
- carboidrati 3,9 g
- Kcal 72

I parametri microbiologici devono essere rispondenti alla normativa vigente in materia. Lo yogurt alla soia non deve presentare invasione di muffe, colori anomali o avere una consistenza atipica, con grumi, coaguli, pellicole superficiali, perdita di sapore, o essere di gusto differente rispetto a quanto indicato sulla confezione. Lo yogurt di soia non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto, nonché diossine, detersivi, pesticidi, ecc., né additivi, coloranti, antiossidanti, aromi artificiali e antifermentativi ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa in materia, nonché latte vaccino o di origine animale. Lo yogurt alla soia deve essere consegnato in vasetto monoporzione da grammi 125, sigillato e riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione deve essere di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della stessa e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. I singoli vasetti di yogurt devono essere integri, privi di ammaccature, rigonfiamenti, fori e simili,

nonché esenti da sporcizia superficiale di qualunque genere. Il coperchio deve essere perfettamente aderente al vasetto e senza parti da esso scollate. Gli yogurt devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale residua che non dovrà essere inferiore ai 25 giorni antecedenti la scadenza.

Mozzarella senza Lattosio

La mozzarella senza lattosio non deve presentare valori di lattosio superiori a 100 mg/ 100g di prodotto. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. Il prodotto deve essere di sapore gradevole, tipicamente burroso e non acido. La superficie deve essere liscia e lucente; non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata; colore bianco porcellanato. Non devono essere presenti colorazioni anomale riconducibili, ad esempio, a contaminazione elevata causata da *Pseudomonas fluorescens*. Al taglio si ha fuoriuscita di siero ed il sapore è dolce e delicato, simile al latte, con odore fresco e gradevole. Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento. I singoli pezzi devono essere interi e compatti. Deve essere in confezione integra originale e in liquido di governo. Le confezioni non devono presentare soluzione di continuità con l'esterno. La quantità del prodotto deve essere di peso netto secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche. Può essere prodotta a partire da latte vaccino o bufalino o misto.

Latte Pastorizzato senza Lattosio Bio

Il latte senza lattosio non deve presentare valori di lattosio superiori a 100 mg/ 100g di prodotto, deve essere biologico ai sensi del Reg. UE 848/2018 e del Reg. (CE)889/2008 e s.m.i. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. Il latte non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore, né presentare forme di contaminazione endogena di qualunque genere. Il latte senza lattosio deve essere consegnato in confezione in tetrapak, sigillata del contenuto indicato, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere. La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Il latte deve essere consegnato, quale alternativa al latte vaccino in caso di intolleranze, nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% .

Lo yogurt senza lattosio deve essere biologico ai sensi del Reg. UE 848/2018 e del Reg. (CE)889/2008 e s.m.i., deve rispettare le disposizioni in materia di etichettatura secondo il Reg. UE 1169/2011. Possono essere utilizzati i seguenti prodotti:

- yogurt “bianco”: deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- yogurt “alla frutta”: la frutta deve essere presentata sotto forma di pure nel tipo “vellutato” (non in pezzi) nei seguenti gusti: albicocca, banana, pera, ciliegia, pesca, fragola.

La consistenza deve essere di consistenza liquida cremosa, colore bianco latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato. Il sapore è leggermente acidulo, ma gradevole (pH da 3.5 a 4.2). Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore. Relativamente alla tipologia “alla frutta” devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali. Non sono ammessi conservanti. I parametri microbiologici devono essere rispondenti alla normativa vigente in materia. Lo yogurt senza lattosio biologico non deve presentare invasione di muffe, colori anomali o avere una consistenza atipica, con grumi, coaguli, pellicole superficiali, perdita di sapore, o essere di gusto differente rispetto a quanto indicato sulla confezione. Non deve, inoltre, contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto, nonché diossine, detersivi, pesticidi, ecc., né additivi, coloranti, antiossidanti, aromi artificiali e antifermentativi ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa in materia, nonché latte vaccino o di origine animale. Lo yogurt senza lattosio biologico deve essere consegnato in vasetto monoporzione da grammi 125, sigillato e riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione deve essere di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della stessa e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. I singoli vasetti di yogurt devono essere integri, privi di ammaccature, rigonfiamenti, fori e simili, nonché esenti da sporcizia superficiale di qualunque genere. Il coperchio deve essere perfettamente aderente al vasetto e senza parti da esso scollate. Gli yogurt devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale residua che non dovrà essere inferiore ai 25 giorni antecedenti la scadenza.

Biscotti Secchi (Frollini) senza Latte e senza Uova

I biscotti (frollini) senza latte devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina e fiocchi di cereali, farina di frumento, latte di soia o di riso, olio vegetale, agenti lievitanti, zucchero o miele. I biscotti non devono contenere lattosio né proteine del latte vaccino e dell'uovo. Devono essere di tipi e forme differenti. Non devono contenere frutta secca intera o frantumata. Non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli. Non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, invasi da parassiti, alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente (Reg. (CE)1881/2006). I biscotti senza latte devono essere integri e consegnati in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente. La confezione in carta sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme previste, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Tutti i biscotti devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life .

Tortine senza Latte e senza Uova

Le tortine senza latte e senza uova devono essere costituite dai seguenti ingredienti: farina di frumento, zucchero, olio di semi di girasole, correttore di acidità: acido citrico, miele (2,5%), sciroppo di glucosio, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, aromi, agenti lievitanti: carbonato acido ammonio, difosfato disodico, carbonato acido di sodio – sale. Le tortine non devono contenere lattosio né proteine del latte vaccino e dell'uovo. Le tortine non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli. Non devono presentarsi frammentate, sbriciolate, invase da parassiti, alterate o adulterate e non devono essere prodotte con ingredienti transgenici. Devono, inoltre, presentare i seguenti valori microbiologici:

- C.B.T. 32°C < 5000 ufc /g
- Coliformi < 10 ufc /g
- E. Coli < 10 ufc /g
- Stafilococchi Aurei < 10 ufc /g
- Lieviti < 500 ufc /g
- Muffe < 500 ufc /g
- Salmonella assente in 25 g

Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente (Reg. (CE)1881/2006). Le tortine senza latte devono essere integre e consegnate in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente.

La confezione in carta sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme previste, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Tutte le tortine devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione.

Salsicce

Le salsicce che si richiedono per le diete speciali sono riportate in questa sezione poiché devono essere confezionate con budelli di fibra naturale o in fibra vegetale.

- *Salsiccia fresca di puro suino.*
- *Salsiccia fresca di pollo e tacchino.*

Alimenti Specifici per Diete Etico/Religiose

Vengono richiesti prodotti alimentari particolari per utenti che abbiano fatto richiesta di esclusione dalla dieta di determinati alimenti per motivazioni etico/religiose. Nel rispetto della libertà di religione, così come stabilito nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea, vengono richieste carni bovine macellate secondo il rito Halal per i musulmani e Kosher per gli ebrei. La macellazione rituale deve rispettare determinati obblighi secondo il Reg. (CE)1099/2009 e deve avvenire in macelli autorizzati e sotto controllo delle autorità sanitarie locali. In Italia, per ottenere la certificazione Halal, è necessario rivolgersi ad uno degli enti accreditati, dimostrando la conformità alle regole indicate sul disciplinare emesso dal Comitato Etico di Certificazione Halal della CO.RE.IS (DTP HLL 02) e alle procedure standard omologate dalla stessa.

I requisiti da rispettare sono:

- Assenza di sostanze non conformi: materie prime, ingredienti, additivi, conservanti, coloranti, aromi, coadiuvanti tecnologici, inclusi tutti gli additivi nascosti non dichiarati in etichetta o nella scheda prodotto ma che entrano in contatto con il prodotto o i suoi ingredienti.
- Non contaminazione: le sostanze “Halal” non devono venire a contatto con sostanze “Haram” e, per evitare contaminazioni, è necessario separare le linee produttive nel tempo e/o nello spazio. Laddove ciò non sia possibile, è necessario predisporre adeguata sanificazione prima di procedere alla produzione “Halal”.
- Tracciabilità: l’identificazione dei prodotti, delle materie prime, degli ingredienti e dei semilavorati in azienda, così come delle aree e delle linee ad essi adibite, deve essere adeguata, con l’uso di cartelli appositi e/o etichette; mentre la tracciabilità delle produzioni “Halal” deve essere garantita in azienda e fuori azienda.
- Etichettatura e logo Halal: applicazione del marchio registrato di proprietà della CO.RE.IS.
- Sistema qualità: nel sistema qualità aziendale devono essere inserite procedure interne relative alla certificazione e alla produzione “Halal”.
- Formazione: rivolta periodicamente a tutto il personale direttamente interessato.

SETTORE XII (Acqua, Succhi di Frutta, Miele, Marmellate e Confetture)

Acqua

L'acqua da fornire deve recare la dicitura “acqua minerale” che risponde ai criteri di Legge di cui al D.Lvo n. 176 dell'8 ottobre 2011 (attuazione della Direttiva 2009/54/CE). Si richiede la confezione in bottiglia monouso (ai sensi del Reg. (CE) n. 1935/04, nonché al Reg. della Commissione 10/2011 del 14 gennaio 2011) da 500 ml. L'acqua in confezione è in deroga al D.M. 25 luglio 2011 ed è giustificata per fatti sanitari e tecnici ed esclusivamente da inserire nei cestini vitto utilizzati in occasione di gite scolastiche ecc. La ditta deve mettere a disposizione caraffe, conformi alla normativa dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti per somministrare acqua potabile da rete pubblica.

Succo di Frutta Bio

I prodotti da acquistare devono essere utilizzati solo in occasione di gite scolastiche o in situazioni di comprovata necessità in quanto è necessario privilegiare la frutta fresca. Devono essere conformi al D.Lvo n. 20 del 2014 concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana. I succhi di frutta biologici devono essere conformi anche al Reg. (UE) 848/2018. Il ‘succo di frutta’ designa il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura, fresca o conservata mediante refrigerazione o congelamento, appartenente ad una o più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene. L'aroma, la polpa e le cellule ottenute mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti al succo. Nel caso degli agrumi il succo di frutta deve provenire dall'endocarpo. Tuttavia, il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero. Se i succhi sono ottenuti da frutti con acini, semi e bucce, le parti o i componenti di acini, semi e bucce non sono incorporati nel succo. Tale disposizione non si applica ai casi in cui le parti o i componenti di acini, semi e bucce non possono essere eliminati facendo ricorso a buone prassi di fabbricazione. Nella produzione di succhi di frutta è autorizzata la miscelazione di succo di frutta con purea di frutta. La frutta utilizzata per produrre i succhi deve essere sana, matura al punto giusto e fresca o conservata con mezzi fisici o mediante uno o più trattamenti, compresi i trattamenti post-raccolta applicati conformemente alla normativa dell'Unione. Non sono ammessi succhi di frutta concentrati, succhi di frutta da concentrato, succhi di frutta estratti con acqua né nettari. La denominazione di vendita deve riportare il nome del frutto impiegato o il nome comune del prodotto o ancora il nome scientifico botanico. Sono ammessi succhi di frutta provenienti da uno o più frutti, compreso il pomodoro. Non possono essere aggiunti zuccheri ed edulcoranti così come previsto dal D.Lvo n. 20 del 2014. Non possono essere utilizzati *claim* del tipo “senza zuccheri

aggiunti” ai sensi del Reg. (CE) 1924/2006. Non è ammesso l’uso di conservanti (ad eccezione dell’acido citrico o ascorbico come antiossidante). Devono avere il sapore caratteristico del/dei tipo/i di frutta da cui deriva, con l’esclusione dell’impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate in etichetta. Devono, inoltre, essere privo di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione. Non devono presentare alcuna alterazione, anche se è accettata una parziale ossidazione e, quindi, un cambiamento di colore. I succhi, di vari gusti, devono essere confezionati in tetrapak e devono risultare di peso conforme a quello riportato sulle tabelle dietetiche. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni di cui al Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.

Miele

Caratteristiche merceologiche

Il miele di nettare di fiori deve essere biologico di origine nazionale, preferibilmente regionale o locale proveniente da apiari registrati all’Anagrafe Apistica Nazionale. Sono ammessi tutti i tipi mieli, millefiori e monoflora.

La composizione del miele per 100 grammi deve essere la seguente:

- Kcal 304
- proteine 0,6 g
- lipidi 0 g
- carboidrati 80,3 g
- acqua 18 g

Il prodotto deve essere filtrato, ma non sottoposto a trattamenti chimici di alcun genere; deve essere fluido, avere sapore e odore gradevoli e tipici della varietà; deve possedere le caratteristiche previste dalla normativa relativa alla produzione e commercializzazione del miele e successive modifiche e/o integrazioni (D.Lvo n. 21 maggio 2004, n. 179; Circ. 31 maggio 2012, n. 4).

Al miele non deve essere aggiunta alcuna materia organica ed inorganica estranea alla sua composizione (aggiunta di acqua, zuccheri, fecole, melasse, destrine, saccarina, glucosi in genere, propoli, ecc.). Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, presenza di muffe o insetti; non deve aver iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente, presentare un’acidità modificata artificialmente, né essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi, oppure essere stato sottoposto a procedimenti di

filtrazione che ne rendano impossibile la determinazione dell'origine. Inoltre il miele non deve presentare difetti visivi e qualitativi, quali cristallizzazione incompleta (miele disomogeneo, con una fase liquida in cui sono inglobati i cristalli, in genere addossati alle pareti del barattolo e al fondo); non deve presentare una netta stratificazione parte liquida e della parte solida; non devono essere visibili striature biancastre (schiuma affiorata in superficie). È ammessa la cristallizzazione (se non è accompagnata da alterazioni quali separazione di fasi e fermentazioni) per i mieli ad elevato tenore di glucosio e ridotto tenore di fruttosio.

Etichettatura e confezionamento

Il miele deve essere consegnato in barattolo di vetro con capsula a chiusura ermetica, munito di sigillo di garanzia che non deve poter essere modificato senza che la confezione sia aperta, riportante in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni (D.Lvo 21 maggio 2004, n. 179, Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.). In etichetta deve essere indicata la corretta denominazione: “*miele millefiori*” se proviene da diverse specie botaniche, “*miele di...*” seguito dall'indicazione floreale o vegetale se proviene da un'unica specie specifica e il nome del produttore. Il miele deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life.

Marmellate e Confetture Extra di Frutta Bio

Caratteristiche merceologiche

La marmellata è la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze. La quantità di agrumi utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a 200 grammi, di cui almeno 75 grammi provenienti dall'endocarpo.

La confettura extra di frutta è la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta e acqua. Per gli agrumi, la confettura extra può essere ottenuta dal frutto intero o tagliato e/o affettato. Deve possedere un tenore di frutta non inferiore al 60-65%.

Devono essere ottenute da frutta di ottima qualità, portata a consistenza gelificata appropriata, di una sola specie di frutta, monogusto.

I prodotti devono avere sapore ed odore gradevoli, tipici.

La marmellata e la confettura extra devono presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta gelificata, ben cotta, traslucida. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Non deve essere aggiunta alcuna materia organica ed inorganica estranea alla loro composizione (acqua, zuccheri, fecole, melasse, destrine, saccarina, glucosio in genere) ad esclusione delle sostanze ammesse dalla normativa vigente (Reg. (CE) 1333/2008). Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, sapore di bruciato, presenza di muffe, noccioli interi o in frammenti, foglie, insetti o corpi estranei di qualunque genere, né deve aver iniziato un processo di fermentazione.

Etichettatura e confezionamento

La marmellata e la confettura extra devono essere consegnate in barattolo di vetro con chiusura ermetica, munito di sigillo di garanzia che non deve poter essere modificato senza che la confezione sia aperta, riportante in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni (D.Lvo 20 febbraio 2004, n. 50, Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.). In etichetta deve essere indicata la corretta denominazione: “*confettura extra di senza zuccheri aggiunti*” o “*marmellata di... senza zuccheri aggiunti*”. La marmellata e la confettura extra deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della *shelf-life*.

SETTORE XIII (Sale, Olio, Succo di Limone)

Sale Alimentare

Sale

Il sale alimentare che si intende acquistare deve essere conforme al D.M. 31/01/1997 n. 106. Deve essere utilizzato unicamente sale arricchito in iodio, così come previsto da D.M. 10.8.95 n. 562 e dalla Legge 21 marzo 2005, n. 55. Il sale marino integrale ha un contenuto trascurabile di iodio e dunque non può essere utilizzato in sostituzione del sale arricchito. È ammesso il sale alimentare addizionato con ioduro di potassio (sale iodurato), con iodato di potassio (sale iodato) o con entrambi (sale iodurato e iodato) per garantire un tenore di iodio ionico di 30 mg per kg di prodotto. È ammessa una tolleranza del contenuto in iodio di +40% o -20%, così come previsto dal D.M. 10.8.95 n. 562. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. I contaminanti (arsenico, piombo, rame, cadmio, mercurio) non devono essere in quantità tali da costituire pericolo per la salute del consumatore così stabilito dall'art. 3 comma 1 del D.M. 31/01/1997 n. 106. È ammesso l'acquisto di sale alimentare arricchito di iodio cui siano aggiunti additivi antiagglomeranti in quantità e qualità stabilite dalla legislazione vigente (Reg. (CE) 1333/2008). Il prodotto acquistato deve inoltre rispettare i criteri microbiologici stabiliti dal Reg. (UE) 365/2010, che modifica il Reg. (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili al sale alimentare. I recipienti utilizzati per la confezione devono rispondere alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze, e per i materiali a contatto con alimenti (Normativa MOCA) L'etichettatura deve essere conforme al Reg. (UE) 1169/2011 all'art. 5 del Decreto Ministero della Sanità del 31/01/97, n. 106. Il sale iodurato è acquistato in confezioni di peso netto non superiore a 500 g. Il sale iodato è acquistato in confezioni di peso netto non superiore a 1000 g.

Sale Iposodico Iodato e Asodico

Il Sale Iposodico Iodato è un sale iodato fino a ridotto contenuto di sodio da utilizzare in sostituzione del comune sale da cucina nei casi in cui venga consigliato o prescritto di adottare un regime alimentare iposodico. Il cloruro di sodio è in parte sostituito dal cloruro potassio. Devono essere rispettate tutte le norme del sale alimentare, eccetto per il contenuto minimo di cloruro di sodio. I sali iposodici sono considerati tali succedanei del sale con un contenuto di cloruro di sodio compreso tra il 20 e il 35%, corrispondente ad un tenore di sodio compreso tra 7,8 e 13,6 g%. Il rapporto potassio/sodio non deve essere inferiore a 1,5:1.

I sali asodici sono considerati tali succedanei del sale privi di cloruro di sodio, con un tenore residuo di sodio non superiore a 120 mg/100 g.

Per entrambe le tipologie di prodotti:

- requisiti di composizione: è consigliabile che il tenore massimo di potassio, derivante dai sali sostitutivi utilizzati come ingredienti, non superi un livello nell'ordine di un terzo del peso totale;
- indicazioni: trattamento dietetico dell'ipertensione arteriosa e altre condizioni mediche richiedenti una marcata contrazione dell'apporto alimentare di sodio;

Disposizioni aggiuntive di etichettatura:

- nelle informazioni in etichetta va riportato per 100 g, oltre al tenore di sodio, il tenore di potassio e quello relativo ai principali minerali derivante dai sali sostitutivi utilizzati come ingredienti.

Olio Extravergine d'Oliva

L'olio extravergine d'oliva deve essere conforme a quanto stabilito dal Reg. (UE) 29/2012 modificato dal Reg. (UE) 1096/2018 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva, nonché al Reg. (UE) 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli. Nel caso dell'olio extravergine di oliva biologico, il prodotto deve essere conforme anche al Reg. (UE) 848/2018. Possono essere utilizzati unicamente oli extravergini di oliva ottenuti da sole olive coltivate e frante in Italia (o nel ristretto territorio della Denominazione nel caso si tratti di un DOP). Come prescritto dal Reg. (CE) 640/2008 che modifica il Reg. (CEE) 2569/1991, la mediana dei difetti deve essere pari a 0 e la mediana del fruttato deve essere superiore a 0. Sono ammessi oli che abbiano caratteristiche organolettiche del tipo fruttato verde o fruttato maturo del tipo 'intenso', 'medio' o 'leggero'. L'olio che si intende acquistare deve conservare le caratteristiche organolettiche tipiche fino alla data del termine minimo di conservazione. Non possono utilizzati oli che abbiano i seguenti *flavour* organolettici negativi: Morchia, Muffa-umidità, Avvinato-inacetito, Acido-agro, Metallico, Rancido, Cotto o stracotto, Fieno-legno, Grossolano, Lubrificanti, Acqua di vegetazione, Salamoia, Sparto, Terra, Verme, Cetriolo, Legno umido.

Confezioni

Ai sensi del D.Lvo 23 maggio 2016, n. 103, D.M. 10 novembre 2009, Legge 14 gennaio 2013, n. 9 Reg. (UE) n. 29/2012, l'olio deve essere acquistato e conservato in recipienti idonei di grandezza non superiore a 25 litri dotati di sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione (sistema antirabbocco). L'olio non può in nessun caso essere acquistato allo stato sfuso.

Ai Sensi del Reg. (UE) 1169/2011, D.Lvo 231/2017, D.Lvo 15 settembre 2017 n. 145, Reg. (UE) 29/2012 e Legge 14 gennaio 2013, devono essere obbligatoriamente riportate in etichetta dell'olio d'oliva le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita (*Olio Extra Vergine di Oliva*);
- la designazione dell'origine (*Italia o Italiano*);
- l'informazione sulla categoria di olio (*olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici*);
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione (*da consumarsi preferibilmente entro il o entro fine*);
- le condizioni particolari di conservazione (*da conservare al riparo della luce e dal calore*);
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del responsabile commerciale del prodotto.

Succo di Limone Concentrato

Il prodotto deve essere costituito da succo di frutta, unicamente ottenuto con limoni, senza aggiunta di zuccheri e di anidride solforosa o suoi sali, senza aggiunta di coloranti, in confezioni in vetro, da litro o 750 ml. Il succo di limone concentrato deve essere etichettato ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.