

ALLEGATO “C”

**TABELLE MERCEOLOGICHE
DERRATE ASILI NIDO**

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Fermo restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie in vigore, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche e le caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche di seguito elencate.

Gli imballi primari e secondari dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigenti leggi.

Per i generi alimentari non compresi nell'elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge.

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzi valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, il committente provvederà a ordinare all'aggiudicatario l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici microbiologici previsti, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze ai sensi del presente capitolato d'appalto e di legge.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte dell'appaltatore sono:

- 1) Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati a un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti, che qui s'intendono tutte richiamate e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento, ove presenti;
- 2) Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002;
- 3) I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio d'identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004;

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- 4) Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm.e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;
- 5) Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura d'informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015». D.Lgs. 231/2017: Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011.
- 6) Non sono ammessi i prodotti provenienti dalle zone contaminate denominate "Terre dei Fuochi" - D.L. 136/2013.
- 7) Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- 8) Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno essere esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei;
- 9) I Contenitori, imballaggi e in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;
- 10) La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni d'incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- 11) Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'idonea protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;
- 12) Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti;
- 13) L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (D.Lgs. 109/1992 e s.m.i.) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica;
- 14) Fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo o a volume;

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- 15) Completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna;
- 16) Precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- 17) Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel presente capitolato;
- 18) Termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola e imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste.

Tutte le materie prime e le derrate alimentari devono garantire l'esclusione di OGM.

NELLO SPECIFICO TUTTI GLI ALIMENTI DESTINATI ALLA PRIMA INFANZIA DOVRANNO RISPETTARE LA NORMATIVA QUI DI SEGUITO RIPORTATA, INTENDENDOSI RICHIAMATA IN TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI ELENcate NEL PRESENTE ALLEGATO:

- Direttiva 2009/39/CE relativa ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare, che ha codificato la direttiva 89/398/CEE
- Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111 “Attuazione della direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti destinati ad una alimentazione particolare”
- DPR 19 gennaio 1998, n.131: ”Regolamento recante norme di attuazione del d. l.gs 27 gennaio 1992, n. 111, in materia di prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare”
- Regolamento 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 e che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE, 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) 41/2009 e (CE) 953/2009 della Commissione

FORMULE PER LATTANTI E FORMULE DI PROSEGUIMENTO

- Direttiva 2006/141/CE riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento e recante modifica della direttiva 1999/21/CE
- Regolamento (CE) 1243/2008 che modifica gli allegati III e VI della direttiva 2006/141/CE per quanto riguarda i requisiti in materia di composizione di determinati alimenti per lattanti
- Decreto 9 aprile 2009, n.82: “Regolamento concernente l'attuazione della direttiva 2006/141/CE per la parte riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunità e all'esportazione presso Paesi terzi”

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- Decreto legislativo 19 maggio 2011, n.84 “Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al decreto del Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali 9 aprile 2009, n. 82, cecante attuazione della direttiva 2006/141/CE per la parte riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunità europea e all’esportazione presso i Paesi terzi”
- Direttiva 2013/46/UE che modifica la direttiva 2006/141/CE per quanto concerne le prescrizioni in materia di proteine relative agli alimenti per lattanti e agli alimenti di proseguimento
- Decreto 10 novembre 2014, n. 196 “Regolamento recante norme per l’attuazione della direttiva 2013/46/UE che modifica la direttiva 2006/141/CE per quanto concerne le prescrizioni in materia di proteine relative agli alimenti per lattanti e agli alimenti di proseguimento”
- Regolamento (UE) 2016/127 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.

ALIMENTI A BASE DI CEREALI E ALTRI ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA (BABY FOOD)

- Direttiva 2006/125/CE sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini che codifica la direttiva 96/5/CE
- Decreto del Presidente della Repubblica 7 aprile 1999, n. 128: 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

PASTE E RISI ALIMENTARI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta di semola deve essere confezionata esclusivamente con semola di grano duro e deve possedere i seguenti requisiti :

STANDARD CHIMICO-FISICI

umidità	12.5% max
ceneri	0.70 - 0.85 %
sostanze azotate	10.5 % min.
acidità	4 max
cellulosa	0.20 - 0.45 %

CARATTERISTICHE GENERALI

sapore e odore	gradevole
colore	giallo ambrato
aspetto	uniforme, traslucido
impurità	assenti
imperfezioni	assenti
corpi estranei	assenti

Non dovrà presentarsi fratturata, con crepe, alterata, avariata o colorata artificialmente, con bottature o venature, punti bianchi o punti neri.

Dovrà essere assolutamente immune da insetti e loro parti. Se rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine.

Tale pasta deve tenere la cottura per almeno 20' senza spaccarsi o cambiare di forma e l'acqua, nella quale è stata cotta, deve risultare chiara o tutt'al più opalescente.

I singoli pezzi (per qualsiasi tipo di formato) devono rimanere integri, ben separati tra loro, senza presentare collosità amidacea in superficie.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- nome commerciale e descrizione del prodotto
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- tempi di cottura

La pasta di semola di grano duro deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 283 del 30/04/62
- Legge n. 580 del 04/07/67
- D.P.R. n. 327 del 26/03/80
- D. L. n. 108 del 25/01/92
- Circ. Min. Sanità n. 32 del 03/08/85
- D. M. 27/09/67
- D. M. 21/03/73
- D. M. n. 140 del 24/05/90
- D. Lgs. n. 109 del 27/01/92
- Circ. Min. Sanità n. 131149/R del 02/11/92

GNOCCHI DI PATATE

Devono essere prodotti esclusivamente con farina di grano tenero (tipo 00), patate (60% min.), latte scremato in polvere, sale.

Saranno forniti freschi in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera modificata.

Alla consegna dovranno avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni e possedere i seguenti requisiti :

STANDARD BATTERIOLOGICI

C.B.T.	$\leq 10^5$ UFC/g su 3 u.c. $\leq 10^6$ UFC/g su 2 u.c.
Salmonella spp.	assente in 25 g su 5 u.c.
Stafilococco aureo	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 u.c. $\leq 5 \times 10^2$ UFC/g su 1 u.c.
Clostridium perfringens	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 u.c. $\leq 10^3$ UFC/g su 1 u.c.
Listeria monocytogenes	≤ 11 /g su 1 u.c. ≤ 110 /g su 2 u.c.
Bacillus cereus	$\leq 10^4$ UFC/g

CARATTERISTICHE GENERALI

sapore e odore	gradevole
colore	da bianco perlaceo a paglierino
impurità	assenti
imperfezioni	assenti
stato fisico	fresco o sottovuoto o in atmosfera modificata
confezione	integra, priva di sporcizia, con

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

|| | etichetta indelebile

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempi di cottura

Il prodotto deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 283 del 30/04/62
- Legge n. 580 del 04/07/67
- D. M. 21/03/73
- D. L. n. 108 del 25/01/92
- D.P.C.M. n. 311/97
- D. M. 27/09/67
- C.M.S. n. 32 del 03/08/85
- D. M. n. 140 del 24/05/90
- D. Lgs. n. 109 del 27/01/92
- D.P.R. n. 327 del 26/03/80

PASTE RIPIENE (TORTELLINI E RAVIOLI)

Potranno contenere ripieni di carne, verdura e latticini; saranno forniti freschi in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera modificata.

Tutti i prodotti devono essere assenti da additivi, coloranti e conservanti.

Alla consegna dovranno avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

Devono avere aspetto omogeneo e dopo la cottura devono presentare aspetto consistente e con pasta soda e elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido e con assenza di retrogusti.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari a 80/20.

Per quanto riguarda i ravioli di magro il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 60/40.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere, onde evitare avanzi sfusi di prodotto. E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato.

I prodotti dovranno rispondere ai seguenti requisiti:

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
 ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

STANDARD BATTERIOLOGICI

C.B.T.	$\leq 10^5$ UFC/g su 3 u.c. $\leq 10^6$ UFC/g su 2 u.c.
Salmonella spp.	assente in 25 g su 5 u.c.
Stafilococco aureo	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 u.c. $\leq 5 \times 10^2$ UFC/g su 1 u.c.
Clostridium perfringens	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 u.c. $\leq 10^3$ UFC/g su 1 u.c.
Listeria monocytogenes	$\leq 11/g$ su 1 u.c. $\leq 110/g$ su 2 u.c.
Bacillus cereus	$\leq 10^4$ UFC/g

CARATTERISTICHE GENERALI

sapore e odore	gradevole
colore	tipico del prodotto
impurità	assenti
imperfezioni	assenti
stato fisico	fresco o sottovuoto o in atmosfera modificata
confezione	integra, priva di sporcizia, con etichetta indelebile

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempi di cottura

Il prodotto deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 283 del 30/04/62
- Legge n. 580 del 04/07/67
- D.P.R. n. 327 del 26/03/80
- D. Lgs. n. 109 del 27/01/92
- D.P.C.M. n. 311/97
- D. M. 27/09/67
- D. M. 21/03/73
- D. M. n. 140 del 24/05/90
- D. L. n. 108 del 25/01/92
- O. M. 07/12/93

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

PASTA LIEVITATA

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo 0 e/o 00, acqua, sale, olio extravergine d’oliva e lievito di birra.

Deve essere consegnata in recipienti lavabili muniti di coperchio o in involucri per alimenti atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento.

La pasta deve essere stata preparata da non più di 12 ore al momento della consegna.

L’etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto

SEMOLINO

Deve corrispondere ai requisiti di composizione riportati nella Legge n. 580/67 e Legge n. 440/71.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frangenti d’insetti, muffe o altri infestanti.

GNOCCHI ALLA ROMANA

Devono essere preparati con semolino.

Non deve essere utilizzata alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati, latte in polvere.

Non sono ammessi gnocchi alla romana surgelati o congelati.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

RISO SUPERFINO

Deve essere delle migliori qualità, fresco di pila, ben spagliato, pulito, secco, senza odori, provenire dall'ultimo raccolto e deve aver subito la lavorazione di secondo grado. Dev'essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, privo di corpi estranei e di semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee.

Dovrà avere le seguenti caratteristiche :

STANDARD CHIMICO-FISICI

umidità	14.5% max
metalli pesanti	assenti
cloroderivati	assenti
carbonati	assenti

CARATTERISTICHE GENERALI

sapore e odore	gradevole
colore	bianco uniforme
polvere biancastra	assente dopo sfregatura
corpi estranei	assenti
grani spuntati	2% max
grani rotti	5% max
grani neri e vaiolati	0.5% max
grani gialli e rossi	2% max

Il riso deve cuocere in almeno 15' circa e sopportare una sovracottura di almeno 1' e l'acqua, nel quale è stato cotto, deve risultare chiara o tutt'al più opalescente. I chicchi devono rimanere integri e ben separati tra loro.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempi di cottura

Il riso deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 325 del 18/03/58
- D. L. n. 108 del 25/01/92
- D. M. 20/07/72
- D. Lgs. n. 109 del 27/01/92
- D. M. 27/04/70

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

RISO PARBOILED

Deve rispondere ai requisiti delle leggi 18 marzo 1958, n. 325 e 5 giugno 1962, n. 56.

Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna.

Il riso deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 325 del 18/03/58
- D. L. n. 108 del 25/01/92
- D. M. 20/07/72
- D. Lgs. n. 109 del 27/01/92
- D. M . 27/04/70

RISO ARBORIO

Deve rispondere ai requisiti delle leggi 18 marzo 1958, n. 325 e 5 giugno 1962, n. 56.

Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Il riso deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 325 del 18/03/58
- D. L. n. 108 del 25/01/92
- D. M. 20/07/72
- D. Lgs. n. 109 del 27/01/92
- D. M . 27/04/70

FARINE

FARINA DI TIPO 00 - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CEE 2092/91)

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

La farina di tipo grano tenero di tipo “00” non deve aver subito nessun trattamento con agenti fisici o chimici, deve essere esente da qualsiasi sostanza organica o inorganica che ne possa modificare il colore o comunque alterarne o variarne la composizione naturale.

Deve essere ben conservata e avere, su 100 g. di sostanza secca, le seguenti caratteristiche :

STANDARD BATTERIOLOGICI

Filth test	< 50 insetti o loro frammenti/50g su 6 u.c. < 1 pelo di roditore/50g su 6 u.c.
------------	---

STANDARD CHIMICO-FISICI

umidità	14.5% max
ceneri	0.5 max
cellulosa	//
glutine secco	//

Tale farina deve rispondere a tutti i requisiti previsti dalla Legge n. 580 del 04/07/67 e l’etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

FARINA DI MAIS - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CEE 2092/91)

La farina bramata per polenta deve presentarsi ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni.

Deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno sei mesi dalla data di scadenza.

Tale farina deve rispondere a tutti i requisiti previsti dalla Legge n. 580 del 04/07/67 e l’etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D. L. 109/92.

PANE COMUNE

Prodotto con farine selezionate non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o quant’altro non consentito dalla legge.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Il pane da fornire deve essere esclusivamente di produzione giornaliera, è divieto all'uso il pane riscaldato, precotto, surgelato o non completamente cotto. Il pane sarà prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente caratteristiche del tipo "0" e "00", acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio) e fornito in pezzature da 50/60 gr., o diversa solo su specifica richiesta del Committente.

STANDARD MICROBIOLOGICI

CBT (escluso lattici)	$< 5 \times 10^3/g$
Coliformi totali	$< 100/g$
Stafilococco aureo	$< 5 \times 10/g$
Salmonella spp.	assenti in 25 n = 5 c = 0
Streptococcus fecalis	$< 5 \times 10/g$
Muffe	$< 10^4/g$

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

CARATTERISTICHE GENERALI

crosta	dorata e croccante
mollica	morbida non collosa
gusto e aroma	ben equilibrati
corpi estranei	assenti

UMIDITA MAX TOLLERATA

pezzature fino a 70 g	29% max
Pezzat. da 100 a 250 g	31% max

La fornitura deve avvenire in recipienti idonei per il trasporto di alimenti e perfettamente lavabili.

Il pane dovrà essere veicolato in sacchi idonei che lo riparino da contaminazioni esterne. Non è consentito l'utilizzo di pane confezionato con involucri, film o pellicole di derivazioni plastiche.

Il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13%. Non deve essere utilizzata alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati, latte in polvere.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Le leggi di riferimento sono le seguenti :

- Legge n. 580 del 02/07/67
- D. M. 25/06/81
- D. M. 21/03/73
- Legge n. 146 del 22/02/94
- D.P.R. n. 502 del 30/11/98

PANE INTEGRALE E SEMINTEGRALE

Prodotto con farine integrale o semintegrale (tipo 2), non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o quant'altro non consentito dalla legge.

Il pane da fornire deve essere esclusivamente di produzione giornaliera, è divieto all'uso il pane riscaldato, precotto, surgelato o non completamente cotto.

Il pane sarà prodotto con farina integrale o semintegrale, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio), classificato secondo la normativa vigente come "pane di tipo 2" e "pane di tipo integrale" e fornito in pezzature da 50/60 gr., o diversa solo su specifica richiesta del Committente.

CARATTERISTICHE

Umidità	Massima 14.50%
Ceneri	Integrale max. 1.6% Tipo 2 max. 0.95%
Cellulosa	Integrale max. 1.6% Tipo 2 max. 0.5%
Glutine secco	Minimo 10%
Corpi estranei	assenti

Non deve essere utilizzata alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati, latte in polvere.

Il pane integrale non deve essere ottenuto da farina tipo "0" addizionata di crusca, ma da farina di tipo integrale derivante dalla macinazione diretta del frumento. Valgono le altre prescrizioni previsti alla voce "Pane comune".

PANE SPECIALE CONDITO

Solo su specifica richiesta del Committente.

Deve essere dichiarato il tipo di ingrediente caratterizzante impiegato, che deve rientrare tra quelli citati all'art. 20 della Legge n. 580/67, dal D.M. 05/02/70, dal

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

D.M. 02/02/76 e dal D.P.R. n. 502/98.
E' in ogni caso escluso l'utilizzo di strutto.

PANE GRATTUGIATO

Dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane con le caratteristiche merceologiche riportate alla voce "Pane comune".
Deve essere consegnato in confezioni sigillate con etichettatura prevista dalla normativa vigente.

PANETTONI

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0 " o, in alternativa, la tipo "00 ", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro di centrifuga o affioramento, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito.
Sono esclusi gli aromi. Non è ammesso l'impiego di additivi alimentari nel rispetto de decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n.209, e successive modifiche (Decreto n °250/98).
Devono essere preparati freschi ed essere, a richiesta, preparati privi di uvetta e frutta candita, confezionati in scatola di cartone o carta o altro materiale per uso alimentare, con l'esclusione del PVC.

COLOMBE PASQUALI

Prodotte con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o, in alternativa, la tipo "00 ", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro di centrifuga o affioramento, uova fresche di categoria A, con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito.
Sono esclusi gli aromi. Non è ammesso l'impiego di additivi alimentari nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n.209, e successive modifiche (Decreto n °250/98).
Le colombe devono essere preparate fresche. Il confezionamento può essere realizzato in scatola di cartone o carta per uso alimentare o altro materiale per uso alimentare, con l'esclusione del PVC.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

FOCACCIA – PANE CON UVETTA

Prodotti a lievitazione naturale con i seguenti ingredienti e della pezzatura massima di 50 g:

- farina tipo “0”;
- lievito di birra;
- olio di oliva extra vergine;
- sale.
- eventualmente, uva sultanina;
- eventualmente: zucchero e/o mie e e/o concentrati di frutta.

La composizione può parzialmente differire da quella consigliata purché si tratti di ricette adeguate a buona tecnica di panificazione e non siano previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall’olio di oliva extra vergine nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n ° 209 e successive modifiche (Decreto n ° 250//98).

Condizioni generali:

- deve essere prodotta fresca di giornata;
- lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea;
- la quantità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari a una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio);
- il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti e in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta con uso alimentare.
- la cottura, che deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

PIZZA

Prodotta con farina di tipo “0” e/o di “tipo 1” e/o di “tipo 2” e/o di “tipo integrale”, a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno alloggiata in teglie tipo Gastronorm in acciaio inox.

Ingredienti: farina, mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine d’oliva, lievito di birra, sale.

Non è ammesso l’impiego di additivi e grassi diversi dall’olio d’oliva extra vergine, nel rispetto de Decreto n ° 209 del 27//2/96 e successive modificazioni (Decreto n °250 del 30/4/98).

Condizioni generali:

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;

La composizione della preparazione possono differire dalla composizione indicata, purché la ricetta sostitutiva risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi né grassi diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

CRACKER

Prodotti in conformità a D.P.R. 23 giugno 1993, n ° 283. Prodotti con farina derivata da frumento tipo "0 " e/o di "tipo 1 " e/o di "tipo 2 " e/o di "tipo integrale", la lievitazione deve essere naturale e i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V.

Il tenore d'umidità non può essere superiore al 7%.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e non devono presentare difetti.

Il prodotto deve risultare fresco, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti e non deve presentare sapore, odore e colore anomalo, devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura.

È escluso l'uso di grassi animali, è escluso l'uso di oli vegetali diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

Inoltre non devono presentare, in modo diffuso, difetti quali :

- presenza di macchie
- spezzatura o tagli
- rammollimenti atipici.

L'etichetta inoltre deve riportare il tipo di grasso utilizzato per il confezionamento ; non devono essere presenti coloranti artificiali.

FETTE BISCOTTATE, GRISSINI, SCHIACCIATINE

Prodotti con farina di tipo "0 " e/o di "tipo 1 " e/o di "tipo 2 " e/o di "tipo integrale", la lievitazione deve essere natura e ed i lieviti devono corrispondere ai

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

requisiti della legge 580/67 titolo V.
Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.
I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli.
La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, lievito, estratto di malto, sale. Non sono ammessi grassi animali né grassi vegetali idrogenati.

LEGUMI SECCHI **DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CEE 2092/91)**

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie quali fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci e lenticchie in confezioni originali.

Tali prodotti oltre ad essere ben mondati dovranno avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

muffe	assenti
insetti	assenti
corpi estranei	assenti
essiccazione	uniforme

Le confezioni dovranno avere scadenza di non meno di 12 mesi alla data di consegna. Dovranno inoltre essere procedurizzate misure atte a prevenire, nell'approvvigionamento e nella conservazione, il rischio di possibili alterazioni.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati:

- denominazione commerciale
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- la ditta produttrice e confezionatrice
- peso netto
- l'indicazione "da agricoltura biologica"
- il nome per esteso dell'ente controllore
- il numero di codice affidato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali (MRAAF)

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

– i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

L'olio extra vergine d'oliva si ottiene dalla spremitura di olive fresche, sane, raccolte al giusto grado di maturazione. Prodotto ottenuto esclusivamente con l'aiuto di semplici procedimenti meccanici come la pressione, la centrifugazione, il percolamento per delle olive senza aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

L'olio da utilizzare sarà quello certificato dal Consorzio Extra Vergine di Qualità. In particolare, il Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine d'Oliva di Qualità:

- **fissa le caratteristiche** degli oli al momento del confezionamento presso le aziende confezionatrici aderenti e degli oli sfusi ceduti dai produttori consorziati;
- **prevede la certificazione** della qualità stabilita dal Consorzio, garantita da un ente indipendente e riconosciuto;
- **sottopone a controlli scrupolosi** e periodici gli impianti e i sistemi produttivi delle aziende aderenti per verificare il rispetto delle procedure stabilite dal Consorzio;
- **verifica il prodotto finale**, controllandone qualità e genuinità;
- **richiede l'utilizzo di laboratori** di analisi della qualità, indipendenti e riconosciuti;
- **impone la rintracciabilità** del prodotto richiedendo il mantenimento della documentazione necessaria;
- **applica severe sanzioni** all'inosservanza degli impegni e può escludere le aziende dal programma di garanzia della qualità.

L'"Alta Qualità" dell'olio di oliva extra vergine è il risultato del rispetto di requisiti chimico-fisici e sensoriali, più restrittivi rispetto alla legislazione di base e di dettagliate regole e procedure di produzione, trasformazione e conservazione, racchiuse in un preciso disciplinare e riassunte nel Decalogo di seguito illustrato.

- 1 Controllo integrato dei parassiti e delle infestanti, per minimizzare l'uso di antiparassitari e diserbanti
- 2 Tecniche d'inerbimento controllato, per contenere l'uso delle risorse idriche e l'erosione dei suoli
- 3 Razionali interventi di concimazione vincolati alla salvaguardia delle risorse idriche di falda
- 4 Impiego di carrelli elevatori elettrici per evitare inquinamento e contaminazioni della materia prima
- 5 Impiego di tecnologie di conservazione dell'olio a gas inerti per rallentare i processi di invecchiamento
- 6 Mantenimento di una "catena del buio" e controllo delle temperature di esposizione per ridurre la velocità dei processi ossidativi
- 7 Riduzione dei tempi di scadenza e indicazioni per il consumatore per un

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

corretto approvvigionamento e conservazione del prodotto

- 8 Parametri chimici e sensoriali più restrittivi per garantire più elevate proprietà nutrizionali e salutiste
- 9 Impiego di sole varietà di olive italiane
- 10 Divieto della pratica del rabbocco e dell'uso di oliere per i ristoranti.

PARAMETRI DI QUALITÀ	OLIO ALTA QUALITÀ	LIMITI U.E. (REG. U.E. 61/2011)
Acidità (% acido Oleico)	≤ 0,3	≤ 0,8
Numero di perossidi (meq O ₂ /Kg)	≤ 12	≤ 20
1,2 - Digliceridi (%)	≥ 70 (nov - mar) ≥ 60 (apr - lug) ≥ 50 (ago - ott)	
Acido Oleico (%)	≥ 65	
Valutazione organolettica	Mediana dei difetti = 0 Mediana delle note varietali estere = 0 Mediana del fruttato ≥ 3	Mediana dei difetti = 0 Mediana del fruttato > 0
α-Tocoferolo (mg/Kg)	≥ 120	
Esteri etilici (ppm)	≤ 20	≤ 75 (Alchilesteri)
Biofenoli (mg/Kg)	≥ 200	
Ftalati (ognuno, ppm)	≤ 3	

Il prodotto deve essere consegnato in recipienti ermeticamente chiusi e apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione del prodotto o la sigla del confezionatore, applicato in maniera tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere prelevato senza la rottura del sigillo stesso.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale di vendita
- la quantità
- il termine minimo di conservazione
- indicazione del frantoio in cui è stato estratto l'olio
- indicazione della zona geografica di coltivazione delle olive, fatta salva la disciplina della designazione d'origine per i prodotti DOP e IGP
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE.
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- lotto di appartenenza del prodotto
- le modalità di conservazione
- indicazione di origine
- marchio del Consorzio Extra Vergine di Qualità

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / MAIS

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dal R. D. n. 2033 del 15/10/25 e dal R.D. n. 1361 del 01/07/26.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice

- lotto di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- volume netto

Il prodotto deve essere consegnato in recipienti ermeticamente chiusi ed apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione del prodotto o la sigla del confezionatore, applicato in maniera tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere prelevato senza la rottura del sigillo stesso.

La legislazione di riferimento è la seguente :

- R. D. n. 2033 del 15/10/25
- Legge 283 del 30/04/62
- D.P.R. n. 77 del 23/08/82
- D.Lgs. 109/92
- R.D. n. 1361 del 01/07/26
- D. M. 21/03/73
- D.M. 18/02/84
-

BURRO - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CEE 2092/91)

Prodotto ottenuto esclusivamente dalla centrifugazione di latte vaccino con un contenuto di materia grassa pari all'82% e, all'esame chimico, deve risultare privo di :

- materie coloranti e agenti di conservazione ;
- grassi estranei, idrogenati, margarine, miscugli di grassi vegetali ;
- sostanze estranee tendenti ad aumentarne il peso, la consistenza e la conservazione .

Non deve essere stato sottoposto a congelamento, né deve essere in alcun modo alterato, avere gusto di rancido o presentare alterazione di colore sulla superficie.

Deve possedere le seguenti caratteristiche :

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

STANDARD MICROBIOLOGICI

CBT (escluso lattici)	≤ 10.000
Coliformi totali	M = 10 m = 0 c = 2 n = 5
Stafilococco aureo	$< 10^2/g$
Salmonella spp.	assenti in 25 n = 5 c = 0
Listeria monocytogenes	assente in 1 g
Muffe e lieviti	$< 10^2/g$

La fosfatasi deve essere negativa alla produzione.

CARATTERISTICHE GENERALI

colore	da bianco a bianco-paglierino
odore	tipico, di latte
aspetto	compatto
corpi estranei	assenti

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- contenuto in materia grassa (82% min.)
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto
- l'indicazione "da agricoltura biologica"
- il nome per esteso dell'ente controllore
- il numero di codice affidato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali (MRAAF)
- i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto

La legislazione di riferimento è la seguente :

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- Legge n. 1525 del 23/02/56
- O.M. 07/12/93
- DPR n. 54/97
- Legge n. 202 del 13/05/93
- D.L. n. 109 del 27/01/92
- Specifiche FIL/IDF
- Dir. CEE 93/43
- Legge n. 142 del 19/02/92

LATTE FRESCO INTERO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg: CEE 2092/91)

Prodotto proveniente esclusivamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane e in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi.

Fresco, pastorizzato, intero in confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente. E' consentito l'uso di latte UHT con le caratteristiche evidenziate per il latte fresco.
Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti da O.M.11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche e D.P.R. n.54/97.

STANDARD CHIMICO-FISICI

peso specifico a 15° C	tra 1.029 e 1.034
contenuto in grassi	non inf. al 3%
residuo secco magro	non inf. al 9%
peso specifico a 15° C	tra 1.027 e 1.030

CARATTERISTICHE GENERALI

colore	bianco tendente debolmente al giallo opaco
odore	leggero, gradevole
sapore	dolciastro, non acido

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- contenuto di materia grassa
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto o data di produzione

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto
- l’indicazione “da agricoltura biologica”
- il nome per esteso dell’ente controllore
- il numero di codice affidato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali (MRAAF)
- i codici che identificano il paese produttore, l’ente controllore, l’azienda produttrice, codice del prodotto

Le caratteristiche merceologiche ed organolettiche devono essere rispondenti alla seguente legislazione :

- Legge n. 89 del 14/03/77
- Legge n. 169 del 03/05/89
- D.P.R. n. 54/97

YOGURT DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CEE 2092/91)

Con la denominazione yogurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e in numero non inferiore a 10⁶/g .

Dovrà essere confezionato con latte intero, con o senza aggiunta di frutta, essere privo di additivi alimentari e dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54/97.

Le confezioni dovranno essere da 125 gr. .

Il prodotto non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. L’acidità determinata come acido lattico non dovrà essere inferiore a 0.8%.

La data di scadenza, al momento del consumo, dovrà avere almeno ancora 15 giorni di conservazione.

Non sono consentiti i prodotti sterilizzati, tipo dessert.

Il prodotto deve possedere le seguenti caratteristiche :

STANDARD MICROBIOLOGICI

Batteri lattici	< 10 ⁶ /g
Coliformi	≤ 10/ml

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Stafilococco aureo	$\leq 10/\text{ml}$
Listeria monocytogenens	assente in 1 g
Salmonella spp.	assente in 25 g n = 5 c = 0
Muffe	$< 10/\text{g}$
Lieviti	$< 10^2/\text{g}$

CARATTERISTICHE GENERALI

aspetto	Liscio, cremoso, omogeneo, senza separazione del siero
odore	leggero, gradevole
sapore	caratteristico

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- contenuto di materia grassa
- ingredienti
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto
- l'indicazione "da agricoltura biologica"
- il nome per esteso dell'ente controllore
- il numero di codice affidato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali (MRAAF)
- i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto

Le caratteristiche merceologiche ed organolettiche devono essere rispondenti alla seguente legislazione :

- Rapporto ISTISAN 26/63
- D.P.R. n. 54/97
- BURL 15/05/93

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

BUDINO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CEE 2092/91)

Si intende un prodotto confezionato con latte intero e parzialmente scremato, panna, zucchero, cacao e/o vaniglia, amido, pectina e/o carragenina, da conservare in frigorifero.

La massima carica microbica tollerata è di 1000 ufc/g di conta totale; i restanti microrganismi devono essere assenti/g.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- contenuto di materia grassa
- ingredienti
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata (facoltativa)
- modalità di conservazione
- peso netto
- l'indicazione "da agricoltura biologica"
- il nome per esteso dell'ente controllore
- il numero di codice affidato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali (MRAAF)
- i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

FORMAGGI

Freschi e da taglio

Devono essere prodotti con materie prime conformi alla normativa vigente, con latte pastorizzato proveniente da stalle risanate, con tecnologia adeguata e possedere tutte le caratteristiche fisiche ed organolettiche proprie di ciascun formaggio

In generale non devono risultare amari, con colorazioni anomale, all'esterno non devono presentare screpolature, fenditure o fori e devono possedere la tipica consistenza ; la pasta deve presentarsi omogenea ed avere ottenuto il giusto punto di maturazione e stagionatura.

E' assolutamente esclusa la presenza di carragenina.

Alla data del consumo, la data di scadenza dei formaggi freschi deve avere ancora un margine di 12 giorni.

I formaggi richiesti dovranno possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione previste dalla legislazione vigente.

I formaggi devono rispondere ai seguenti standard microbiologici :

FORMAGGI FRESCHI - FRESCHI FILATI

Coliformi	M = 10 ⁵ m = 10 ⁴ c = 2 n = 5
Escherichia coli	M = 10 ³ m = 10 ² c = 2 n = 5
Stafilococco Aureo	M = 10 ³ m = 10 c = 2 n = 5
Salmonella spp.	assente in 25 g c = 0 n = 5
Listeria monocytogenes	assente in 25 g c = 0 n = 5

RICOTTA FRESCA DI VACCA

Escherichia Coli	≤ 10/g
Stafilococco Aureo	≤ 102/g
Salmonella spp.	assente in 25 g.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Listeria monocytogenes	assente in 1 g
------------------------	----------------

FORMAGGI DURI

Escherichia Coli	≤ 10/g
Stafilococco Aureo	≤ 100/g
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Muffe e lieviti	≤ 1.000/g

Devono inoltre possedere le seguenti caratteristiche :

FORMAGGI FRESCHI FILATI

colore della pasta	bianco
odore	leggero
amarone	assente
struttura pasta	molle
struttura crosta	assente
corpi estranei muffe	assenti

FORMAGGI FRESCHI

colore della pasta	bianco
odore	leggero
amarone	assente
struttura pasta	molle
struttura crosta	assente
corpi estranei muffe	assenti

FORMAGGI DURI

colore della pasta	giallo o paglierino
odore	tipico
amarone	assente
corpi estranei muffe	assenti

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- nome commerciale e descrizione del prodotto
- ingredienti
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- peso netto

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggio, tra i quali :

- Asiago DOP
- Bel Paese
- Crescenza
- Emmenthal
- Fontal
- Latteria
- Quartirolo
- Primo sale
- Mozzarella bocconcini gr. 30
- Mozzarella gr. 125
- Ricotta fresca di vaccina
- Robiola fresca
- Formaggio fresco spalmabile
- Taleggio DOP
- Parmigiano reggiano DOP

Tutti i formaggi freschi dovranno essere confezionati in monoporzione.

Per la mozzarella, in bocconcini da gr. 30, sono consentite confezioni multiple per un max. di 30-33 porzioni.

La legislazione di riferimento, fatto salva quella specifica per i prodotti tipici e DOC, è la seguente:

- | | |
|---|-----------------------------|
| • Legge n. 321 del 18/06/85 | • Dir. CEE 93/43 |
| • D.L. n. 109 del 27/01/92 | • Legge n.142 del 19/02/92 |
| • Dir. CEE 92/46 | • Dir. CEE 92/47 |
| • O.M. 07/12/93 | • D.P.R. n. 54 del 14/01/97 |
| • Circ. Min. industria, Commercio e Artigianato n. 136 del 24/04/89 | • Specifiche FIL/IDF |

PARMIGIANO REGGIANO DOP

(formaggio a denominazione di origine D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955)

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e 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. Formaggio la cui maturazione naturale deve protrarsi per almeno 12 mesi (DPR 9/10/90).

Il latte viene usato crudo e non può essere sottoposto a trattamenti termici. Non è

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

ammesso l'uso di additivi.

Deve avere stagionatura naturale compresa fra i 18 e 24 mesi.

Zona di produzione

Territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia.

Caratteristiche organolettiche e merceologiche

Sono quelle stabilite dal disciplinare di produzione.

- Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.
- Peso minimo di una forma: 24 kg.
- Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, 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 scaglie, occhiatura minuta
- appena visibile.
- Spessore della crosta: circa 6 mm, con quantità non superiore al 18%.
- Grasso sulla sostanza secca: minimo 32%. Umidità $\geq 25\%$ - $\leq 35\%$
- Non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- Deve avere un'umidità del 30% con una tolleranza di +/- 5% • Deve essere idoneo a essere grattugiato.

Gli standard microbiologici di riferimento sono i seguenti :

	PER FORME INTERE	PER PORZIONATI
Escherichia Coli	$\leq 10/g$	$\leq 100/g$
Coliformi	$\leq 100/g$	$\leq 1000/g$
Stafilococco Aureo	$\leq 10/g$	$\leq 100/g$
Salmonella spp.	assente in 25 g.	assente in 25 g.
L. Monocitogenes	assente in 25 g.	assente in 25 g.
Muffe e lieviti	$\leq 1.000/g$	

Caratteristiche della confezione

Oltre a quanto prescritto dal D.Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, l'etichettatura del prodotto deve riportare:

- “Denominazione di origine protetta” oppure il relativo simbolo comunitario;
- la dicitura “Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. Ce n. 510/2006.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

PRODOTTI AVICUNICOLI

Pollo fresco (Vietato l'utilizzo di congelato e surgelato)

La carne di pollo deve provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.

Devono esser animali con classe di appartenenza "A", con una macellazione recente (tra i 2 e i 5 giorni), raffreddati a secco e senza l'aggiunta di acqua, devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE, a norma del D.P.R. 503/82 e del D.P.R. 559/92 e devono possedere i seguenti requisiti :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$< 10^6/g$
Escherichia coli	$< 10^2/g$
Anaerobi solfito/riduttori	$< 10^2/g$
Stafilococco aureo	$< 5 \times 10^2/g$
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	$\leq 11/g$ in 1 u.c. $\leq 110/g$ in 2 u.c.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	tipico
colore e consistenza del grasso	da paglierino a giallo sottile
colore del muscolo	rosato sfumato, paglierino
tracce di sangue	assenti
contusioni gravi	assenti
grana del muscolo	finissima
colorazioni anomale	assenti
corpi estranei, sporcizia	assenti

Inoltre le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni.

L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante :

- denominazione commerciale (classe - tipo)
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- n. bollo CEE

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- data di macellazione (gg/mm/aa)
- lotto di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

I prodotti da utilizzare sono esclusivamente:

- cosce di pollo taglio Germania
- fuselli
- petto di pollo

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D.P.R. n. 967/72
- D.P.R. 193/88
- D.P.R. n. 559/92
- D.P.R. n. 503/82
- Reg. CEE 1538/91
- Dir. CEE 93/43

Tacchino fresco (Vietato l'uso di congelato e surgelato)

La carne di tacchino deve provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.

Devono essere animali con classe di appartenenza "A", con una macellazione recente (tra i 2 e i 5 giorni), raffreddati a secco e senza l'aggiunta di acqua, devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE, a norma del D.P.R. 503/82 e del D.P.R. 559/92 e devono possedere i seguenti requisiti :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	< 10 ⁶ /g
Escherichia coli	< 10 ² /g
Anaerobi solfito/riduttori	< 10 ² /g
Stafilococco aureo	< 5 x 10 ² /g
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	≤ 11/g in 1 u.c. ≤ 110/g in 2 u.c.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	caratteristico
colore del grasso	bianco - sottile
colore del muscolo	rosato
tracce di sangue	assenti
contusioni gravi	assenti
grana del muscolo	medio-fine
colorazioni anomale	assenti
corpi estranei, sporcizia	assenti

L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante :

- denominazione commerciale (classe - tipo)
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- n. bollo CEE
- data di macellazione (gg/mm/aa)
- lotto di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

Inoltre le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni.

Il prodotto da utilizzare è esclusivamente:

- fesa di tacchino, femmina o maschio, senza ala

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D.P.R. n. 967 del 10/08/72
- D.M. 23/02/73
- D.P.R. n. 503 del 08/06/82
- Reg. CEE 1538/91
- O.M. 07/12/93
- Dlgs 155/97

Uova fresche nazionali - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CEE 2092/91)

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Le uova fresche devono essere di origine nazionale e provenire da animali allevati “a terra” e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.

Devono avere categoria di qualità “EXTRA” o “A”, categoria di peso “2” calibrate da 65 a 70 g standard, non devono aver subito trattamento di pulizia umida, conservazione ,né essere state refrigerate;

Devono possedere i seguenti requisiti :

STANDARD MICROBIOLOGICI

Flora aerobica a 32° C	≥ 100.000 colonie/g in 3 u.c. ≥ 1.000.000 colonie/g in 2 u.c.
Salmonella	assenti in 25 g.

CARATTERISTICHE GENERALI

Camera d'aria	non superiore a 6 mm. e a 4 mm. per la categoria extra
Guscio e cuticola	puliti e intatti
Albume	chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa; esente da corpi estranei di qualsiasi natura
Tuorlo	visibile alla speratura soltanto come ombatura, senza contorno apparente; esente da corpi estranei di qualsiasi natura
Macula germinativa	sviluppo impercettibile
Odore	prive di odori estranei

Devono essere provviste di etichettatura riportante :

- la denominazione commerciale
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova
- il numero distintivo del centro d'imballaggio ufficialmente riconosciuto
- data di confezionamento anteriore di max. 5 gg.
- la categoria di qualità
- la categoria di peso
- il numero de le uova imballate
- il numero indicante il giorno d'imballaggio de le uova
- la durata minima
- una o più altre date che forniscano ulteriori informazioni
- lotto di produzione
- il riferimento al sistema di allevamento

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- modalità di conservazione

La legislazione di riferimento è la seguente :

- Legge n. 419 del 03/05/1971
- Reg. CEE 1907/90
- Reg. CEE 137/91
- Reg. CEE 2617/93

Uova fresche pastorizzate - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CEE 2092/91)

Per preparazioni alimentari che prevedono sguosciatura a crudo sono richiesti prodotti pastorizzati conformi al D.Lgs. n. 65/93, in confezioni originali, idonee a consumo giornaliero.

Le confezioni devono, una volta aperte, essere interamente utilizzate per le preparazioni; è vietato lo stoccaggio di confezioni già aperte contenenti residui di prodotto.

Devono necessariamente rispondere alle seguenti condizioni:

- essere ottenuti esclusivamente da uova di gallina
- riportare l'indicazione della percentuale degli ingredienti d'uovo
- essere stati trattati e preparati in uno stabilimento riconosciuto
- essere preparate conformemente alla normativa vigente
- essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione
- essere muniti di bollo sanitario

Dovranno avere i seguenti requisiti:

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$\leq 10^5/g$
Enterobatteri	$\leq 10/g$
Stafilococco aureo	$\leq 10/g (*)$
Salmonella spp.	assente in 25 g

(*) limite di sensibilità del metodo generalmente utilizzato

I contenitori d'imballaggio devono rispondere a tutte le norme igieniche, comprese le seguenti:

- non devono alterare le caratteristiche organolettiche
- non devono trasmettere sostanze nocive per la salute umana

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- devono essere sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato il prodotto contenuto

L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante :

- la denominazione commerciale
- il nome del paese spedite in lettere maiuscole
- il numero di riconoscimento dello stabilimento di confezionamento
- la sigla CEE
- la data di scadenza
- il lotto di produzione
- le modalità di conservazione

La legislazione di riferimento è la seguente :

- Legge n. 419 del 03/05/71
- Legge n. 183 del 16/04/87
- Reg. CEE 1907/90
- Reg. CEE 1274/91
- D. Lgs. n. 65 del 04/02/93
- Reg. CEE 2617/93

CARNI BOVINE e SUINE

Carne bovina fresca refrigerata - Vitellone (esclusa surgelata e congelata)

Le carni bovine devono provenire da animali non castrati e di età non superiore ai 20 mesi, di categoria "A", oppure da carcasse di animali femmine che non abbiano partorito, categoria "E", classificati per conformazione con le lettere "U" e "R" e con stato d'ingrassamento "Z".

Le forniture dovranno provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M e S.

Le carni devono avere le seguenti caratteristiche :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	
	< 5 x 10 ⁶ /cm ² (escluso lattici)
Anaerobi solfito/riduttori	< 5 x 10 ² /g
Escherichia coli	< 5 x 10 ² /g
Stafilococco aureo	< 5 x 10 ² /g
Salmonella	assente in 25 g

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Listeria monocytogenes	≤ 11/g in 1 u.c. ≤ 110/g in 2 u.c.
------------------------	---------------------------------------

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	gradevole caratteristico
colore e consistenza del grasso	bianco, sottile in strato sodo
colore del muscolo	da rosato a rosso chiaro
corpi estranei	assenti
grana del muscolo	fine
tessitura	compatta
Essudato del sotto- vuoto	1-2%
Scarto di lavora-zione	2%

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti.

Dovrà provenire da animali nati nella Comunità Europea, allevati e macellati in Italia.

La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto con la seguente etichettatura, riportante :

- denominazione commerciale (specie – taglio – stato)
- data di lavorazione e confezionamento
- la ditta produttrice
- il numero di macello riconosciuto CEE
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

I tagli anatomici da utilizzare sono esclusivamente :

- fesa
- sottofesa

La legislazione di riferimento è la seguente :

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- D.M. 15/01/69
- D.Lgs. 118/92
- D.M. 16/12/93
- D.Lgs. n. 286/94
- D.P.R. n. 227/92
- D.Lgs. n. 123/93
- Dir. CEE 93/43

Carne di vitello fresca refrigerata (esclusa surgelata e congelata)

Le carni devono provenire da animali nutriti esclusivamente con alimentazione latte, di ambo i sessi, di età non superiore a 4-5 mesi, ben formati e con cosce piene in buono stato di nutrizione, classificati per conformazione con le lettere "U" e "R".

Inoltre la carne dovrà essere esente da sostanze estrogeniche ed inibenti.

Le carni devono avere le seguenti caratteristiche :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	< 5 x 10 ⁶ /cm ² (escluso lattici)
Anaerobi solfito/riduttori	< 5 x 10 ² /g
Escherichia coli	< 5 x 10 ² /g
Stafilococco aureo	< 5 x 10 ² /g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	≤ 11/g in 1 u.c. ≤ 110/g in 2 u.c.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	latteo caratteristico
colore del grasso	bianco, sottile
colore del muscolo	da bianco latte a rosato
corpi estranei e malformazioni	assenti
grana del muscolo	finissima
Essudato del sottovuoto	1-2 %
Scarto di lavorazione	2%

Dovrà provenire da animali nati nella Comunità Europea, allevati e macellati in Italia.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto con la seguente etichettatura riportante :

- denominazione commerciale (specie – taglio – stato)
- data di lavorazione e confezionamento
- la ditta produttrice
- il numero di macello riconosciuto CEE
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

Il tagli anatomici da utilizzare sono esclusivamente:

- fesa
- sottofesa

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D.M. 15/01/69
- D.Lgs. n. 123/93
- D.M. 16/12/93
- D.Lgs. n. 286/94
- D.P.R. n. 227/92
- D.Lgs. 118/94
- Dir. CEE 93/43

Carne di suino fresca refrigerata (esclusa surgelata e congelata)

Le carni devono provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito CEE e pertanto muniti del bollo CEE M e S.

Le carni devono avere le seguenti caratteristiche :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	< 5 x 10 ⁶ /cm ² (escluso lattici)
Anaerobi solfito/riduttori	< 5 x 10 ² /g
Escherichia coli	< 5 x 10 ² /g
Stafilococco aureo	< 5 x 10 ² /g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria	≤ 11/g in 1 u.c.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

monocytogenes	≤ 110/g in 2 u.c.
---------------	-------------------

CARATTERISTICHE GENERALI

	caratteristico
odore	caratteristico
colore del grasso	bianco, sottile
colore del muscolo	rosato
corpi estranei e malformazioni	assenti
grana del muscolo	finissima
Essudato del sottovuoto	1-2 %
Scarto di lavorazione	1%

Inoltre la carne dovrà essere esente da sostanze estrogene e inibenti.

Dovrà provenire da animali nati nella Comunità Europea, allevati e macellati in Italia.

La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto con la seguente etichettatura riportante :

- denominazione commerciale (specie – taglio – stato)
- data di lavorazione e confezionamento
- la ditta produttrice
- il numero di macello riconosciuto CEE
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

Il tagli anatomici da utilizzare sono esclusivamente:

- lonza taglio “Bologna” (taglio comprendente solo la lombata)

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D.M. 15/01/69
- D.Lgs. n. 123/93
- D.M. 16/12/93
- D.Lgs. n. 286/94
- D.P.R. n. 227/92
- O.M. 07/12/93
- Dir. CEE 93/43

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Hamburger

Dovranno essere confezionati con carne di bovino adulto o vitello o tacchino, avente le caratteristiche indicate ai capitoli precedenti.

Composizione:

- Carne, per ogni singola tipologia: non inferiore al 90%
- Tasso di grasso < = 20%
- Rapporto collagene 7 proteine di carne < = 15

Altri ingredienti consentiti (globalmente non superiore al 10% del prodotto): pangrattato, farina tipo "0", lievito naturale, sale e aromi.

Non sono consentiti conservanti, né proteine di soia.

Non è consentita la macinatura delle carni (bovine, suine, avicunicole, ecc., ovvero di tutte le carni), la manipolazione per la preparazione e il confezionamento degli hamburger presso il Centro di Cottura, se non munito di Bollo CEE "S", comunque su specifica autorizzazione scritta da parte del Committente. Pertanto gli hamburger utilizzati dovranno essere freschi preconfezionati o gelo.

L'etichettatura dovrà riportare :

- denominazione commerciale
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso
- data di lavorazione e confezionamento
- la ditta produttrice e confezionatrice
- il numero di riconoscimento CEE (bollo CEE "S")
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

SALUMI

Prosciutto cotto 1^a qualità

Per prosciutto cotto si intende esclusivamente la coscia, con la giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate, senza aree vuote e priva di difetti esterni e interni. Dovrà avere pezzatura media di Kg. 6-8.

Il prosciutto cotto utilizzato dovrà essere di produzione nazionale, prodotto secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche. Dovranno essere confezionati in sottovuoto, rivestiti con alluminato o accoppiato. E' vietato l'utilizzo di prosciutto cotto "ricostruito" o "ricomposto".

Tali prosciutti devono essere privi di polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati. Eventuali additivi dovranno essere dichiarati in etichetta e presenti in quantità consentite dalla normativa vigente.

Deve possedere i seguenti requisiti :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	10 ⁴ /g
Escherichia coli	< 10/g
Anaerobi solfito/riduttori	< 10/g
Stafilococco aureo	< 10/g
Salmonella spp.	assenti in 25 g.
Listeria monocytogenes	assenti in 25 g.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	fragrante caratteristico, assenza di retrogusto metallico, amaro e acido
colore e strato del grasso	Perfettamente bianco, compatto
colore del muscolo	rosato (entro 6 ore dal taglio)
corpi estranei	assenti
traumi e picchiature	assenti
liquido percolato e patinosità	assenti

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Colorazioni anomale, iridescenza	assenti
parti tendinee e connettivali	assenti

L’etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- ingredienti
- data di confezionamento
- ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D.M. 02/03/83
- D.P.R. n. 227 del 01/03/92
- D.Lgs. n. 537/92
- O.M. 07/12/93
- D.M. n. 463 del 22/10/87
- D.L. n. 109 del 27/01/92
- Dir. CEE 93/43

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

La denominazione di origine "prosciutto di Parma", è riservata esclusivamente:

- al prosciutto munito di contrassegno atto a consentirne in via permanente l’identificazione;
- ottenuto dalle cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dall'art. 3 del D.M. 15/2/93 n. 253;
- prodotto secondo le prescrizioni di legge e stagionato nella zona tipica di produzione di cui all'art. 2 della Legge n. 26 del 13/02/1990 per il periodo minimo di 10 mesi per i prosciutti tra i 7 ed i 9 Kg, e di 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 Kg.

La denominazione di origine "Prosciutto di Parma" è giuridicamente protetta a livello nazionale dal 1970 attraverso la legge 4/7/70 n°50 6 (Norme relative alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma, alla delimitazione del territorio di produzione ed alle caratteristiche del prodotto), sostituita dalla legge 13/2/90 n°26 (Tutela della denominazione di origine "prosciutto di Parma"), attualmente in vigore. Tali norme principali sono state integrate e completate dai rispettivi Regolamenti di esecuzione, approvati con D.P.R. 3/1/78 n°83 e D.M.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

15/2/1993 n °253, attualmente in vigore.

Il prodotto è soggetto alle prescrizioni del Reg. CE 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e successive modifiche e integrazioni.

Le caratteristiche merceologiche e organolettiche devono essere quelle previste dal Disciplinare di produzione.

Deve possedere i seguenti requisiti :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	
	10 ⁴ /g
Clostridi solfito-riduttori	<10 ufc/g
E. Coli	< 10/g
Stafilococco aureo	<5x10 ufc/g
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	assente in 25 g.

Inoltre, deve presentare odore e colore tipici del prodotto e:

- deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 ed 853/2004;
- deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- non deve presentare muffe o parassiti, né altri segni di degradazione.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA DOP

L'Indicazione geografica protetta «Bresaola della Valtellina» è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione.

La «Bresaola della Valtellina» viene elaborata nella tradizionale zona di produzione che comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio.

La «Bresaola della Valtellina» è prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino dell'età compresa fra i 18 mesi e i quattro anni.

Le caratteristiche merceologiche e organolettiche devono essere quelle previste dal Disciplinare di produzione, ovvero:

- consistenza: soda ed elastica;
- aspetto al taglio: compatto e assente da fenditure;
- colore: rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; colore bianco per la parte grassa;
- profumo: delicato e leggermente aromatico;
- gusto: gradevole, moderatamente saporito, mai acido.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono corrispondere a:

- a) umidità t.q.:
- bresaola di punta d'anca confezionata allo stato sfuso: umidità max 63%;
 - bresaola di punta d'anca confezionata sottovuoto: umidità max 62%;
 - bresaola di magatello confezionata sottovuoto: umidità max 60%;
 - bresaola preaffettata e confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva: max 60%.
 - per tutte le altre tipologie di taglio e/o di confezionamento: max 65%.
- b) grasso: max 7%;
- c) ceneri: min 4%;
- d) cloruro di sodio: max 5%;
- e) proteine:
- bresaola preaffettata e confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva: min 33%.
 - per tutte le altre tipologie di confezionamento: min 30%.

Le caratteristiche merceologiche:

La «Bresaola della Valtellina» si presenta di forma vagamente cilindrica, anche se in alcuni casi per esigenze specifiche, i tagli possono essere pressati assumendo forma di mattonella.

Il peso minimo della «Bresaola della Valtellina» è il seguente

- a) bresaola di fesa: non inferiore a kg 3,500;
- b) bresaola di punta d'anca:
- destinata alla commercializzazione intera o in tranci: non inferiore a kg 2,500;
 - destinata al confezionamento per l'affettamento sottovuoto o in atmosfera protettiva: non inferiore a kg 2,00;
- c) bresaola di sottofesa: non inferiore a kg 1,800;
- d) bresaola di magatello: non inferiore a kg 1,000;
- e) bresaola di sottosso: non inferiore a kg 0,800.

La Bresaola della Valtellina dovrà portare in etichetta le seguenti indicazioni: "Bresaola della Valtellina", che è intraducibile e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta ed essere immediatamente seguita in caratteri di stampa delle medesime dimensioni dalla sigla IGP e dal simbolo EU, che devono essere prodotti nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato e nella forma ammessa dalla CE.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

ITTICI

Tali prodotti devono avere tutte le caratteristiche tipiche di un ottimo processo di surgelazione o congelazione e non devono aver mai subito l'interruzione della catena del freddo.

I filetti e le trance di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nelle medesima specie allo stato di freschezza.

Tutti i prodotti forniti dovranno essere sempre deliscati, privi di pelle, squame, cartilagini e lisce e dovranno essere surgelati individualmente (I.Q.F.) o interfogliati.

Il prodotto surgelato deve essere a glassatura, se consentito dal committente, monostratificata non superiore al 12-20% del peso del prodotto totale lordo.

NON è ammessa la fornitura delle seguenti qualità: tranci di verdesca, filetti di passera, brotula, platessa del Pacifico (pleuronectes quadrituberculm), pangasio.

Inoltre NON sono ammessi prodotti provenienti da Thailandia, Cina, Giappone, Ecuador, Zone di cattura FAO61 e FAO71.

Pesce intero eviscerato

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente.

I pesci non devono:

- presentare bruciature da freddo;
- presentare grumi di sangue;
- presentare residui di membrane/parete addominale;
- presentare attacchi parassitari;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

Pesce filetti

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- devono essere esclusivamente utilizzati filetti dichiarati senza pelle e senza spine.

I filetti non devono:

- presentare bruciature da freddo;
- presentare grumi di sangue;
- presentare pinne o resti di pinne;
- presentare pezzi di pelle;
- presentare residui di membrane/parete addominale;
- presentare attacchi parassitari;
- i filetti dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

Pesce tranci

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di
- aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente.

I tranci non devono:

- presentare bruciature da freddo;
- presentare grumi di sangue;
- presentare pinne o resti di pinne;

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- presentare residui di membrane/parete addominale; ß attacchi parassitari;
- i tranci, devono presentare una sola spina centrale;
- contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

I prodotti da fornire sono :

- Filetti di platessa
- Filetti di pesce persico
- Filetti di dentice
- Filetto di trota
- Pesce spada
- Tonno a tranci
- Coda di rospo
- Filetto di halibut
- Cuore/filetto di nasello
- Cuore/filetto di merluzzo
- Bastoncini di pesce

I prodotti forniti potranno essere solo “surgelati”; solo i filetti di platessa potranno essere “congelati”.

Tutti i prodotti forniti dovranno essere sempre deliscati, privi di pelle, squame, cartilagini e lisce e dovranno essere surgelati individualmente (I.Q.F.) o interfogliati.

I bastoncini di pesce saranno ottenuti da tranci di merluzzo, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto. Il rapporto pesce/impanatura dovrà essere rispettivamente 80/20.

Il prodotto surgelato deve essere a glassatura, se consentito dal committente, monostratificata non superiore al 12-20% del peso del prodotto totale lordo.

Dovranno inoltre possedere i seguenti requisiti :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	< 10 ⁶ /ufc/g
Coliformi	< 10 ³ /ufc/g
Coliformi fecali	< 10 ² /ufc/g
Stafilococco aureo	< 10 ² /ufc/g
Salmonella spp.	assente in 25 g

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Listeria monocytogenes (x congelati)

≤ 11/g in 1 u.c. ≤ 110/g in 2 u.c.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- data di confezionamento
- ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

La legislazione di riferimento per questi prodotti è la seguente :

- Legge n. 32 del 27/01/68
- Direttiva CEE 91/43
- D.Lgs. 531/92
- D.Lgs. n. 524/95
- D.M. 15/06/71
- D.Lgs. n. 110 /92
- D.M. 9/12/93

Vegetali - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CEE 2092/91)

Dovranno rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. n. 110 del 1992, in confezioni originali intatte.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spapolata.

Il prodotto da servire deve rispondere ai requisiti di categoria extra e prima del prodotto fresco.

E' ammessa la fornitura di soli prodotti italiani. Sono da escludere le forniture di prodotti provenienti dalle zone denominate "Terre dei fuochi", come da D.L. 136/2013.

I prodotti da fornire sono :

- Fagiolini extra fini
- Piselli finissimi
- Finocchi

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- Minestrone (composto da almeno 8 qualità di verdure)
- Spinaci
- Biete/erbette
- Zucchine
- Melanzane
- Broccoletti
- Cavolfiori
- Asparagi
- Mais
- Contorno mediterraneo (patate-peperoni-melanzane)

Dovranno possedere i seguenti requisiti:

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$< 10^6/g$
Escherichia coli	$< 10^2/g$
Listeria monocytogenes (x congelati)	$\leq 11/g$ in 2 u.c. $\leq 110/g$ in 3 u.c.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- data di confezionamento
- ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CEE 2092/91)

Le norme di qualità di cui al D.L. 339/92, successive modifiche ed integrazioni, determinano i criteri di presentazione dei prodotti ortofrutticoli.

Tra un prodotto classificato di categoria extra e uno di prima o seconda categoria non sussiste alcuna differenza in termini organolettici né nutrizionali.

La differenza consta nella diversa modalità di imballaggio (ad esempio: le carote di categoria extra e prima devono presentarsi in mazzi uniformi disposti ordinatamente, mentre per le carote di seconda categoria è ammessa la presentazione a la rinfusa).

Considerando che utilizzare prodotti di categoria II non comporta peggioramenti igienico-sanitari, nutrizionali e organolettici, ma solo mere differenze di presentazione estetica e considerando che la maggior parte dei prodotti nell'elaborazione del pasto subisce una trasformazione che annulla ogni differenza estetica o viene in ogni caso porzionato, si prevede che la fornitura, per le sole verdure, ovvero a eccezione della frutta, possa avvenire con prodotti di tutte le categorie previste dalle norme di qualità in vigore, che prevedono prodotti interi, sani, puliti, privi di parassiti, odore e/o sapore estranei, così come di umidità esterna anormale.

Identiche caratteristiche dovranno possedere i prodotti ortofrutticoli per i quali non sono previste norme di qualità.

Per tutti i prodotti l'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:

- denominazione commerciale
- ditta produttrice e confezionatrice
- lotto di produzione
- l'indicazione "da agricoltura biologica"
- il nome per esteso dell'ente controllore
- il numero di codice affidato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali (MRAAF)
- i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto

Frutta fresca

La frutta fresca deve rispondere ai requisiti di legge in materia quali :

- D.M del 07/08/1959
- Legge n. 268 del 13/05/67
- Norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli e agrumari CEE

I prodotti serviti devono avere i seguenti requisiti :

- essere di 1° o 2° categoria

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- essere esenti da difetti
- avere grammatura e calibratura come richiesta
- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità e specie richieste
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo
- essere omogenei ed uniformi
- essere privi di alterazioni dovute a parassiti
- essere privi di parassiti
- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari
- essere privi di umidità esterna anomala
- essere privi di odore e/o sapore estranei
- essere privi di parti legnose e/o fogliame.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie :

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- presenza di parassiti animali o vegetali
- hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione

Per quanto riguarda il calendario, si riporta a titolo indicativo, quanto segue:

SETTEMBRE:	uva, mele, pere, prugne, banane, kiwi
OTTOBRE:	uva, mele, pere, banane, kiwi, mapo
NOVEMBRE/MARZO:	mele, pere, cachi, arance, mandarini, mandaranci, mapo, banane, kiwi
APRILE/MAGGIO:	fragole, mele, pere, arance, banane, kiwi
GIUGNO/LUGLIO:	fragole, mele, pere, prugne, pesche, albicocche, banane, kiwi, cocomeri, meloni

In ogni caso durante la stessa settimana non potrà essere distribuita la stessa varietà di frutta; LA BANANA ANDRÀ SERVITA una volta alla settimana nell'intero anno scolastico e nel periodo di aprile/maggio le FRAGOLE ANDRANNO SERVITE ALMENO TRE VOLTE.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate ogni prodotto deve avere i propri requisiti specifici qui di seguito evidenziati.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Mele e pere da tavola

Tali frutti dovranno essere sufficientemente sviluppati da poter proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali.

Le mele e le pere da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Tuttavia possono essere ammessi :

- leggeri difetti di forma
- leggeri difetti di sviluppo
- leggero difetto di colorazione
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato

La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono tuttavia ammessi entro i seguenti limiti :

- i difetti di forma allungata non devono superare 2 cm. di lunghezza
- per gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 1 cm², salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore a ¼ di cm².

Le pere non devono essere grumose.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

mele	⇒	60 mm
pere	⇒	55 mm

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

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "mele" o "pere", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- calibro oppure, per i frutti presentati in strati ordinati, numero dei pezzi .

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 920/89

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Agrumi

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Gli agrumi devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno dovuto al gelo e da estese ammaccature o lesioni cicatrizzate.

Gli agrumi da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e delle zone di produzione.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti di una determinata partita:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

limoni	⇒	45 mm
arance	⇒	53 mm
mandarini	⇒	45 mm
clementine	⇒	35 mm
mapo	⇒	35 mm

Gli agrumi devono essere confezionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto.

I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

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

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; designazione della specie se non visibile dall'esterno,
- designazione delle varietà per le arance
- designazione del tipo per le clementine
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 920/89

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Pesche

Le pesche devono essere state raccolte con cura.

Lo sviluppo e lo stato di maturazione deve essere rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Le pesche da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà tenuto conto della zona di produzione.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

Le pesche aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di sviluppo
- lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

pesche ⇒ da 51 mm a 56 mm

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

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; denominazione del prodotto se non visibile dall'esterno,
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 3596/90

Albicocche

Le albicocche devono essere state raccolte con cura.

Lo sviluppo e lo stato di maturazione deve essere rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Le albicocche da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà tenuto conto della zona di produzione.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di sviluppo

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

→ lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

albicocche ⇒ 30 mm

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

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o spedite, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; denominazione del prodotto se non visibile dall'esterno,
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1108/91

Prugne

Le prugne devono essere state raccolte con cura.

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Le prugne da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non pregiudichino l'aspetto esterno del prodotto né la conservazione, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di sviluppo
- lievi difetti di colorazione

Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

Varietà a frutti grossi ⇒ 34 mm

Mirabelle e susine di Dro ⇒ 20 mm

Altre varietà ⇒ 28 mm

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

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o spedite, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- natura del prodotto ; susine se non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1591/87

Fragole

Le fragole devono essere state raccolte con cura.

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Le fragole da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non nuocciano né all'aspetto esterno del frutto né alla sua conservazione, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- presenza di piccola zona biancastra

Devono essere prive di terra.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

fragole ⇒ 18 mm

(sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso)

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

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; fragole se non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 899/87

Le fragole, nel periodo aprile-maggio dovranno essere servite almeno ogni 15 giorni.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Ciliege

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Le ciliege da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non nuocciano né all'aspetto esterno del frutto né alla sua conservazione, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione

Devono essere esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

ciliege ⇒ 17 mm

(sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso).

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

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; ciliege se non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà (facoltativa)
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 899/87

Uva da tavola

Le uve da tavola devono essere state raccolte con cura.

Le uve da tavola da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità.

I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipica della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non nuocino né all'aspetto esterno del frutto, né alla sua conservazione :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione
- leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

La calibrazione è determinata dal peso dei grappoli.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

Uva di serra	⇒	250 gr
Uva di campo	⇒	150 gr (acino grosso)
Uva di campo	⇒	100 gr (acino piccolo)

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

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "uva da tavola", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto e categoria

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1730/87

Kiwi

I kiwi (denominati anche "Actinidia") devono essere stati raccolti con cura. Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

I kiwi da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto esterno del frutto né la sua conservazione:

- lieve difetto di forma
- lieve difetto di colorazione
- difetto superficiale della buccia, purché la superficie totale non superi 1 cm²

La calibratura è determinata dal peso dei frutti:

kiwi	⇒	70 g
------	---	------

La differenza di peso fra il frutto più grande e quello più piccolo in ciascun imballaggio non deve superare i 15 g.

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

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; kiwi se non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 410/90

Banane

Le banane da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non pregiudichino né l'aspetto generale di ogni mano o frammento di mano, né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di buccia dovuti a sfregamenti
- lievi difetti di superficiali nei limiti di 2 cm² della superficie totale del frutto. I lievi difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana.

Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

lunghezza minima	⇒	14 cm
grado minimo	⇒	27 mm

In deroga le banane prodotte nelle regioni di Madera, delle Azzorre, dell'Algarve, di Creta e della Laconia e aventi una lunghezza inferiore a 14 cm vengono commercializzate nella CEE, ma sono classificate come 2° categoria.

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente banane di origine e/o tipo commerciale e qualità identici. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Le banane devono essere confezionate in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani composti al minimo da 4 frutti. Per singolo imballaggio sono tollerati al massimo 2 frutti mancanti per frammento di mani, a condizione che il peduncolo non sia strappato bensì reciso con taglio netto, senza danni per i frutti vicini.

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

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- natura del prodotto ; banane, se il contenuto dell’imballaggio non è visibile dall’esterno
- denominazione delle varietà o del tipo commerciale
- Paese d’origine e, per i prodotti comunitari la zona di produzione
- categoria, peso netto e calibro espresso dalla lunghezza minima e, eventualmente, dalla lunghezza massima
- Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 2257/94

Le banane dovranno essere servite almeno una volta alla settimana

Meloni

I meloni da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, purché non pregiudichino l’aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell’imballaggio del prodotto, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione (non è considerata un difetto la colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata a contatto con il suolo durante la crescita)
- leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento e a manipolazioni
- lievi screpolature cicatrizzate intorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm. e che non raggiungano la polpa..

Il calibro minimo, attraverso il peso, richiesto è il seguente :

Charentais e tipo Ogen o Galia	⇒	250 grammi
altri meloni	⇒	300 grammi

Il calibro minimo, attraverso il diametro, richiesto è il seguente :

Charentais e tipo Ogen o Galia	⇒	7.5 cm
altri meloni	⇒	8 cm

Sono tollerate non omogeneità nell’ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente meloni della stessa origine, varietà o tipo commerciale ; i frutti devono inoltre aver raggiunto apprezzabilmente lo stesso grado di maturità e di sviluppo e devono presentare la stessa colorazione.

La parte visibile dell’imballaggio deve essere rappresentativa dell’insieme.

I meloni devono essere confezionati in modo da garantire un’adeguata protezione del prodotto. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

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

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; meloni, se il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà o del tipo commerciale
- categoria, calibro espresso dalle misure dei diametri minimo e massimo o dai pesi minimo e massimo dei meloni
- numero dei pezzi (facoltativo)
- tenore minimo di zucchero, misurato mediante rifrattometro ed espresso in valore Brix (facoltativo)

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1093/97

Cocomeri

I cocomeri, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, devono essere :

- interi
- sani ; sono da escludere i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili
- praticamente esenti da parassiti
- praticamente esenti da danni provocati da parassiti
- sodi e sufficientemente maturi
- privi di fessurazioni
- privi di umidità esterna anomale
- privi di odori e/o sapori estranei.

I cocomeri da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e in particolare risultare :

- ben formati, in considerazione delle caratteristiche della varietà
- privi di fessurazioni e ammaccature ; non sono invece considerate difetti piccole fenditure superficiali.

Sono tuttavia ammessi, purché non pregiudichino l'aspetto generale, i seguenti difetti :

- lievi difetti di colorazione per la parte più chiara del cocomero che è stata a contatto con il suolo durante la crescita.

Il peduncolo deve presentare una lunghezza massima di 5 cm.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

peso minimo ⇒ 1.5 Kg.

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso. Ogni imballaggio, o lotto nel caso di presentazione alla rinfusa, deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente cocomeri della stessa origine, varietà o tipo commerciale ; inoltre la forma e il colore della scorza devono essere omogenei. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

I cocomeri devono essere confezionati in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto. Gli imballaggi, o i lotti nel caso di presentazione alla rinfusa, devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni di seguito elencate.

Per i cocomeri spediti alla rinfusa (caricati direttamente su un mezzo di trasporto) queste indicazioni debbono figurare sul documento che accompagna le merci, esposto in modo visibile all'interno del mezzo stesso. Per tale forma di presentazione, non è obbligatoria l'indicazione del calibro, del peso netto o del numero di pezzi.

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; cocomeri, se il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno
- Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale
- categoria, calibro espresso dal peso minimo e massimo
- numero dei pezzi (facoltativo)

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1093/97

Cachi

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata e dolce ; inoltre non devono essere presenti alterazioni da parassiti e/o infestanti.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

VERDURA

La verdura fresca deve rispondere ai requisiti di legge in materia quali :

- D.M del 07/08/1959
- Legge n. 268 del 13/05/67
- Norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli e agrumari CEE

I prodotti serviti, pur tenendo in considerazione le specificità di ogni singolo prodotto, devono avere in generale i seguenti requisiti :

- essere di 1a categoria
- sani e di aspetto fresco
- puliti, praticamente privi di sostanze esterne visibili
- essere esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari
- essere privi di parassiti
- essere privi di odore e/o sapore estranei
- privi di umidità esterna anormale

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie :

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- presenza di parassiti animali o vegetali

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate ogni prodotto deve avere i propri requisiti specifici qui di seguito evidenziati.

Carote

Le carote devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere prive di germogli
- non essere legnose
- essere prive di evidenti impurità
- non essere biforcate e essere sprovviste di radici secondarie

Le carote da fornire devono essere di 1a o 2a categoria, devono essere di buona qualità.

Le radici non devono presentare difetti che ne pregiudichino l'aspetto generale.

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

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- natura del prodotto ; “carote in mazzo” o “carote”, se il contenuto non è visibile dall’esterno
- origine del prodotto e categoria

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 920/89

Cavolfiori

I cavolfiori devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere di aspetto fresco
- essere interi
- essere sani e puliti, in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari
- privi di umidità esterne anomale
- privi di odore o sapore estraneo.

I cavolfiori da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Possono tuttavia essere ammessi :

- un leggero difetto di forma o di sviluppo
- un leggero difetto di colorazione
- una leggerissima peluria.

Le infiorescenze devono essere in ogni caso :

- resistenti
- di grana serrata
- di colore da bianco a bianco avorio
- prive di difetti, come ad esempio macchie, escrescenza di foglie fra i corimbi, danni da roditori, da insetti o da malattia, tracce di gelo, ammaccature.

Inoltre se i cavolfiori sono presentati “con foglie” o “coronati”, le foglie devono avere aspetto fresco.

Il diametro minimo è fissato ad 11 cm. ; la differenza fra i calibro massimo e minimo delle infiorescenze contenute in uno stesso imballaggio non deve superare i 4 cm.

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

- Nome e indirizzo dell’imballatore e/o spedite, o simbolo d’identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; “cavolfiori”, se il contenuto non è visibile dall’esterno
- origine del prodotto e categoria

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 23/62

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Cipolle

Le cipolle devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere intere
- lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 4 cm di lunghezza

Le cipolle da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, devono essere di buona qualità.

Esse devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà.

I bulbi devono essere :

- resistenti e compatti
- non germogliati
- privi di stelo vuoto e resistente
- privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale
- privi di ciuffo radicale

Sono ammesse leggere macchie purché non tocchino, assolutamente, l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.

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

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "cipolle", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- peso

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 2213/83

Agli

Gli agli da fornire devono essere di 1° o 2a categoria e devono essere :

- interi,
- di forma abbastanza regolare e di colorazione normale rispetto al tipo commerciale cui appartengono,

• con diametro minimo di 30 mm. ;
inoltre devono presentare le seguenti caratteristiche minime.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Devono essere :

- sani,
- consistenti,
- puliti, in particolare privi di terre e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari,
- esenti da danni provocati dal gelo e dal sole,
- esenti da tracce di muffa,
- esenti da germogli esternamente visibili,
- privi di odore o sapore estranei,
- privi di umidità anormale
- i bullilli devono essere sufficientemente serrati.

Possono presentare :

- rigonfiamenti provocati da uno sviluppo vegetativo anormale,
- piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo.

Gli agli devono essere imballati, ad eccezione degli agli secchi presentati in trecce che possono essere spediti alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto).

Le carte o gli altri materiali utilizzati devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto.

Gli agli presentati in trecce devono essere intrecciati con il loro stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo.

Per i prodotti presentati in imballaggio, all'esterno di ogni collo devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore
- natura del prodotto ; "aglio fresco, semisecco o secco", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- varietà o tipo commerciale
- origine del prodotto
- categoria
- marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Per gli agli presentati in trecce alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto), tali indicazioni devono figurare su un documento che accompagna la merce.

Riferimento legislativo : Regolamenti CEE n. 10/65 e n. 918/78

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Sedano

I sedani da fornire devono essere di 1° o 2a categoria e devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi, la parte superiore può tuttavia essere tagliata
- essere privi di coste cave, di germoglio o di steli fioriferi
- la radice principale deve essere ben pulita e non può superare la lunghezza di 5 cm.

I sedani devono essere di buona qualità, di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sia sulle foglie che sulle nervature principali.

Le nervature principali non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte :

Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno la metà della loro lunghezza.

Relativamente al calibro i sedani sono classificati in tre gruppi :

grossi	⇒	più di 800 g
medi	⇒	da 500 a 800 g
piccoli	⇒	da 150 a 500 g

La differenza massima di calibro in uno stesso imballaggio è fissata rispettivamente a 200, 150 e 100 g.

Il rispetto di questa classificazione e di questa omogeneità è obbligatorio per la 1a categoria.

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

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "sedani", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- calibro
- numero di pezzi o eventualmente di mazzi.

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1591/87

Zucchine

Le zucchine devono avere le seguenti caratteristiche minime :

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- essere intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato
- di aspetto fresco
- consistenti
- esenti da cavità
- esenti da screpolature
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri

Le zucchine da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.

Tuttavia possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione
- lievi difetti cicatrizzanti della buccia

Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 cm.

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

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "zucchine", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1292/81

Pomodori

I pomodori devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- di aspetto fresco

I pomodori da fornire devono essere di 1a o 2a categoria, devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi e presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono escluse le screpolature non cicatrizzate e i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali (dorso verde).

Tuttavia possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto :

- lievi difetti di forma e di sviluppo
- lievi difetti di colorazione

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- lievi difetti dell'epidermide
- leggerissime ammaccature

Il calibro richiesto per i pomodori è il seguente :

tondi e costoluti ⇒ 35 mm

oblunghi ⇒ 30 mm

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

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "pomodori", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 778/83

Patate

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere prive di germogli
- essere immuni da virus, funghi, parassiti e maculosità brune della polpa
- essere esenti da odori apprezzabili sia prima che dopo la cottura
- essere di pasta soda.

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

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto, "patate ", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria

Insalata

I cespi, per qualsiasi categoria di insalata, devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- essere sani
- di aspetto fresco
- essere turgidi
- non prefioriti

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Le insalate da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, essere di buona qualità. Esse devono possedere le caratteristiche della varietà o del tipo, in particolare per quanto riguarda la colorazione.

Devono essere :

- ben formate
- consistenti (ad esclusione delle lattughe in coltura protetta)
- esenti da danni provocati dal gelo.

Le lattughe devono avere un solo grumolo, ben formato ; per le lattughe in coltura protetta e per la lattuga romana è ammesso un grumolo meno regolare.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla nella parte centrale.

La pezzatura richiesta deve aver il seguente peso minimo :

lattughe	⇒	150 g (in campo pieno)
lattughe	⇒	100 g (in serra)
lattuga tipo iceberg	⇒	300 g (in campo pieno)
lattuga tipo iceberg	⇒	200 g (in serra)
indivie, ricce, scarola	⇒	200 g (in campo pieno)
iceberg in serra	⇒	150 g (in serra)

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

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "lattuga", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- pezzatura (peso minimo a cespi) o numero dei cespi

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 79/88

Cavoli cappucci e verzotti

I cavoli cappucci e verzotti, devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- essere non aperti e prefioriti
- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- essere non ammaccati né altrimenti danneggiati
- essere puliti, praticamente privi di sostanze visibili

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- privi di umidità esterne anomale
- privi di odore e/o sapore estraneo.

I cavoli cappucci e verzotti da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, essere di buona qualità e devono presentare tutte le caratteristiche della varietà. Devono essere compatti secondo la specie.

I cavoli cappucci e verzotti devono, secondo la varietà, presentare le foglie ben attaccate. I cavoli conservati possono avere alcune foglie di protezione mancanti. I cavoli verdi di Milano e i cavoli primaticci devono, secondo la varietà, essere presentati defogliati in modo appropriato. In tal caso, è ammessa la presenza di un certo numero di foglie di protezione.

I cavoli verdi possono essere gelati superficialmente.

Sono ammessi :

- piccole lacerazioni nelle foglie esterne
- piccole ammaccature e un leggero danneggiamento all'apice purché non incidano sul buono stato del prodotto.

La calibrazione è determinata dal peso netto che non deve essere inferiore a 350 g. La calibrazione è obbligatoria per i cavoli cappucci e verzotti presentati imballati.

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

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "cavoli cappucci bianchi" ecc. , se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- peso o numero di pezzi

- marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1591/87

Erbette - Coste

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- di aspetto fresco

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- puliti, praticamente prive di terra e di residui di fertilizzanti o di antiparassitari
- privi di stelo fiorifero
- esenti da parassiti.

Finocchi

I finocchi devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- privi di danno da sfregamento e marciume
- privi di umidità esterne
- privi di parassiti e/o infestanti.

I finocchi da fornire devono essere di buona qualità , esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

Sono ammessi :

- lievi lesioni cicatrizzate
- lievi ammaccature tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

La calibrazione è determinata dal diametro che non deve essere inferiore a 60 mm.

.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

PRODOTTI VARI

Zucchero

Lo zucchero deve essere costituito esclusivamente da semolato omogeneo con la seguente composizione chimica :

saccarosio	99.6 - 99.8%
umidità	inf. a 0.1%

La fornitura deve avvenire in confezioni da Kg. 1 o in bustine da g. 7 in confezioni da 10 Kg.

Tutte le confezioni devono essere integre.

Pomodori pelati DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CEE 2092/91)

S'intende il prodotto ai sensi della Legge 10 marzo 1969 n. 96 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 11 aprile 1975 n. 428.

I pomodori pelati dovranno provenire dall'ultimo raccolto e il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Dovranno essere confezionati in contenitori in banda stagna con superficie interna, fondi e tondelli, verniciati. Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'esterno che all'interno (ammaccature, macchie, colorazioni anomale, ecc.)

CARATTERISTICHE GENERALI

colore	rosso vivo, uniforme
odore e sapore	caratteristici
forma e struttura del frutto	consistenti, simili al frutto fresco
necrosi e parassitari	assenti
residuo secco al netto sale aggiunto	< 5 %
marciumi	max. 1%
frammenti di buccia	assenti
corpi estranei	assenti
corpi vegetali estranei	assenti

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

NaCl sul secco	max 0.35%
NaCl su prodotto finito	max 0.12%
Howard Mould sul frullato	< 35%
residuo ottico sul frullato	6.5 +/- Brix
Filth test	negativo

Non devono inoltre essere presenti sali di calcio aggiunti.

La fornitura deve avvenire in confezioni da Kg. 1 o da Kg. 2.5.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati:

- denominazione commerciale
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- la ditta produttrice e confezionatrice
- peso netto
- l'indicazione "da agricoltura biologica"
- il nome per esteso dell'ente controllore
- il numero di codice affidato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali (MRAAF)
- i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto

La legislazione di riferimento è la seguente :

- Legge n. 96 del 10 marzo 1969
- D.P.R. n. 428/75
- D.P.R. n. 327/80

Mais DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CEE 2092/91)

I vegetali devono risultare maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve e insetti, privi di difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore ; inoltre il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Gli scarti in meno sul peso netto, rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% , per confezioni di peso tra 1 e 5 Kg.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati:

- denominazione commerciale
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- la ditta produttrice e confezionatrice
- peso netto
- l'indicazione "da agricoltura biologica"
- il nome per esteso dell'ente controllore
- il numero di codice affidato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali (MRAAF)
- i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto

La legislazione di riferimento è la seguente :

- Legge n. 283 del 30/04/62
- D.P.R n. 327 del 26/03/80
- D. M. 21/03/73

Aceto di vino PRODOTTO CON UVE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CEE 2092/91)

L'aceto dovrà essere esclusivamente di vino bianco e dovrà avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

acidità totale espressa in acido acetico	non inferiore a 6g/100ml
alcool	non superiore all'1.5% in volume

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e riportare:

- l'indicazione "da agricoltura biologica"
- il nome per esteso dell'ente controllore
- il numero di codice affidato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali (MRAAF)

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

– i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto

La legislazione di riferimento è la seguente :

- Legge n. 991/64
- D.P.R. 162/65

Estratto per brodo DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CEE 2092/91)

Il prodotto da utilizzare dovrà rispondere ai requisiti di cui alla Legge 6 ottobre 1950 n. 836.

E' consentito solo l'uso di prodotti di origine vegetale.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e riportare:

- l'indicazione "da agricoltura biologica"
- il nome per esteso dell'ente controllore
- il numero di codice affidato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali (MRAAF)
- i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto

Marmellate e confetture DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CEE 2092/91)

Il prodotto da utilizzare dovrà rispondere ai requisiti di cui al D.P.R. n. 401 dell' 8 giugno 1982.

Non dovranno contenere coloranti e/o edulcoranti artificiali.

Le marmellate devono presentarsi come massa omogenea, più o meno compatta, gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.

L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti.

I prodotti dovranno essere forniti in confezione alberghiera (monorazione) da gr. 25 e in vasi da Kg. 2.5 ed esclusivamente ai seguenti gusti:

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- pesca
- albicocca
- ciliegia
- fragola.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e riportare:

- l'indicazione "da agricoltura biologica"
- il nome per esteso dell'ente controllore
- il numero di codice affidato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali (MRAAF)
- i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto

Succhi di frutta DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CEE 2092/91)

Il prodotto da utilizzare dovrà rispondere ai requisiti di cui al D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982.

I succhi di frutta dovranno essere forniti in confezione tetrabrick da 200 ml. (monorazione) e da lt. 1 ed esclusivamente ai seguenti gusti:

- pesca
- albicocca
- pera
- mela

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e riportare:

- l'indicazione "da agricoltura biologica"
- il nome per esteso dell'ente controllore
- il numero di codice affidato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali (MRAAF)
- i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto

Prodotti dolciari preconfezionati DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CEE 2092/91)

I prodotti da fornire devono essere prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo "0" , "00" od integrali.

Dovranno inoltre possedere i seguenti requisiti:

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

CARATTERISTICHE GENERALI

additivi	assenti
dolcificante	esclusivamente zucchero
olii e grassi idrogenati	non utilizzati

Dovranno inoltre essere confezionati e sigillati in involucri aventi i requisiti prescritti dalla legislazione vigente in materia.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati:

- denominazione commerciale
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso (presenza superiore al 95% di ingredienti da agricoltura biologica)
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- la ditta produttrice e confezionatrice
- peso netto
- l'indicazione "da agricoltura biologica"
- il nome per esteso dell'ente controllore
- il numero di codice affidato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali (MRAAF)
- i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto

Tonno all'olio extravergine di oliva

Il prodotto deve essere fornito in tranci, in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Il limite di contaminazione da mercurio non deve essere superiore a 1mg/Kg. A richiesta la ditta produttrice dovrà fornire un certificato recente comprovante la conformità ai limiti di legge.

L'olio di governo deve avere valori di acidità e perossidi conformi, deve essere di colore paglierino, privo di torpidità.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Il prodotto dovrà inoltre possedere i seguenti requisiti:

CARATTERISTICHE GENERALI

colore	rosa uniforme all'interno
consistenza polpa	compatta e uniforme, non stopposa
parti estranee(pelle, spine, squame)	assenti
Grumi di sangue	assenti

I contenitori in bagna stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti e esenti da difetti (macchie, ammaccature, colorazioni anomale ecc.) sia all'interno che all'esterno.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92

Gelato a base di latte (coppetta)

In coppette monoporzione di peso di circa 65 grammi o del volume di 90/100 cc.

Si richiede un prodotto confezionato con i seguenti ingredienti:

- latte intero o scremato
- zucchero
- burro o olii vegetali,
- panna,
- uova,
- polpa di frutta o succo di frutta,

- addensanti o aromi naturali

è vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante o insaporitore chimico e della carragenina.

La preferenza sarà per formulazioni semplici, dove figurino il minor numero di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

Ogni confezione dovrà essere pulita, non aperta e riportare la data di consumazione consigliata (facoltativa).

Il prodotto deve possedere i seguenti requisiti :

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
 ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$M = 5 \times 10^5$ $m = 10^5$ $c = 2 \quad n = 5$
Coliformi	$M = 10^2$ $m = 10$ $c = 2 \quad n = 5$
Stafilococco aureo	$M = 10^2$ $m = 10$ $c = 2 \quad n = 5$
Salmonella spp.	assenti in 25 g. $c = 0 \quad n = 5$
Listeria monocytogenes	assenti in 1 g.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D.M. 22 dicembre 1967
- O.M. 13 dicembre 1978
- O.M. 11 ottobre 1978
- D.P.R. n. 54/97

Sale grosso e fino

Il sale da utilizzare, sia in fase di cottura che per il condimento delle pietanze, dovrà essere di tipo iodurato/iodato.

Tali prodotti dovranno essere conformi al D.M. 255 del 1 agosto 1990.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

Aceto di vino

L'aceto dovrà essere esclusivamente di vino bianco e dovrà avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

acidità totale espressa in acido acetico	non inferiore a 6g/100ml
alcol	non superiore

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

_____ | _____
| |
| | all'1.5% in volume

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

La legislazione di riferimento è la seguente :

- Legge n. 991/64
- D.P.R. 162/65

Estratto per brodo

E' consentito solo l'uso di prodotti di origine vegetale, privi di glutammato, lattosio e non deve essere presente alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati.

Marmellate e confetture

Il prodotto da utilizzare dovrà rispondere ai requisiti di cui al D.P.R. n. 401 dell' 8 giugno 1982.

Non dovranno contenere coloranti e/o edulcoranti artificiali.

Le marmellate devono presentarsi come massa omogenea, più o meno compatta, gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.

L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti.

I prodotti dovranno essere forniti in confezione alberghiera (monorazione) da gr. 25 e in vasi da Kg. 2.5 ed esclusivamente ai seguenti gusti:

- pesca
- albicocca

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- ciliegia
- fragola.

Succhi di frutta

Il prodotto da utilizzare dovrà rispondere ai requisiti di cui al D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982.

I succhi di frutta dovranno essere forniti in confezione tetrabrick da 200 ml. (monorazione) e da lt. 1 ed esclusivamente ai seguenti gusti:

- pesca
- albicocca
- pera
- mela

Pesto

Il prodotto dovrà essere preparato presso il centro cottura, nella stessa mattinata in cui dovrà essere servito il condimento. Per la preparazione si dovrà utilizzare: nei mesi da aprile a ottobre , basilico fresco in foglie, pinoli, olio extra vergine d’oliva, parmigiano reggiano, aglio e sale; nei mesi da novembre a marzo, basilico surgelato, pinoli, olio extra vergine d’oliva, parmigiano reggiano, aglio e sale.

Non è consentito l’utilizzo di conservanti o additivi e deve essere conservato a T° tra 0 °C e 4 °C.

L’etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

Zafferano

Il prodotto richiesto deve essere in polvere e consegnato in involucri sigillati, recanti il peso netto, il nome e la sede della ditta preparatrice.

Proveniente preferibilmente dalle zone di produzione della provincia dell’Aquila. Non è ammesso quello di produzione estera.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti del R.D.L. n. 2217 del 12/11/36.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Origano

Deve rispondere ai requisiti previsti dal D.L. n. 107 del 25/01/92.

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.

Le confezioni devono essere sigillate e conformi alla normativa vigente.

Miele

Il prodotto deve rispondere ai requisiti della Legge n. 753 del 12/10/82.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Inoltre il miele deve :

- non presentare sapore e odore estranei
- non aver iniziato un processo di fermentazione
- non essere sottoposto a trattamenti termici
- non presentare un'acidità modificata artificialmente
- non essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine

Gli imballi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni :

- la denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto
- la quantità netta nominale
- il nome, la ragione sociale e l'indirizzo del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito dalla CEE
- la dicitura di identificazione del lotto

Il prodotto da fornire deve essere confezionato in vasi da Kg. 1 e deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 283 del 30/04/62
- Legge n. 753 del 12/10/82

ACQUA MINERALE

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

L'acqua minerale deve essere non gasata, conforme a quanto previsto dal Decreto Ministeriale n. 542 del 12 novembre 1992. In particolare la presenza di nitriti e nitrati deve essere nei limiti di quanto previsto dall'art. 6 dello stesso D.M. per le acque destinate all'alimentazione dell'infanzia.

Deve inoltre essere di tipo "oligominerale" e cioè non presentare un tenore di sali minerali, calcolati come residuo fisso, superiore a 500 mg/l.

Per motivi di sicurezza igienico-sanitaria, tra la data di imbottigliamento dell'acqua e la data di consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai due mesi.

L'acqua deve essere consegnata in bottiglie PET, da litri 1.5 e da lt. 0.5.
Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate; nel caso di bottiglie non completamente utilizzate il loro contenuto andrà buttato.

STANDARD CHIMICO-FISICI

residuo fisso (mg/l)	500 max
sodio (mg/l)	10 max
durezza (gradi f.)	15 max

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Biscotti secchi

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate e risponde ai requisiti previsti dal D.Lgs. 109/92.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti quali :

- presenza di macchie
- spezzatura o tagli
- rammollimenti atipici.

Il prodotto da consegnare è denominato commercialmente come :

BISCOTTO FROLLINO CRICH - in confezione da 32 g .

BISCOTTO SECCO - in confezione da 500 g .

BISCOTTO CRUSCORO - in confezione da 500 g .

Biscotti e prodotti da forno per la prima infanzia

Sono alimenti indicati per i bambini da 4° mese in poi, come integratori al latte.

Come prodotti dietetici sono assoggettati al D.Lgs. 111 del 27.01.92 e al DPR n. 578 del 30.05.53 e necessitano di autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti quali :

- presenza di macchie
- spezzatura o tagli
- rammollimenti atipici.

L'etichetta deve riportare gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto caratteristiche nutrizionali particolari e le istruzioni per l'uso. Devono inoltre essere indicati il tenore in :

- carboidrati
- proteine
- lipidi
- kilocalorie e kilojoules
- l'analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale)

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

- la presenza o assenza di glutine, se il prodotto è indicato a partire da un'età inferiore a 6 mesi.

I prodotti richiesti sono i seguenti :

BISCOTTI BI-AGLUT - in confezione da 180 g .
BISCOTTI PRIVOLAT - in confezione da 33 g .
BISCOTTI PRIVOLAT - in confezione da 400 g .
BISCOTTI MILUPA PRIVI DI GLUTINE E UOVA
BISCOTTI PLASMON - in confezione da 540 g
BRIOCHES SCHAR - in confezione da 150 g .
FETTE BISCOTTATE SCHAR - in confezione da 250 g .
GRISSINI BI-AGLUT - in confezione da 150 g .

Crackers e fette biscottate

Devono essere prodotti in conformità al DPR n. 283 del 23.06.93.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e non devono presentare difetti.

Il prodotto deve risultare fresco, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti e non deve presentare sapore, odore e colore anomalo.

Inoltre non devono presentare, in modo diffuso, difetti quali :

- presenza di macchie
- spezzatura o tagli
- rammollimenti atipici.

L'etichetta inoltre deve riportare il tipo di grasso utilizzato per il confezionamento ; non devono essere presenti coloranti artificiali.

I prodotti richiesti sono i seguenti :

CRACKERS NON SALATI - in confezione da 1 Kg .
FETTE BISCOTTATE - in confezione da 16 g .

Semolino

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità previsti dalla Legge n. 580/67 e dalla Legge n. 440 del 08.06.1971.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Il prodotto da consegnare è il seguente :

SEMOLINO DI GRANO DURO - in confezione da 200 g .

SEMOLINO DI GRANO DURO ISTANTANEO - in confezione da 200 g .

Pastina dietetica prima infanzia - con e senza glutine

Prodotta con semola di grano duro, eventualmente addizionata di minerali e vitamine.

Come prodotti dietetici sono assoggettati al D.Lgs. 111 del 27.01.92 e al DPR n. 578 del 30.05.53 e necessitano di autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

L'etichetta deve riportare gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto caratteristiche nutrizionali particolari e le istruzioni per l'uso. Devono inoltre essere indicati il tenore in :

- carboidrati
- proteine
- lipidi
- kilocalorie e kilojoules
- l'analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale)
- la presenza o assenza di glutine, se il prodotto è indicato a partire da un'età inferiore a 6 mesi.

I prodotti richiesti sono i seguenti :

PASTINA PLASMON - formati vari, in confezione da 320 g .

PASTINA BI-AGLUT - formati vari, in confezione da 200 g .

PASTINA SCHAR - formati vari, in confezione da 200 g .

Crema di riso

Prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

E' un prodotto dietetico e come tale deve rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111 del 27.01.92 e del DPR n. 578 del 30.05.53 ; inoltre necessita di autorizzazione del Ministero della Sanità.

Il prodotto da consegnare è il seguente :
CREMA DI RISO - in confezione da 200 g .
CREMA DI RISO Istantanea - in confezione da 200 g .

Orzo perlato

L'orzo in granii deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e parassiti animali.
I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino
Deve rispondere ai requisiti della Legge 580/67, sulla lavorazione dei cereali, sfarinati e paste alimentari e del D.Lgs 109/92.

Latte in polvere per lattanti

Alimento sostitutivo del latte materno la cui composizione varia a secondo del tipo.
Oltre al latte scremato può contenere maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.
E' un prodotto dietetico e come tale deve rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111 del 27.01.92 e del DPR n. 578 del 30.05.53 ; inoltre necessita di autorizzazione del Ministero della Sanità.

I prodotti richiesti sono i seguenti :
LATTE IN POLVERE HUMANA HA2 - in confezione da 400 g .
LATTE IN POLVERE NIDINA 2 - in confezione da 600 g .
LATTE IN POLVERE SIMILAC PLUS 2 - in confezione da 400 g .

Omogeneizzati

Prodotto con carne e frutta omogeneizzata, senza l'aggiunta di conservanti e polisfosfati.

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

E' un prodotto dietetico e come tale deve rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111 del 27.01.92 e del DPR n. 578 del 30.05.53 ; inoltre necessita di autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le varietà da consegnare sono le seguenti :

OMOGENEIZZATO DI AGNELLO - in confezione da 80 g .
OMOGENEIZZATO DI CONIGLIO - in confezione da 80 g .
OMOGENEIZZATO DI MANZO - in confezione da 80 g .
OMOGENEIZZATO DI POLLO - in confezione da 80 g .
OMOGENEIZZATO DI MANZO/POLLO - in confezione da 80 g .
OMOGENEIZZATO DI MANZO/PROSCIUTTO - in confezione da 80 g .
OMOGENEIZZATO DI POLLO - in confezione da 80 g .
OMOGENEIZZATO DI TACCHINO - in confezione da 80 g .
OMOGENEIZZATO DI VITELLO - in confezione da 80 g .
OMOGENEIZZATO DI VITELLO/POLLO - in confezione da 80 g .
OMOGENEIZZATO DI VITELLO/PROSCIUTTO - in confezione da 80 g .

OMOGENEIZZATO AI 4 FRUTTI - in confezione da 80 g .
OMOGENEIZZATO DI PERA - in confezione da 80 g .
OMOGENEIZZATO DI MELA - in confezione da 80 g .
OMOGENEIZZATO DI BANANA - in confezione da 80 g .
OMOGENEIZZATO DI ALBICOCCA - in confezione da 80 g .
OMOGENEIZZATO DI MELA/ALBICOCCA - in confezione da 80 g .

Liofilizzati

Prodotto con carne liofilizzata, senza l'aggiunta di conservanti e polifosfati.

E' un prodotto dietetico e come tale deve rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111 del 27.01.92 e del DPR n. 578 del 30.05.53 ; inoltre necessita di autorizzazione del Ministero della Sanità.

I prodotti richiesti sono i seguenti :

LIOFILIZZATO DI POLLO - in confezione da 10 g .
LIOFILIZZATO DI MANZO - in confezione da 10 g .
LIOFILIZZATO DI VITELLO - in confezione da 10 g .
LIOFILIZZATO DI TACCHINO - in confezione da 10 g .

COMUNE DI SEGRATE

Concessione della gestione degli asili nido comunali ed altri servizi per la prima infanzia – aa.ee.2018/2019 -2023/2024
ALLEGATO A – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ASILI NIDO

Miele

Il prodotto deve rispondere ai requisiti della Legge n. 753 del 12/10/82.
Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Inoltre il miele deve :

- non presentare sapore e odore estranei
- non aver iniziato un processo di fermentazione
- non essere sottoposto a trattamenti termici
- non presentare un'acidità modificata artificialmente
- non essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine

Gli imballi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni :

- la denominazione “miele” o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto
- la quantità netta nominale
- il nome, la ragione sociale e l'indirizzo del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito dalla CEE
- la dicitura di identificazione del lotto

Il prodotto da fornire deve essere confezionato in vasi da Kg. 1 e deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 283 del 30/04/62
- Legge n. 753 del 12/10/82

Bicarbonato

Prodotto nel rispetto della normativa vigente. Le confezioni devono essere sigillate, integre e non presentare alcuna alterazione.

L'etichettatura deve rispondere al D.Lgs. 109/92.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni da 500 g.

Origano

Deve rispondere ai requisiti previsti dal D.L. n. 107 del 25/01/92.
Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.
Le confezioni devono essere sigillate e conformi alla normativa vigente.

Olio vergine d'oliva

Prodotto ottenuto esclusivamente dal frutto dell'ulivo soltanto mediante processi meccanici o fisici, in condizioni, segnatamente termiche, che non causano alterazioni all'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela di altra natura.

Deve essere un olio in perfetto stato di conservazione, avere un gusto perfetto e possedere un acidità, espressa in acido oleico, non eccedente 2 g per 100 g.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- volume netto

Il prodotto deve essere consegnato in recipienti ermeticamente chiusi ed apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione del prodotto o la sigla del confezionatore, applicato in maniera tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere prelevato senza la rottura del sigillo stesso.

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D. M. n. 509 del 31/10/87
- D.Lgs. 109/92