



## COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

Via Emilia n. 149 — cap 29010 — Tel. (0523) 503311 - Fax (0523) 509997

Codice Fiscale e Partita I.V.A. n. 00224340331

E-mail: comune.cadeo@sintranet.it

### **ALLEGATO 1: CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.**

#### ***PRESCRIZIONI GENERALI VALIDE PER TUTTE LE TIPOLOGIE MERCEOLOGICHE***

Le materie prime e i generi alimentari impiegati nel confezionamento dei pasti, sia freschi che conservati in qualsiasi modo o surgelati o congelati, dovranno essere prodotti di prima qualità, essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto e non presentare alcuna alterazione, odori e sapori sgradevoli. Per tutti i prodotti devono essere rispettate tutte le normative vigenti, nazionali e/o della Comunità Economica Europea, inerenti la produzione, la commercializzazione, il trasporto e la conservazione.

I prodotti biologici devono provenire da produttori o trasformatori assoggettati al controllo di un Organismo del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e devono essere accompagnati da documenti di certificazione di conformità al metodo biologico o avere indicazioni di certificazione in etichetta.

I prodotti non devono comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati.

I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza. I materiali di confezionamento dei prodotti devono risultare conformi alla normativa di settore. Le confezioni non devono presentare segni di ossidazioni, alterazioni, o ammaccature di alcun tipo.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente ed in particolare del D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109, del D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000 e del D.L.vo n. 259 del 10.08.00.

I prodotti surgelati devono essere recapitati presso le cucine adeguatamente confezionati e sigillati. Il trasporto deve avvenire in tutte le fasi di distribuzione, con mezzi autorizzati al trasporto di surgelati in condizioni di temperatura controllata. La temperatura al cuore del prodotto deve risultare non inferiore a -18°C. Il prodotto non deve presentare segni di scongelamento.

In base alle indicazioni contenute nelle "Linee strategiche per la ristorazione scolastica" dell'Emilia Romagna, per il confezionamento dei pasti devono essere privilegiati i prodotti tipici con origine geografica garantita (DOP e IGP) ed a chilometri zero.

#### ***SPECIFICA PER OGNI GENERE ALIMENTARE RICHIESTO***

##### **ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE**

Acqua che proviene da una o più sorgenti naturali o perforate e che hanno caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute (D.L. 25.01.1992 n.105). Acqua oligominerale indicata per l'alimentazione dei neonati e per la preparazione degli alimenti dei neonati.

CARATTERI ORGANOLETTICI: limpida, insapore, incolore, inodore.

RESIDUO FISSO a 180°C: inferiore a 180 mg/l.

Concentrazione di ioni idrogeno, pH: 6.5 ÷ 8.5 (a 20°C)

CLORURI: inferiori a 25 mg/l

SOLFATI: inferiori a 25 mg/l

NITRATI: inferiori a 5 mg/l;

NITRITI: assenti

AMMONIACA: assente

IMBALLAGGIO - Il prodotto è confezionato in bottiglie di vetro da lt. 1, o PET di capacità pari ad 1,5 litri e a ½ litro per le uscite didattiche. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

## **PANE**

Prodotto ottenuto dalla cottura totale di un impasto convenientemente lievitato, preparato con farina di grano tenero di tipo 0, acqua, sale comune e lievito naturale; nella produzione del pane non sono impiegati altri ingredienti da quelli sopra citati; il pane non deve contenere sostanze grasse oltre a quelle naturalmente apportate dallo sfarinato impiegato. I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza; gli ingredienti non devono contenere sostanze nocive. Il prodotto deve essere preparato e cotto il giorno stesso della consegna.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, assicurando l'osservazione di tutte le norme di pulizia e igiene del caso. Formato richiesto: 50 gr. tipo banana

## **PANE GRATTUGGIATO**

Prodotto ottenuto dalla macinazione di pane secco proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua, sale, lievito.

Il prodotto non deve contenere sostanze grasse oltre a quelle naturalmente apportate dallo sfarinato impiegato. I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

## **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA**

Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza; gli ingredienti non devono contenere sostanze nocive.

I prodotti devono essere in grado di mantenere caratteristiche organolettiche ottimali dopo cottura (tenuta di cottura), a seguito del trasferimento con contenitori termici, da un centro di preparazione a strutture di distribuzione.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore: giallo ambrato omogeneo

Superficie: levigata al tatto, non deve cedere farina o polvere.

Alla rottura: suono secco, con frattura vitrea.

Aspetto visivo: il prodotto non deve presentarsi frammentato, né colorato artificialmente. Il prodotto inoltre deve presentarsi omogeneo in dimensione e forma.

Sapore: non acido, piccante (fermentazione incipiente) o sgradevole, sia in fase di cottura che nel prodotto crudo.

Odore: priva di odore di stantio o di muffa, sia in fase di cottura che nel prodotto crudo.

Impurezze: la confezione deve essere priva in modo assoluto di parassiti. La pasta deve risultare priva di impurezze riscontrabili come punti neri.

Il prodotto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione.

### **FORMATI RICHIESTI:**

a. Pasta piccola: corallini, stelline, stelle, tempestina, riso, ditalini rigati, ditali rigati, farfalline (o similari)

b. Pasta grossa: pennette rigate, mezze penne rigate, mezze maniche, gnocchetti sardi, spaghetti, spaghetti, bavette, tortiglietti, fusilli, conchiglie, sedanini rigati, farfalle, gemelli (o similari).

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

### **PASTA ALL'UOVO O PASTA ALL'UOVO CON SPINACI PER LASAGNE, FRESCA, SOTTOVUOTO IN PORZIONE GASTRONORM, REFRIGERATA**

Prodotto derivato da impasti ottenuti esclusivamente con semola di grano duro, uova (cat. A) ed eventualmente spinaci; l'impiego di uova deve essere nella misura di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 gr. di uova per ogni chilogrammo di semola.

Il prodotto deve essere utilizzabile senza preventivo passaggio in acqua bollente.

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE:**

Superficie: levigata al tatto, non deve cedere farina.

Aspetto visivo: il prodotto non deve presentarsi frammentato, né colorato artificialmente.

Sapore: non acido, piccante (fermentazione incipiente) o sgradevole.

Odore: priva di odore di stantio o di muffa.

Impurezze: la confezione deve essere priva in modo assoluto di parassiti. La pasta deve risultare priva di impurezze riscontrabili come punti neri. Il prodotto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

### **RISO SUPERFINO (Varietà Arborio); confezione sottovuoto**

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura. Il prodotto non deve aver subito alcun procedimento chimico o fisico o aver subito aggiunta di additivi finalizzati a modificarne il colore o la composizione. Il riso superfino presenta chicchi grossi e lunghi (tempo di cottura medio 16-18 minuti).

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

### **RISO FINO PARBOILED (Varietà Ribe); confezione sottovuoto.**

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e trattamento idrotermico tale da consentire ai componenti idrosolubili del germe e delle parti più esterne, in particolare vitamine gruppo B e ferro, di diffondere all'interno della cariosside e non disperdersi durante la cottura. Il trattamento in oggetto rende pertanto il riso più completo dal punto di vista nutritivo, più facilmente conservabile (inattivazione enzimatica dovuta al trattamento ad alte temperature di esercizio) e più resistente alla cottura.

Il riso fino presenta chicchi affusolati; la cottura media è di circa 14-16 minuti.

Miscele di risi: sono vietate le miscele di risi superfini, fini, comuni o originari.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

### **PIZZA MARGHERITA**

La pasta della pizza deve essere ottenuta dalla lavorazione di farina di grano tenero di tipo 0, acqua, sale e lievito naturale, olio d'oliva extravergine; il prodotto deve essere sottoposto a naturale lievitazione. La pizza deve essere margherita, quindi con mozzarella, pelati di pomodoro, origano.

Solo per la pizza è consentita la preparazione diretta presso le cucine in gestione o l'acquisizione da altri laboratori o fornitori debitamente autorizzati. Il fornitore deve comunque garantire l'impiego di materie prime conformi al presente capitolato ed osservare le prescrizioni indicate in premessa e relative a tutti i prodotti per quanto riguarda la preparazione, l'etichettatura, la conservazione, il trasporto.

### **POMODORI PELATI BIOLOGICI O POLPA BIOLOGICA IN PEZZI**

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del pomodoro tipo San Marzano, intero, fresco, sano, maturo e ben lavato, privato della buccia, di peduncoli. Il prodotto deve essere confezionato in vetro.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

### **FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00**

Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

La farina non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze non consentite dalla normativa sopra citata.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

### **FARINA DI MAIS BRAMATA**

Prodotto ottenuto dalla macinazione della cariosside del granoturco. Le farine sono destinate alla produzione di polenta.

Le farine devono essere di buona qualità, non avariate per eccesso di umidità o di condizioni ambientali non favorevoli. Il prodotto non deve presentare difetti di alcun tipo.

Le farine devono rispettare la normativa che regola i prodotti da granoturco per uso alimentare.

Le farine non devono presentare all'interno delle confezioni indizi di presenza di insetti infestanti.

Additivi e residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono risultare assenti.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

### **ACETO DI VINO BIANCO**

Il nome aceto è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino; l'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi. Nella produzione dell'aceto è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione, mentre risulta vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

ASPETTO: limpido.

COLORE: Paglierino

ACIDITÀ: non inferiore a 6% e non superiore al 12% (espressa in acido acetico).

ESTRATTO SECCO: compreso fra 8 e 20 g/l (per aceti di acidità totale compresa fra 6 e 7,5 gradi); compreso fra 12 e 25 g/l (per aceti di acidità totale superiore a 7,5 gradi);

CENERI: compreso fra 0,8 e 3,5 g/l (per aceti di acidità totale compresa fra 6 e 7,5 gradi); compreso fra 1 e 3,7 g/l (per aceti di acidità totale superiore a 7,5 gradi);

METALLI PESANTI: Zinco inferiore a 5 mg/l; Rame inferiore a 1 mg/l; Piombo inferiore a 0,3 mg/l; Bromo inorganico inferiore a 1 mg/l; acido borico inferiore a 60mg/l; sorbitolo inferiore a 70 mg/l.

ANIDRIDE SOLFOROSA: dose massima 170 mg/kg o mg/litro come SO<sub>2</sub> (D.M. 27 febbraio 1996 n. 209).

RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

### **OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE, BIOLOGICO**

(Confezioni in vetro scuro, da 1 litro)

Olio ottenuto dalla prima spremitura dell'oliva coltivata in ambito nazionale (certificata e documentabile) in condizioni termiche non alterabili (a freddo); l'olio extra vergine di oliva non deve aver subito trattamenti tranne il lavaggio, la decantazione, la spremitura, la filtrazione. Caratterizzato da bassi valori di acidità espressi in acido oleico ed eccellenti caratteri organolettici.

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

Vista: fluido, limpido.

Colore: Giallo oro con toni di verde.

Odore: Fruttato, privo di odori anomali anche dopo riscaldamento prolungato.

Sapore: di oliva, leggermente fruttato, con sensazione di dolce; non acido, non amaro, non aspro, non metallico, privo di sapori anomali anche dopo riscaldamento prolungato.

Le caratteristiche organolettiche (odore e sapore) dell'olio extra-vergine sono valutate analizzando il prodotto alla temperatura di +28°C.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

### **OLIVE VERDI O NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA**

Prodotto costituito da olive verdi prive di nocciolo e sale. Ammessi correttore di acidità e antiossidante (Acido L- ascorbico).

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

### **SALE FINO E GROSSO IODATO O IODURATO**

Sale marino ad uso commestibile denominato sale da cucina, ottenuto esclusivamente dall'acqua di mare. Il prodotto è integrato con sali iodati o di ioduro.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

### **UOVA FRESCHE BIOLOGICHE - CAT. A**

Uova di gallina in guscio, adatte al consumo umano diretto, escluse uova rotte (ossia uova che presentano difetti del guscio e delle membrane le quali provocano una esposizione del contenuto), uova incubate e uova cotte.

Il prodotto deve provenire da allevamenti, situati in ambito nazionale, certificati a produzione biologica. I prodotti devono essere ottenuti da animali alimentati con alimenti o mangimi di origine vegetale, di origine controllata e documentabile.

Il prodotto deve essere corrispondente alla Categoria A o Extra A (uova fresche), come di seguito specificate: categoria di peso: media da 53 a 63 g

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 15 gg. rispetto alla data di impiego.

Si richiama l'applicazione dell'ordinanza regionale del 10/06/2010 n. 138 (divieto di somministrazione di prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposte prima del consumo al trattamento termico di cottura).

### **ZUCCHERO SEMOLATO**

Prodotto estratto dalla canna da zucchero o da barbabietola.

Colore: bianco argento o bianco latte.

Sapore: dolce, privo di sapori estranei.

Odore: caratteristico, privo di odori estranei.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

### **BURRO**

Prodotto pastorizzato ottenuto dalla crema ricavata per centrifugazione dal latte di vacca.

I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime reperite in ambito nazionale.

Requisiti Minimi: il burro deve essere fresco e non sottoposto a congelamento, in nessun modo alterato, non presentare gusto di rancido né alterazioni di colore sulla superficie.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 60 gg. rispetto alla data di impiego.

### **FORMAGGI**

GRANA PADANO senza lisozima o Biologico 18 mesi

GRANA PADANO senza lisozima o Biologico 12 mesi

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per affioramento.

Il prodotto da grattugia deve essere di 1<sup>a</sup> scelta, di stagionatura non inferiore a 18 mesi; deve presentare caratteristiche idonee ad essere grattugiato.

Il prodotto da tavola di stagionatura non inferiore a 12 mesi.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 60 gg. rispetto alla data di impiego.

## **FORMAGGI DA TAVOLA**

I formaggi da tavola devono essere di ottima qualità e del tutto idonei e pronti all'uso.

Non devono presentare alterazioni esterne o interne.

I formaggi freschi devono essere prodotti con latte pastorizzato.

I formaggi duri devono avere una stagionatura superiore ai 60 giorni.

Tipologie consentite: Parmigiano - Reggiano, Grana padano, Asiago (Dop), Crescenza senza additivi, Emmental, Fontal nazionale, Italico, Montasio (Dop), Mozzarella, Provolone Valpadana (Dop), Taleggio (Dop).

## **RICONOSCIMENTO DENOMINAZIONE D'ORIGINE**

I formaggi DOP, all'atto della loro immissione al consumo, devono avere il relativo contrassegno specificato dalla normativa vigente a garanzia della rispondenza alle caratteristiche dichiarate. I formaggi a denominazione di origine e tipici possono essere commercializzati anche in parti preconfezionate. Sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 20 gg. rispetto alla data di impiego.

## **LATTE FRESCO, PASTORIZZATO INTERO**

### **LATTE UHT, INTERO**

Si definisce "latte fresco pastorizzato" il prodotto individuato dal Reg. CE 853/04 Il "Latte fresco pastorizzato" riporta tale denominazione sulla confezione, il bollo CE e ben visibile la data di scadenza.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 5 gg. rispetto alla data di impiego.

Si definisce "Latte UHT" il prodotto individuato dal Reg. CE 853/04 Il "Latte UHT" riporta il marchio CE, la sede del produttore, il peso nominale e ben visibile la data di scadenza.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 60 gg. rispetto alla data di impiego.

## **RICOTTA BIOLOGICA**

Derivato del siero del latte vaccino; prodotto fresco a pasta molle, di maturazione rapida e pronto consumo.

**INGREDIENTI** - Siero di latte vaccino, latte vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità. Prodotto privo di additivi alimentari (conservanti, coloranti, aromatizzanti) unica eccezione correttore di acidità (acido lattico o citrico).

Il prodotto deve essere fresco, il residuo di vita commerciale deve essere non inferiore a 15 giorni dal suo impiego.

## **PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI, GLUTINE, PROTEINE DERIVATE DALLA SOIA, CASEINATI E/O LATTATI.**

Prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione della coscia del suino di produzione nazionale (nato ed allevato in territorio nazionale, documentabile). L'intero ciclo di produzione del prosciutto cotto deve essere condotta in ambito nazionale.

### **CARATTERISTICHE GENERALI**

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- La composizione richiesta è la seguente: carne suina, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte; aromi naturali, il prodotto non deve contenere additivi e comunque non più di un anti-ossidante (acido L-ascorbico) e di un conservante (nitrito e nitrato);
- Le carni devono provenire da animali nutriti con alimenti vegetali, di origine controllata e documentabile;
- Essere di prima qualità, ottenuto da coscia refrigerata di suino nazionale, parzialmente sgrassato, disossato e ben pressato;
- Deve esser naturale, senza aggiunta di polifosfati e/o caseinati, e/o lattati e/o proteine derivate dalla soia e/o glutine (inserito nel Prontuario dei prodotti dietetici senza glutine);

- Deve essere di fresca salagione e cottura;
- Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti);
- La carne deve essere di colore rosa chiaro, compatta, con grasso bianco, sodo;
- Non deve essere un prodotto "ricostruito";
- Il tenore di grasso non deve superare il 5% (escluso il grasso di copertura);
- L'umidità calcolata sul pezzo intero, dopo la toelettatura del grasso di copertura, deve essere inferiore al 70%;
- Il rapporto di umidità/proteine deve essere inferiore a 3,6;
- La quantità di grassi interstiziali deve essere di preferenza bassa;
- Deve essere confezionato sotto vuoto (s/v) o in atmosfera controllata (atm/p); non deve rilevarsi la presenza di bombaggi o rigonfiamenti delle confezioni;
- L'involucro deve essere rivestito solo parzialmente della cotenna (prodotto definito commercialmente "mezza cotenna");
- All'apertura delle confezioni non deve aversi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli;
- Sulla confezione, o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il marchio che deve essere distrutto al momento dell'utilizzo del prodotto.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto deve:

- non presentare difetti d'aspetto, sapore, irrancidimento od altro dovuti a cause anomale, neanche dopo l'esposizione all'aria;
- avere grasso di copertura: compatto, bianco e non deve presentare parti ingiallite;
- avere odore e sapore: propri e caratteristici del prodotto;
- avere superficie esterna asciutta e morbida senza patine.
- il prodotto non deve presentare: picchiature indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

#### **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA**

Prodotto di salumeria a lunga stagionatura a Denominazione di Origine. Prodotto stagionato e lavorato in zona tipica di produzione (marchiato PARMA) ed ottenuto da cosce selezionate di suini nazionali. Intero o in sezioni di metà prosciutto confezionato sottovuoto all'origine.

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prosciutto intero deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Peso: normalmente tra gli 8 ed i 10 kg e comunque non inferiore ai 7;
- Nitriti e nitrati: assenti;
- Il prodotto deve essere di prima qualità, con cotenna e grasso naturale, confezionato sotto vuoto (s/v) o in atmosfera controllata (atm/p) e deve possedere ottima stagionatura;
- Essere di forma tondeggianti e priva della parte distale (piedino);
- Vietato l'uso di qualsiasi trattamento chimico, è ammesso l'utilizzo di sale e pepe;
- Umidità calcolata sulla parte magra, compresa fra 55 e 58%;
- Stagionatura non inferiore a 16 mesi, controllabile attraverso la visione del punzone metallico presente sulla coscia;
- Sottoposta a "marchio corona" per consentire in via permanente la identificazione e qualificazione del prodotto;
- Assenza di difetti quali granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e relativi odori pungenti derivanti da decomposizione proteica;
- I prodotti devono risultare freschi e non sottoposti a congelamento, in alcun modo devono essere alterati;
- All'atto del sezionamento è ammessa la presenza di rari cristalli di tirosina (n. 2-3 per superficie di sezione), qualora la presenza sia notevole ed in forma disseminata il prodotto non è accettato;

- Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il marchio sanitario contenente le indicazioni di legge; qualora il bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- il prodotto non deve presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a cause anomale, come ad esempio una scorretta maturazione;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato dal bianco puro delle parti grasse □ carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- dovrà presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti ed irrancidimenti;
- la componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve essere di colore giallo ed avere odore o sapore di rancido;
- non sono accettati i prodotti che all'atto del sezionamento presentino alterazioni e difetti tipici del prosciutto (difetto di vena, puzzo d'osso, eccessiva salagione, fermentazione di masse muscolari, etc.) o comunque tali da renderli inutilizzabili per uso alimentare umano;

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 90 gg. rispetto alla data di impiego.

#### CARNE BOVINA

Le carni fresche devono provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale (provenienza documentata ad ogni consegna). I bovini devono essere allevati con regime alimentare di natura interamente vegetale, controllato e documentabile.

Il prodotto deve provenire da Produzione integrata o Filiera Controllata e deve essere accompagnato da documentazione comprovante il possesso dei Marchi di Qualità di cui sopra.

Le carni devono appartenere a bovini appartenenti alle seguenti categorie:

Vitelloni: categoria A - giovani animali maschi non castrati di età massima 18 mesi.

Scottona o giovenca: categoria E - animali femmine che non hanno figliato, di età massima 18 mesi.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli suddetti animali.

Le carni devono essere prive di estrogeni, sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante o loro prodotti di trasformazione. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Si richiedono i seguenti tagli anatomici provenienti dal quarto posteriore: Spinacino, Scamone sgrassato, Polpa per ragù e per polpette con percentuale massima di grasso del 10%.

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE** - I prodotti in oggetto costituiti da carne fresca a cui è stato applicato come unico trattamento di conservazione la refrigerazione dal momento della produzione fino alla consegna, in modo costante ed ininterrotto.

Le carni di vitellone o di scottona fresche devono presentare colore rosso-roseo uniforme esente da chiazze, e grana fine. Il tessuto adiposo esterno deve essere compatto, di colore bianco, uniforme, ben distribuito fra i fasci muscolari che assumono un aspetto di mazzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura compatta.

La carne frollata (il tempo di frollatura deve essere non inferiore a 7 giorni), di chiara reazione acida, proveniente da animali ben nutriti, scevra da qualunque odore sgradevole, convenientemente sgrassata, non tiglosa, tenera e di ottimo sapore, alla cottura dovrà essere in perfetto stato di conservazione, asciutta, di ottima consistenza, ben monda di sangue ed odore caratteristico. Le carni devono essere esenti di sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le carni non devono presentare ematomi o alterazioni dei tessuti o ascessi tali da pregiudicare la qualità e la sicurezza del prodotto destinato al consumo.

Le carni, nei tagli richiesti, devono essere ben sgrassate e rifilate in modo ottimale, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%, intendendo per scarto il grasso, il tessuto connettivo di copertura ed il liquido trasudato.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. L'involucro deve essere ben aderente al prodotto, indice della presenza di vuoto spinto. Il colore della carne, scuro quando la confezione è ancora integra, deve ritornare alle tonalità dei muscoli di origine passato poco tempo dopo l'apertura dell'involucro.



I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 20 gg. rispetto alla data di impiego.  
**CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO** – Le carni devono essere confezionate sottovuoto (in condizioni di vuoto spinto); ogni confezione deve contenere il taglio muscolare intero.

### **FESA DI TACCHINO**

Fesa intera di tacchino maschio nato ed allevato in territorio nazionale, disossato, mondato dello sterno e delle costole, privo di parti legamentose e di ossa.

Le carni devono essere fresche e provenienti da animali allevati con sistema “a terra”, escludendo dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie.

L'età dei tacchini al momento della macellazione deve essere compresa fra 14 e 32 settimane.

La frollatura non deve essere superiore a 5 giorni, né inferiore a 12 ore.

I prodotti sono rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Le carni devono essere prive di estrogeni, sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante o loro prodotti di trasformazione. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

I tagli devono avere peso compreso fra 4 e 6 kg.

Le carni devono essere prive di pelle, di colore bianco-rosa, completamente dissanguate, prive di ossa e di parti legamentose. Le carni devono avere consistenza sodo-pastosa, non flaccide, spiccata lucentezza, non infiltrate da sierosità, assenza di edemi, assenza di ematomi. La cartilagine deve risultare di colore bianco caratteristico e l'interno del prodotto deve risultare privo di ecchimosi. Le carni devono essere di gusto gradevole e tenere, esenti da sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci.

Le carni devono provenire da animali sani, in ottimo stato di nutrizione e conservazione, devono risultare prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, non devono aver subito azione di sostanze estrogene.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 20 gg. rispetto alla data di impiego.

**CONFEZIONI ED IMBALLAGGIO** – Le fese di tacchino devono essere confezionate sottovuoto (vuoto spinto); le fese devono essere intere. Ogni confezione deve risultare debitamente etichettata in accordo alla normativa vigente.

### **POLLO**

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale (origine documentabile ad ogni fornitura), devono essere fresche e provenienti da animali allevati con sistema “a terra”, escludendo dalla somministrazione le carni di polli allevati in tutto o in parte in gabbie. L'età dei polli al momento della macellazione deve essere compresa fra 45 e 70 giorni.

La frollatura non deve essere superiore a 5 giorni, né inferiore a 12 ore.

Si richiedono i seguenti tagli anatomici: fuso con tagli di peso compreso fra 150 e 250g., petto con tagli di peso compreso fra 400 e 600g., sovracosce con tagli di peso compreso fra 150 e 250g.

La conformazione dei tagli deve essere corretta e deve essere tale da garantire la corretta porzionatura.

I prodotti sono rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Le carni devono essere prive di estrogeni, sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante o loro prodotti di trasformazione. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Le carni devono essere bianco-rosa, completamente dissanguata, ben aderente all'osso. Le carni devono avere consistenza sodo-pastosa, non flaccide, spiccata lucentezza, non infiltrate da sierosità, assenza di edemi, assenza di ematomi. La pelle deve avere spessore fine, colore giallo chiaro o più intenso (in funzione dell'alimentazione e della razza), omogenea, pulita, elastica, asciutta alla palpazione, non disseccata, senza segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciate,

macchie verdastre, senza penne e piume residue. La cartilagine deve presentarsi bianca caratteristica e l'interno del prodotto deve risultare privo di ecchimosi. Le carni devono essere esenti da sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci.

Le carni devono provenire da animali sani, in ottimo stato di nutrizione e conservazione.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 20 gg. rispetto alla data di impiego.

**CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO** – I prodotti devono essere confezionati sottovuoto; ogni confezione deve corrispondere ad un peso medio di circa 3 - 5 kg.

## **LONZA FRESCA**

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale (origine documentabile ad ogni fornitura). La carne deve provenire da suini con peso morto inferiore a 80 - 110 kg.

La lonza corrisponde al lombo di maiale fresco senza osso intero, sottoposto a rifilatura. Corrisponde alla massa comune del muscolo ileo-spinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose delle vertebre lombari e delle ultime dorsali.

Costituita da un'unica pezzatura, corrispondente al carré con "taglio Bologna", la sezione del lombo deve corrispondere ai muscoli che hanno come base le vertebre lombari e le ultime 11 toraciche, con i corrispondenti segmenti delle costole, la cui altezza potrà variare da 8 a 12 cm (parte anteriore e parte mediana).

La sezione deve essere priva di grassi solidi in superficie ed all'interno dei fasci muscolari. Il grasso di copertura deve essere appena spalmato e privo di reazioni ossidative. Le carni devono essere sottoposte prima del confezionamento ad accurata rifilatura.

I prodotti sono rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Le carni devono essere prive di estrogeni, sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante o loro prodotti di trasformazione. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 20 gg. rispetto alla data di impiego.

**CONFEZIONI ED IMBALLAGGIO** – Le carni devono risultare confezionate sottovuoto. Ogni confezione deve risultare debitamente etichettata in accordo alla normativa vigente. Il prodotto deve essere confezionato nei giorni appena precedenti alla consegna.

## **PESCE**

**VARIETÀ RICHIESTE: FILETTO DI MERLUZZO, NASELLO, PLATESSA O HALIBUT**

I prodotti sono rappresentati da prodotti della pesca alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (surgelazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. I prodotti non sono trattati con nessun tipo di additivo, antibiotico o antisettico. I metodi di surgelazione sono applicati all'origine a materie prime sane, esenti da parassiti, fresche ed in buone condizioni igieniche. I prodotti della pesca devono essere prodotti da grandi marche, pescati in Nord Europa o Sud Africa.

I filetti devono avere glassatura monostratificata e pezzatura corrispondente 90 - 120 gr. di peso sgocciolato.

I filetti devono essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle, privi in modo assoluto di spine; all'esame visivo si presentano puliti, spellati e deliscati. I filetti devono presentarsi di colore bianco. I prodotti devono essere esenti da disidratazione intensa, non presentare bruciature da freddo ed avere carni sode, non lattiginose, spugnose e di rancido.

Devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

I prodotti non devono aver subito alcun processo di scongelamento.

I filetti devono essere esenti da patogeni e da parassiti incistati e non.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 60 gg. rispetto alla data di impiego.

**CONFEZIONAMENTO** - Le singole confezioni dovranno essere imbustate in materiale plastico originali e sigillate dal produttore. Le confezioni primarie devono risultare originali e chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate. Inoltre deve risultare ben visibile e leggibile la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione.

## **FRUTTA**

Si richiedono prodotti di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni.

I prodotti dovranno provenire al 100% da produzioni biologiche. La documentazione della provenienza dovrà risultare dalla bolla di consegna della merce.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n. 2092/91 e s.m. e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

La frutta di stagione deve essere di prima categoria, fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie. Per la fornitura della frutta, le ditte devono attenersi alle seguenti regole: sono esclusi i frutti che non siano interi e sani, che non siano puliti da prodotti antiparassitari, che presentino umidità esterna anormale, che abbiano odori e sapori estranei, che abbiano difetti di forma, di sviluppo, di colorazione e difetti della buccia oltre le tolleranze previste dalle norme vigenti. La pezzatura della frutta deve essere uniforme.

La frutta deve corrispondere alle norme di qualità previste dalla legislazione riferite per ciascuna specie e cultivar.

<b>Specie</b>	<b>Cultivar</b>	<b>Peso medio o Calibratura min.</b>
Albicocche	Reale d'Imola, Boccuccia	40 - 70g.
Arance	Tarocco, Moro, Navel	120 - 170g
Banane	Musa Spp. Sottogruppo Cavendish	200 g
Ciliegie	Prunus avium, Prunus cerasus L. o ibridi	17 - 20 mm
Fragole	Fragaria	22 mm
Kaki	Fuyu, Jiro, Hana Fuyu, O'Gosho	70 mm
Kiwi	Actinidia chinensis L.	70 g.
Mandarini	Clementine Citrus reticulata o suoi ibridi	35 mm
Mele	Golden Delicious, Stark Delicious, Royal Gala, Stayman	150 - 180g
Melone	Retati (Talentò, Macigno, Expo, Sogno), liscio (Bacir F1, Tamaris)	1000g.
Pere	William, Abate, Kaiser, Conference, Decana	120 - 150g
Pesche	polpa gialla o polpa bianca, nettarina	120 - 150g.
Susine	Prunus domestica L., Prunus insititia L., Prunus salicina Leindley	50 mm.
Uva	Italia, Regina	300 g.

I frutti devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del 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. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

I prodotti frutticoli freschi dovranno essere somministrati seguendo il presente calendario stagionale.

<b>Calendario dei prodotti frutticoli freschi</b>
---

<b>Gennaio</b>	Arance, Banane, Clementine, Mele, Pere, Kiwi.
<b>Febbraio</b>	Arance, Banane, Mandarini, Mele, Pere, Kiwi.
<b>Marzo</b>	Arance, Banane, Mandarini, Mele, Pere, Kiwi.
<b>Aprile</b>	Banane, Mele, Pere, Kiwi.
<b>Maggio</b>	Ciliegie, Fragole, Banane, Mele.
<b>Giugno</b>	Albicocche, Banane, Ciliegie, Mele, Susine, Pesche, Meloni.
<b>Settembre</b>	Pere, Mele, Banane, Pesche, Susine, Uva
<b>Ottobre</b>	Pere, Mele, Banane, Uva, Kaki.
<b>Novembre</b>	Arance, Banane, Clementine, Kaki, Mele, Pere, Kiwi.
<b>Dicembre</b>	Arance, Banane, Clementine, Kiwi, Mele, Pere.

## VERDURE

Si richiedono prodotti orticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

Gli ortaggi devono essere di prima categoria, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazione e fermentazioni anche incipienti.

I prodotti dovranno provenire al 100% da produzioni biologiche. La documentazione della provenienza dovrà risultare dalla bolla di consegna della merce.

I prodotti provenienti da coltivazioni ad "Agricoltura biologica" devono essere conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n. 2092/91 e s.m. e riportare il relativo Marchio di riconoscimento.

I seguenti prodotti possono provenire anche da coltivazioni agricole tradizionali: aglio, basilico, erbe aromatiche, prezzemolo.

Sono ammessi solo i seguenti ortaggi surgelati: spinaci in foglie anche già cotte a vapore, biette - erbette anche già cotte a vapore, cuori di carciofo, fagioli borlotti, piselli finissimi, fagiolini verdi finissimi, minestrone.

Sono ammessi i seguenti legumi secchi: lenticchie, ceci, miscela di legumi secchi, fagioli secchi borlotti, fagioli secchi bianchi spagna, fagioli secchi cannellini.

Si puntualizza che i brodi "vegetali" devono essere brodi con verdure in pezzi o passate. L'utilizzo di verdure surgelate miste impiegate per la preparazione di minestrone, deve essere integrato in buona parte da verdure fresche.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dal D.M. del 27 febbraio 1996 n. 209.

I frutti devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del 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. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

I prodotti orticoli freschi dovranno essere somministrati seguendo il presente calendario stagionale.

<b>Calendario dei prodotti orticoli freschi</b>
---

Gennaio	<b>Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.</b>
Febbraio	<b>Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.</b>
Marzo	<b>Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota, Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.</b>
Aprile	<b>Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio.</b>
Maggio	<b>Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, Sedano.</b>
Giugno	<b>Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano.</b>
Luglio	<b>Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano.</b>
Settembre	<b>Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio.</b>
Ottobre	<b>Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.</b>
Novembre	<b>Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.</b>
Dicembre	<b>Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.</b>

## GLI ALIMENTI PER PERSONE CELIACHE

Per il confezionamento dei pasti di persone celiache la Ditta può impiegare:

- Alimenti non pre-lavorati naturalmente privi di glutine;
- Alimenti e prodotti senza glutine presenti nel Registro nazionale dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare del Ministero della Salute (Decreto Legislativo 111/92);
- Alimenti di uso corrente con dicitura “senza glutine” (Regolamento 41/2009);
- Prodotti con il marchio della Spiga Barrata;
- Prodotti presenti nel Prontuario degli Alimenti AIC (Associazione Italiana Celiachia);

### ALIMENTI E PRODOTTI SENZA GLUTINE

La dicitura “senza glutine” può apparire in etichetta solo per gli alimenti che hanno un contenuto in glutine inferiore alle 20 parti per milione (ppm) o mg/ kg e che sono stati prodotti presso stabilimenti autorizzati dal Ministero della Salute e sottoposti a procedura di notifica di etichetta.

I prodotti dietetici notificati sono elencati nel Registro Nazionale del Ministero della Salute ed erogabili attraverso il Servizio Sanitario Nazionale.

Tale elenco è disponibile, nei suoi aggiornamenti periodici, nel sito del Ministero della Salute.



### PRODOTTI CON IL MARCHIO DELLA SPIGA BARRATA

Il marchio della Spiga Barrata è di esclusiva proprietà di AIC ed è concesso sia ai prodotti dietetici “senza glutine”, sia ai prodotti alimentari del libero commercio di categorie a rischio di contenere glutine purché ne sia stata preventivamente accertata l’idoneità al celiaco e quindi con un contenuto in glutine inferiore a 20 ppm.

