REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA NAPOLI 2 NORD DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Direttore: Dott. Luigi Castellone
Referente Settore Nutrizione: amandajosefina.valdes@aslnapoli2nord.it

Settore Nutrizione
Via Corrado Alvaro, 6
Monteruscello – Pozzuoli
Tel. 081/18840680

Comune di Lacco Ameno
MENU AUTUNNO/INVERNO SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA A.S 2026-2027 *

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI	Pasta e lenticchie Formaggio a pasta filata tipo galbanino Spinaci all'agro Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e zucchine Formaggio spalmabile Patate al forno Frutta di stagione Pane bianco	Pasta **integrale** con zucca Polpette di bovino al forno Spinaci all'agro Frutta di stagione Pane bianco	Pasta **integrale** al sugo di pomodoro Formaggio spalmabile Insalata verde Frutta di stagione Pane bianco
MARTEDI	Pasta **integrale** al sugo di pomodoro Polpette di bovino al forno Carote e mais Frutta di stagione Pane integrale	Riso con sugo di pomodoro Sovracoscia di pollo Insalata mista con mais Frutta di stagione Pane integrale	Pasta e fagioli Patate brasate Frutta di stagione Pane integrale	Pasta e lenticchie Patate brasate Frutta di stagione Pane integrale
MERCOLEDI	Riso con zucca Sovracoscia di pollo Insalata mista Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e fagioli Carote all'agro Frutta di stagione Pane bianco	Pasta con minestrone di verdure Bastoncini di pesce al forno Insalata mista Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e zucchine Prosciutto cotto di I qualità Carote all'agro Frutta di stagione Pane bianco
GIOVEDI	Pasta e fagioli Purè di patate Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale	Pasta e lenticchie Omelette di spinaci Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale	Riso al sugo di pomodoro Omelette al forno con patate Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale	Pasta alla bolognese Filetto di merluzzo impanato Insalata mista Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale
VENERDI	Pasta con minestrone di verdure Bastoncini di pesce al forno Fagiolini all'insalata Frutta di stagione Pane integrale	Pasta **integrale** al sugo di pomodoro Filetto di merluzzo impanato Insalata mista Frutta di stagione Pane integrale	Pasta e lenticchie Formaggio a pasta filata tipo galbanino Carote all'insalata Frutta di stagione Pane integrale	Pasta e fagioli Omelette di spinaci Frutta di stagione Pane integrale

N.B. panino tipo rosetta da g. 30 (infanzia) e da g. 50 (primaria) (2 volta a settimana integrale e 1 volta a ridotto contenuto di sale). Acqua minerale ml 250. Sale iodato q.b. Frutta fresca di stagione gr 150. Olio extravergine di oliva gr 10. Un giorno a settimana prevedere l'utilizzo di alimenti biologici.

Si rimanda al file allegato il controllo delle tabelle dietetiche con la composizione dei pasti e le relative grammature.

REGIONE CAMPANIA
AZIENDASANITARIANAPOLI 2 NORD
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
ServizioIgiene degli Alimenti e Nutrizione
Direttore: Dott. Luigi Castellone

SettoreNutrizione
Via Corrado Alvaro, 6
Monteruscello– Pozzuoli
Tel. 081/18840680

MENU **PRIMAVERA/ESTATE** SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA **A.S 2026-2027**
Comune di **Lacco Ameno**

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI	Pasta con piselli Formaggio spalmabile Insalata di pomodori Frutta di stagione Pane bianco	Pasta alla Siciliana Polpette di bovino al forno Zucchine a tocchetti al forno Frutta di stagione Pane bianco	Focaccia al pomodoro Formaggio a pasta filata tipo galbanino Spinaci all'agro Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale	Pasta e piselli Formaggio spalmabile Insalata di pomodori Frutta di stagione Pane bianco
MARTEDI	Riso al sugo Polpette di bovino al forno Patate brasate Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale	Pasta e lenticchie Formaggio a pasta filata tipo galbanino Fagiolini all'insalata Frutta di stagione Pane integrale	Pasta e piselli Omelette al forno Carote all'agro Frutta di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Polpette di bovino al forno Insalata mista Frutta di stagione Pane integrale
MERCOLEDI	Pasta e lenticchie Omelette al forno Carote all'agro Frutta di stagione Pane bianco	Riso al sugo Omelette al forno Insalata verde . Frutta di stagione Pane bianco	Pasta integrale e zucchine Filetto di pesce al forno Insalata mista Frutta di stagione Pane bianco	Pasta integrale con zucchine Bastoncini di merluzzo al forno Fagiolini all'insalata Frutta di stagione Pane integrale

GIOVEDI	Focaccia al pomodoro Prosciutto cotto di I qualità Spinaci all'agro Frutta di stagione Pane integrale	Pasta integrale e patate Filetto di pesce al forno Insalata mista Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale	Pasta con patate Prosciutto cotto di I Qualità Pomodori all'insalata Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e lenticchie Omelette al forno Insalata verde Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale

VENERDI	Pasta integrale con zucchine Bastoncini di merluzzo al forno Insalata mista Frutta di stagione Pane integrale	Pasta e fagioli Petto di pollo Insalata di pomodori Frutta di stagione Pane integrale	Pasta con ceci Petto di pollo Insalata verde Frutta di stagione Pane integrale	Pasta e patate Sovra Coscia di Pollo Carote all'insalata Frutta di stagione Pane bianco

N.B. panino tipo rosetta da g. 30 (infanzia) e da g. 50 (primaria) (2 volte a settimana integrale e 1 volta a ridotto contenuto di sale). Acqua minerale ml 250. Sale iodato q.b. Frutta fresca di stagione gr 150. Olio extravergine di oliva gr 10. Un giorno a settimana prevedere l'utilizzo di alimenti biologici. **Si rimanda al file allegato il controllo delle tabelle dietetiche con la composizione dei pasti e le relative grammature.**

Allegato I: Compendio Merceologico

fonte: http://burc.regione.campania.it

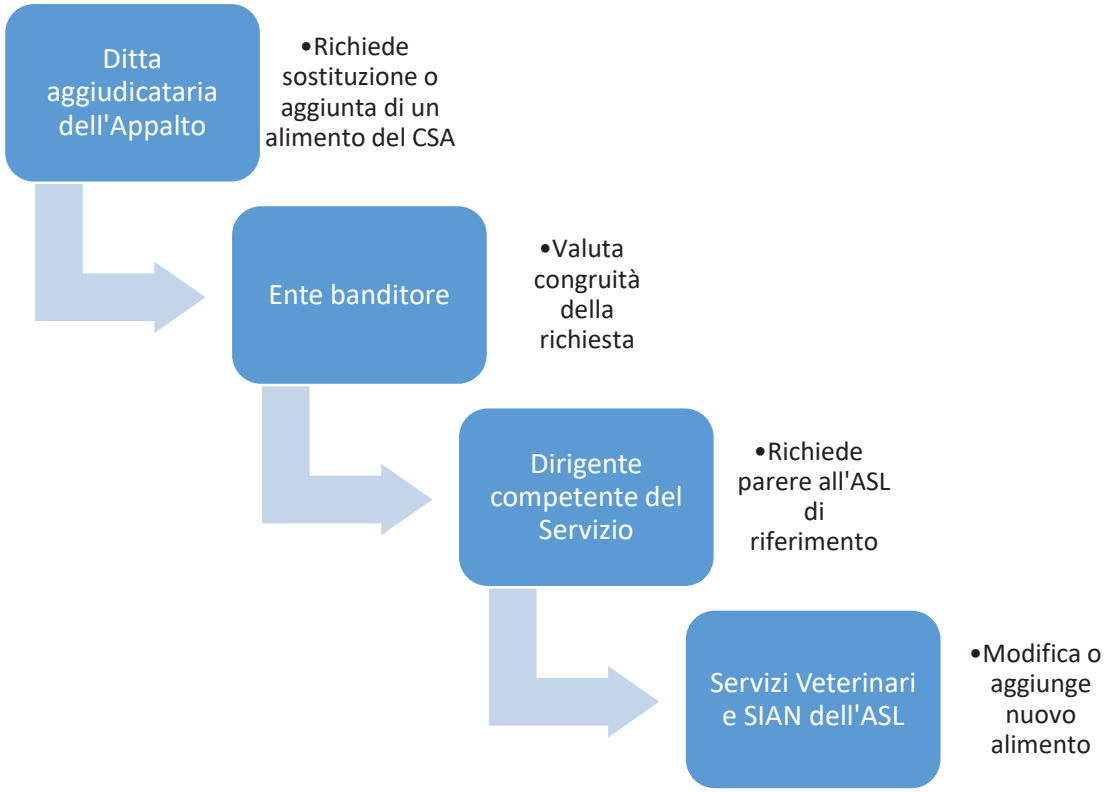
Il presente allegato dispone un compendio non esaustivo di alimenti che possono essere utilizzati all'interno di una Gara d'Appalto, una sorta di "dispensa" alla quale possono attingere le Stazioni Appaltanti per redigere il proprio Capitolato Speciale d'Appalto, aggiungendo o sottraendo alimenti a seconda delle esigenze dell'utenza cui si rivolge. Il compendio è strutturato in modo da fornire il modello per la redazione delle "Caratteristiche Merceologiche", presenti nella parte speciale del Capitolato: un'introduzione (disposizioni generali) e una serie di settori che raccolgono e organizzano gli alimenti richiesti. Nel caso del presente documento sono stati descritti tredici settori:

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

Per ogni alimento sono state inserite le caratteristiche merceologiche ritenute più appropriate per gli utenti, tenendo conto della più recente normativa in materia di igiene e merceologia, sempre nell'ottica del GPP. Sono stati, pertanto, selezionati alimenti con forte aderenza al territorio e con ridotto impatto ambientale. Ogni alimento è corredato anche da valori soglia da doversi rispettare che variano a seconda della matrice (es. pH, temperatura di mantenimento, eventuali alterazioni tollerate, umidità, etc.).

fonte: http://burc.regione.campania.it

Nel caso in cui si intenda sostituire un alimento (ad esempio, mancato reperimento sul mercato) o aggiungerne uno non presente nel Capitolato (ad esempio, prodotti dolciari consumati in occasione di festività nazionali o regionali), la Ditta dovrà farne opportuna richiesta all'Ente che ha indetto la Gara. L'Ente dovrà valutare la congruità delle istanze presentate ed il Direttore competente del Servizio provvederà a rilasciare l'autorizzazione solo dopo aver acquisito il parere dell'ASL di riferimento che, eventualmente, provvederà ad inseire nel CSA le caratteristiche merceologiche dell'alimento oggetto di sostituzione o di aggiunta.



fonte: http://burc.regione.campania.it

Disposizioni Generali

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

Igiene

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Metrologia alimentare

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

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

Linee di Indirizzo

- Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 16 dicembre 2010 e pubblicate in G.U. n. 37 del 15 febbraio 2011;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera pediatrica, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 18 dicembre 2014.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Etichettatura

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

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Rintracciabilità

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

MOCA

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

OGM

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

Norme specifiche degli alimenti che rientrano nei regimi di qualità

Biologico

La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione alimentare basato sull'interazione tra le migliori prassi in materia di ambiente ed azione per il clima, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali e l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e norme specifiche di produzione, confacenti alle preferenze di un numero crescente di consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. Gli alimenti che ne derivano devono essere conformi alle normative di riferimento ed, in particolare, devono rispettare quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 (che abroga il Reg. (CE) 834/2007), dal Reg. (UE) 464/2020 (che sostituisce parzialmente il Reg. (CE) 889/2008), dal Reg. (CE) 1235/2008, dal D.Lvo n. 20 del 2018, dal Decreto MiPAAF del 18 Luglio 2018, dal Decreto MiPAAF 20 Dicembre 2013 e da tutte le altre normative cogenti ad esse collegate che ne modificano o integrano taluni aspetti. I prodotti biologici da fornire, oltre a quelli espressamente indicati nel presente capitolo, devono essere scelti tra altri prodotti non espressamente indicati, fino al raggiungimento delle percentuali previste dal Decreto Ministeriale del 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", conformemente al Decreto Ministeriale del 10 Aprile 2013 "Revisione 2013 del PAN GPP", nonché all'art. 34 del Decreto Legislativo 50/2016 (Codice degli Appalti).

Con l'utilizzo dei nuovi CAM del Decreto MATTM (Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare) n. 65 del 2020, vengono privilegiati i prodotti biologici che provengono da economie locali e piccoli

fonte: http://burc.regione.campania.it

produttori che costituiscono, dunque, il Km 0 e la filiera corta. Il fine è quello di contribuire alla conversione delle produzioni agroalimentari ed al sostegno dei "bio-distretti" e altre forme associative tra produttori, tali da poter garantire un adeguato approvvigionamento per la ristorazione collettiva.

DOP e IGP

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Altri regimi di qualità: SQNPI e SQNZ

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

SQNPI

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

- Legge 3 febbraio 2011, n. 4 - Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti Alimentari;
- D.M. 8 maggio 2014, n. 4890 - Attuazione dell'art. 2, comma 6, della Legge 3 febbraio 2011, n. 4 - SQNPI;
- D.M. Capo Dipartimento 28 aprile 2015, n. 1347 - Gestione SQNPI.

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

SQNZ

Similmente a SQNPI, SQNZ è l'acronimo di Sistema di Qualità Nazionale "Zootecnia" ed è riconosciuto con Decreto MiPAAF 4 marzo 2011, n. 4337 "Regolamentazione del sistema di qualità nazionale zootecnica" in conformità con quanto previsto dall'art. 22, paragrafo 2, del Reg. (CE) 1974/2006. Il Sistema individua i prodotti agricoli zootecnici destinati all'alimentazione umana con specificità di processo e/o di prodotto, aventi caratteristiche qualitativamente superiori rispetto alle norme di commercializzazione o ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale nel settore zootecnico.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Alimenti per la prima infanzia

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

Tra gli alimenti per la prima infanzia si annoverano:

i latti e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia presenti in commercio sia in forma liquida che in polvere;

- gli omogeneizzati a base di carne, di pesce, di verdure e di frutta;
- i liofilizzati di carne e di pesce;
- i formaggini prima infanzia;
- il semolino, le pastine e le creme di riso.

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

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

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

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

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

La pasta deve possedere inoltre i seguenti requisiti:

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

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

Semolino

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

Paste alimentari speciali (ovvero paste farcite con carne)

Le paste farcite sono costituite da paste fresche con l'aggiunta di carne bovina, suina o avicola (es. ravioli, tortellini). Pertanto, i prodotti richiesti devono essere conformi al D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 - Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994, n. 146 - aggiornato dal D.P.R. 41/2013, e alla normativa vigente in materie di carni bovine, suine, avicole. Non potranno essere utilizzate carni separate meccanicamente (CSM) per il ripieno. Le paste alimentari dovranno provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, dovranno essere preimballate in atmosfera protettiva ed etichettate conformemente al Reg. (UE) 1169/2011 sanzionato dal D.Lvo 231/2017 ed al Reg. (UE) 775/2018 nonchè al D.Lvo 15 settembre 2017, n. 145.

Pane Grattugiato

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Pane e panini freschi

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

- Legge 4 luglio 1967, n. 580 - Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari
- D.P.R. 30 novembre 1998, n. 502 - Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994, n. 146
- D.P.R. 187/2001 modificato dal D.P.R. 41/2013
- Legge Regionale 25 febbraio 2014, n. 10 recante disposizioni in materia di produzione e di vendita del pane
- D.M. 1° ottobre 2018, n. 131 recante la disciplina della denominazione di «panificio», di «pane fresco» e dell'adozione della dicitura “pane conservato”.

Possono essere impiegate farine “00”, “0”, “1”, “2” e “integrale” per produrre rispettivamente “pane di tipo 00”, “Pane di tipo 0”, “Pane di tipo 1”, “Pane di tipo 2”, “Pane di tipo integrale” secondo quanto descritto nelle tabelle dietetiche.

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Farina di grano tenero (*Triticum aestivum*)

La farina di grano tenero deve essere ottenuta dal grano tenero e deve essere conforme per caratteristiche di composizione e qualità ai requisiti del D.P.R. 187/2001 modificato dal D.P.R 41/2013. Possono essere impiegate farine di tipo "00", "0", "1", "2" e "integrale" così come meglio specificato nelle tabelle dietetiche. Non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Gli imballi devono essere sigillati, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al Reg. (UE) 1169/2011.

Riso (*Oryza sativa*)

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

tempi di cottura sono più lunghi (14-16 min.). Esempi di varietà: *Ribe (Rinaldo Bersani), Europa, R.B., Ringo, Romanico P., Marchetti, Radon, Veneria, Rizzotto, S. Andrea, Vialone nero, Ariete, Smeraldo, Bonnet, Loto, Molo, Riva, Cervo, Drago.*

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

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

- umidità non superiore al 14%;
- 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 o pigmentazione in percentuale superiore al 3% (cioè riso con denominazione "ostigliato");
- non deve presentare grani danneggiati, gessati o con vaiolatura interna;
- non deve presentare grani malformati o immaturi;
- non deve presentare grani di colore marrone scuro o nero dovuti al processo parboiled (alterazione nota come "peck");
- non deve presentare materie estranee commestibili (es. semi), né materie estranee non commestibili (es. pietre, lolla, frammenti di paglia);
- deve essere resistente alla cottura per non meno di 15 min. dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessive alterazioni di forma;
- il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alla normativa sui MOCA;
- l'etichettatura deve essere conforme al Reg. (UE) 1169/2011, al D.Lvo 231/2017, al D.Lvo del 15 settembre 2017 n. 145 nonché al D.Lvo 131 del 2017.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Farro (*Triticum spp.*)

Il farro deve appartenere al genere Triticum, al quale è possibile ascrivere tre diverse specie: *T. monococcum* (farro piccolo), *T. dicoccum* (farro medio) e *T. spelta* (farro grande o spelta). È richiesto farro del tipo decorticato o integrale. Il prodotto richiesto deve essere conforme alla Legge 4 luglio 1967, n. 580. Gli imballi non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture e riportare le indicazioni di cui al D.Lvo 231/2017, al Reg. (UE) 1169/2011, al Reg. (UE) 775/2018.

Orzo (*Hordeum vulgare*)

È richiesto orzo del tipo decorticato o integrale. Il prodotto richiesto deve essere conforme alla Legge 4 luglio 1967, n. 580. Gli imballi non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture e devono riportare le indicazioni di cui al Reg. (UE) 1169/2011.

Gnocchi Freschi

Gli gnocchi freschi sono prodotti assimilabili alla pasta fresca e devono, dunque, essere conformi al D.P.R. 187 del 2001 aggiornato dal D.P.R. n. 41 del 2013. Devono essere ottenuti esclusivamente con purea di patate (ottenuta unicamente da patate lesse schiacciate), farina di grano tenero “tipo 00” e sale nelle giuste proporzioni.

Gli gnocchi freschi devono possedere i seguenti requisiti:

- avere un valore di acidità tale da non superare il limite di 7 gradi;
- avere un tenore di umidità non inferiore al 24 %;
- avere un’attività dell'acqua libera (Aw) non inferiore a 0,92 né superiore a 0,97;
- essere stati sottoposti al trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione;
- essere conservati, dalla produzione alla vendita, a temperatura non superiore a +4°C, con una tolleranza di 2°C.

Nel caso di un prodotto preimballato all’origine l'etichettatura deve essere conforme al D.Lvo 231/2017, al Reg. (UE) 1169/2011 e al Reg. (UE) 775/2018.

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Caratteristiche generali

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

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

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

- possedere ottime caratteristiche microbiologiche in assenza di contaminazioni microbiche e fungine ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005;
- essere prive di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o ad azione estrogenica, di sostanze ad effetto anabolizzante, di altri farmaci veterinari e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che trasmettendosi alle carni possono nuocere alla salute umana così come definito dalla Direttiva 96/22/CE e s.m.i. concernente il divieto d'utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze ß-agoniste nelle produzioni animali, dal D.Lvo 158/2006 attuazione della Direttiva 2003/74/CE, dal Reg. (UE) 37/2010 concernente le sostanze farmacologicamente

fonte: http://burc.regione.campania.it

attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale, dal Reg. (CE) 124/2009 che fissa i tenori massimi di coccidiostatici o istomonostatici presenti negli alimenti, dal Reg. (CE) 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale, dal Reg. (CE) 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;

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

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

Le carni devono:

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

Trasporto

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Imballaggio ed etichettatura

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- la data di confezionamento per le carni fresche preimballate;
- peso netto.

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

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

Tagli anatomici e tipologia prodotti per le preparazioni

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

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

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

- *Carne tritata per hamburger, polpette e ragù bolognese:* Le carni tritate possono essere utilizzate per la produzione di hambuger, polpette e ragù alla bolognese. Il contenuto di grasso non deve accedere il 20% e le parti connettive macinate non devono eccedere il 3%. Nel caso di preparazioni gastronomiche a base di carne macinata, in considerazione della sua deperibilità, è opportuno che essa venga tritata sul posto, nel centro di cottura, utilizzando attrezzature previamente sanificate ed evitando surriscaldamento della carne a seguito della macinatura stessa; le corrette procedure di lavorazione previste nel piano di autocontrollo

fonte: http://burc.regione.campania.it

dovranno prevedere espressamente questa tipologia alimentare. Le carni macinate devono essere correttamente refrigerate ad una temperatura di 2°C. I tagli da utilizzare per la preparazione di carne tritata sono i seguenti:

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

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

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

- Lacerto (girello): è un taglio costituito dai muscoli gastrocnemio e da una piccola porzione del flessore superficiale delle falangi.
- Pezza a cannello (noce): questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo e sartorio.

- *Arrosti:* Le preparazioni gastronomiche come gli arrosti devono essere ottenute con i seguenti tagli:
- Locena (reale, sottospalla): questo taglio ha come base ossea le prime ~~quattro~~ sette emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Pezza a cannello (noce): questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo e sartorio.
- Natica (fesa): è un taglio voluminoso che comprende i muscoli della regione interna della coscia, di quella femorale e pelvicrurale; la base ossea è costituita dal femore e dall'osso ischio-pubico ed i muscoli comprendono il semimenbranoso e l'adduttore, parzialmente ricoperti dal retto mediale.

- *Roast beef:* Le preparazioni gastronomiche come il Roast Beef devono essere ottenute mediante l'uso dei seguenti tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati:
- Colarda (scamone): è costituito dai seguenti muscoli: tensore della fascia lata, gluteo superficiale, medio e profondo, parte superiore del lungo vasto.
- Lacerto (girello): è un taglio costituito dai muscoli gastrocnemio e da una piccola porzione del flessore superficiale delle falangi.

- *Fettine per carne alla pizzaiola:* Le preparazioni gastronomiche come le fettine di carne alla pizzaiola devono essere ottenute mediante l'uso dei seguenti tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati:
- Colarda (scamone): è costituito dai seguenti muscoli: tensore della fascia lata, gluteo superficiale, medio e profondo, parte superiore del lungo vasto.
- Lacerto (girello): è un taglio costituito dai muscoli gastrocnemio e da una piccola porzione del flessore superficiale delle falangi.

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

- Lacerto (girello): è un taglio costituito dai muscoli gastrocnemio e da una piccola porzione del flessore superficiale delle falangi;
- Pezza a cannello (noce): questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo e sartorio;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Locena (reale, sottospalla): questo taglio ha come base ossea le prime sette emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo;
- Natica (fesa): è un taglio voluminoso che comprende i muscoli della regione interna della coscia, di quella femorale e pelvicrurale; la base ossea è costituita dal femore e dall'osso ischio-pubico ed i muscoli comprendono il semimenbranoso e l'adduttore, parzialmente ricoperti dal retto mediale;
- Colarda (scamone): è costituito dai seguenti muscoli: tensore della fascia lata, gluteo superficiale, medio e profondo, parte superiore del lungo vasto.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Carni di Agnello Fresche Biologiche (*Ovis aries*)

Caratteristiche generali

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

Caratteristiche chimiche:

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

Tagli anatomici e tipologia prodotti per le preparazioni

Possono essere utilizzati, anche per la produzione di omogeneizzati, i seguenti tagli:

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Caratteristiche generali

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

Le carni devono:

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

Trasporto

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

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

In aggiunta agli obblighi dettati dalle norme europee, ivi compreso il Reg. (UE) 775/2018, le carni devono riportare necessariamente anche lo Stato Membro di nascita (Italia) o la dicitura "Origine: Italia". Qualora

fonte: http://burc.regione.campania.it

tali informazioni non siano riportate sul preimballo, devono essere trasmesse con documento di accompagnamento.

Tagli anatomici e tipologia prodotti per le preparazioni

- *Arista di maiale:* Il taglio arista ha come base ossea le ultime sette emivertebre dorsali, le emivertebre lombari ed i monconi delle coste ed è costituito dai muscoli lungo dorsale, lungo costale, lungo spinoso, traverso spinoso, trapezio, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas.

- *Salsiccia fresca:* La salsiccia deve essere ottenuta esclusivamente da carni di suino macinate utilizzando tagli anatomici quali spalla, gola, pancetta. Le parti connettivali devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili. Il grasso presente deve essere inferiore al 25%, macinato in modo omogeneo e di grana media. La sostanza secca non deve essere inferiore al 30%. L'umidità deve essere fra 58/64%. La salsiccia deve essere consegnata entro 2 giorni dalla data di produzione e deve essere correttamente refrigerata ad una temperatura di 4°C.

- *Carne per omogeneizzati per la prima infanzia:* Nel caso in cui, in luogo degli omogeneizzati preimballati, si ricorra alla preparazione degli omogeneizzati nelle cucine con l'ausilio di omogeneizzatori o frullatori ad immersione o robot da cucina, possono essere impiegati i seguenti prodotti:
  - Prosciutto Cotto di Alta Qualità: cfr. Prosciutto Cotto Alta Qualità in Prodotti di Salumeria;
  - Coscia: parte superiore dell'arto posteriore del suino sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa, sul quale sono evidenziabili i muscoli semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale. Le carni devono essere biologiche.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Prodotti di Salumeria

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

Prosciutto Cotto di Alta Qualità

Caratteristiche generali

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

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

Il prosciutto cotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere realizzato a partire da masse muscolari integre (con esclusione dei prodotti ricostituiti) refrigerate, di cottura uniforme, ben pressate, prive di parti cartilaginee;
- essere privo di picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature, inverdimento o mucosità;
- presentare un sapore tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da eccessiva moltiplicazione lattobacillare;
- essere privo di glutine, lattosio e proteine del latte;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e altri additivi con attività gelificante o addensante;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- presentare una quantità di nitriti e nitrati conforme ai limiti di Legge (Reg. CE 1333/2008);
- presentare un peso non inferiore a 5 kg;
- essere mantenuto a temperatura di refrigerazione non superiore a + 4°C durante il trasporto e la conservazione.

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

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

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

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

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

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

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

Caratteristiche analitiche

All'analisi il prodotto deve corrispondere ai seguenti valori:

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Trasporto

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

Imballaggio ed etichettatura

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

Prosciutto Crudo Stagionato

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

Il prosciutto crudo stagionato deve, inoltre:

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

Il prosciutto crudo stagionato deve presentare le seguenti caratteristiche:

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

Non è ammesso l'impiego di:

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

Caratteristiche analitiche

All'analisi il prodotto deve corrispondere ai seguenti valori:

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Insaccati Crudi Stagionati

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

Inoltre:

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

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Salame

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

Caratteristiche analitiche

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

Imballaggio e Trasporto

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Carni di Pollo Fresche Refrigerate (*Gallus domesticus*)

Caratteristiche generali

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

I tagli di pollame devono:

- presentarsi di conformazione buona, con carne soda e di spiccata lucentezza, di colore bianco rosa;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- possedere ottime caratteristiche microbiologiche in assenza di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere privi di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o ad azione estrogenica, di sostanze ad effetto anabolizzante, di altri farmaci veterinari e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che trasmettendosi alle carni possono nuocere alla salute umana così come definito dalla Direttiva 96/22/CE e s.m.i. concernente il divieto d'utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze ß-agoniste nelle produzioni animali, dal D.Lvo 158/2006 attuazione della Direttiva 2003/74/CE, dal Reg. (UE) 37/2010 concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale, dal Reg. (CE) 124/2009 che fissa i tenori massimi di coccidiostatici o istomonostatici presenti negli alimenti, dal Reg. (CE) 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale, dal Reg. (CE) 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- essere mantenute ad una temperatura non superiore a +4°C per tutto l'arco produttivo, compreso il trasporto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, del Reg. (CE) 543/2008 e del D.P.R. 327/80 e s.m.i.
- pervenire ai centri di cottura fresche, non congelate o surgelate o che abbiano subito precedenti

fonte: http://burc.regione.campania.it

congelamenti, né trattate con sostanze ad effetto conservativo;

- pervenire ai centri di cottura già sezionate nei tagli anatomici richiesti e confezionate sottovuoto;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;
- essere accuratamente protette contro gli sbalzi di temperatura, gli inquinamenti e gli insudiciamenti durante le operazioni di trasporto e di carico.

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

Le carni devono:

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

Trasporto

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

Imballaggio ed etichettatura

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

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

Tagli anatomici e tipologia di prodotti

- *Sovraccoscia*: Il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre;

- *Petto* (con forcella): Il filetto senza pelle, con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno; il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio;
- *Spezzatino:* le carni della coscia e/o della sovraccoscia e/o del petto tagliate a piccoli pezzi, private delle parti tendinee ed ossee, adatte ad essere cucinate in umido o arrosto;

- *Preparazioni a base di carne di pollo fresche:* Hamburger ottenuto da sole carni tritate di pollo, con eventuale aggiunta di carni di tacchino. Non possono essere aggiunti altri ingredienti quali fecola di patata, proteine del latte, destrosio, carne e grasso di suino.

- *Carne per omogeneizzati per la prima infanzia:* Nel caso in cui si ricorra alla preparazione degli omogeneizzati nelle cucine con l'ausilio di omogeneizzatori o frullatori ad immersione o robot da cucina, devono essere impiegati i seguenti tagli di carne provenienti dai broiler: petto e sovraccoscia. Le carni devono essere biologiche.

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Caratteristiche generali

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

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

Tagli anatomici e tipologia di prodotti

- *Filetto/fesa (tacchino):* Il petto intero o il mezzo petto disossati, vale a dire mondati dello sterno e delle costole. La fesa di tacchino può essere costituita dal solo muscolo pettorale profondo;
- *Carne di coscia di tacchino disossata:* Sovraccoscia e/o fuso di tacchino disossati (ovvero privi di femore, tibia e fibula) interi, tagliati in cubetti o strisce. Con *sovraccoscia* si intende *"*il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre" e con *fuso* "la tibia e la fibula unitamente alla muscolatura che le ricopre";
- *Spezzatino:* Le carni della coscia e/o del petto tagliate a piccoli pezzi, private delle parti tendinee ed ossee, adatte ad essere cucinate in umido o arrosto.

- *Preparazioni a base di carne di tacchino fresche:* Hamburger ottenuto da sole carni tritate di tacchino, con eventuale aggiunta di carni di pollo. Non possono essere aggiunti altri ingredienti quali fecola di patata, proteine del latte, destrosio, carne e grasso di suino;

- Affettato di petto/fesa di tacchino arrosto/al forno: Il prodotto deve essere ottenuto dal petto di tacchino e deve essere privo di glutine, glutammato e polifosfati.

- *Carne per omogeneizzati per la prima infanzia:* Nel caso in cui si ricorra alla preparazione degli omogeneizzati nelle cucine con l'ausilio di omogeneizzatori o frullatori ad immersione o robot da cucina, devono essere impiegati i seguenti tagli di carne provenienti da tacchini: le carni della coscia e/o del petto tagliate a piccoli pezzi, private delle parti tendinee ed ossee, adatte ad essere cucinate in umido o arrosto. Le carni devono essere biologiche.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Carni di Coniglio Refrigerate Biologiche (*Oryctolagus cuniculus)*

Caratteristiche generali

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

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Imballaggio ed Etichettatura

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

Trasporto

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

Tagli anatomici e tipologia di prodotti

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

SETTORE III (Prodotti della pesca freschi e trasformati)

Nel settore vengono riportate le caratteristiche dei seguenti prodotti:

1. Prodotti della Pesca Freschi
2. Prodotti della Pesca Trasformati

Prodotti della Pesca Freschi

Caratteristiche Generali

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

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

Trasporto

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

Imballaggio ed etichettatura

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

I prodotti devono avere una categoria di freschezza "Extra" o "A" secondo i criteri del Reg. (CE) 2406/96 che stabilisce norme comuni di commercializzazione per taluni prodotti della pesca. Per le specie non comprese nel summenzionato regolamento, la freschezza deve essere valutata con *QIM test* specifici e potranno essere utilizzati solo prodotti della pesca che riportano un punteggio tale da rendere i prodotti assimilabili alla categoria "Extra" o "A". I prodotti devono avere odore "caratteristico di pesce" e mai odore "fecaloide-ammoniacale".

Elenco dei Prodotti della Pesca Ammessi

La scelta dei prodotti della pesca da adottare in una Gara d'Appalto per la Ristorazione Collettiva deve tener conto di fattori costanti e variabili che influenzano la qualità dei prodotti e l'effettiva disponibilità del mercato. Le specie descritte di seguito rispondono ai seguenti criteri:

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Pleuronettiformi

Filetti di Sogliola

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

Rombo

Il prodotto deve provenire da Rombo liscio (*Scophthalmus rhombus)* o Rombo chiodato (*Scophthalmus maximus).* Sono ammessi rombi lisci e chiodati freschi di cattura o itticoltura.

Perciformi

Filetti di Branzino/Spigola

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Spigola (*Dicentrarchus labrax)*. Sono ammessi prodotti freschi di cattura o itticoltura.

Filetto di Ombrina

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Ombrina (Argyrosomus regius). Sono ammesse ombrine fresche di cattura o itticoltura.

Filetto di Pesce Sciabola

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Pesce Sciabola (*Lepidopus caudatus*). Il prodotto deve essere fresco di cattura.

Il prodotto deve essere somministrato previo abbattimento e accurata cottura.

Pesce Serra

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Pesce Serra (*Pomatomus saltatrix*). Il prodotto deve essere fresco di cattura.

Cefalo

Il prodotto che si intende acquistare deve proveniente da Cefalo (*Mugil cefalus, Liza saliens, Liza aurata, Chelon labrosus*). Non sono ammesse altre specie.

Il prodotto deve essere fresco di cattura o di itticoltura.

Palamita

fonte: http://burc.regione.campania.it

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Palamita (*Sarda sarda*). Il prodotto deve essere fresco di cattura.

Sgombro

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Sgombro (*Scomber scombrus*). Il prodotto deve essere fresco di cattura.

Pagello Fragolino

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Pagello Fragolino (*Pagellus erythrinus*). Il prodotto deve essere fresco di cattura.

Filetti di Orata

Il prodotto che si intende acquistare deve proveniente da Orata (*Sparus aurata*). Possono essere impiegate orate fresche di cattura o itticoltura.

Salmonidi

Filetti di Trota

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

Possono essere impiegate Trote fresche di itticoltura.

Clupeiformi

Alici

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Alici (*Engraulis encrasicolus*).

Devono essere fresche di cattura.

Molluschi Cefalopodi

Sepidi

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Seppia (Sepia officinalis). Deve essere fresca di cattura.

Sono parimenti ammessi prodotti surgelati o congelati.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Teutoidi

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Calamaro (*Loligo vulgaris*). Deve essere fresco di cattura.

Sono parimenti ammessi prodotti surgelati o congelati.

Ottopodi

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Polpo (*Octopus vulgaris*). Deve essere fresco di cattura.

Sono parimenti ammessi prodotti surgelati o congelati.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Prodotti della Pesca Trasformati

Tonno all'olio d'oliva e al naturale

Il prodotto deve appartenere alla specie:

- Tonno rosso (*Thunnus thynnus*)
- Tonno alalunga (*Thunnus alalunga*)
- Tonno pinne gialle (*Thunnus albacares*)

I prodotti devono essere di prima scelta, confezionato in scatole di alluminio o in barattoli di vetro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e D.Lvo 108/1992, inoltre deve essere conforme al Reg. (CE) 1935/2004, nonché al Reg. (UE) 10/2011. I prodotti devono rispettare il Reg. (UE) 1169/2011. Il prodotto deve rispondere ai seguenti requisiti di qualità: carni tenere, di colore rosa chiaro, poco grasse e poco salate, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stoppose, compatte, con fasce muscolari integre, derivanti da un unico trancio di pesce e con assenza di parti estranee e di acqua. I livelli di contaminazione chimica devono essere conformi a quanto stabilito dalla norma vigente. L'olio di governo deve essere extra vergine d'oliva, preferibilmente di produzione nazionale. Sui documenti di accompagnamento o sulle etichette deve essere specificato "BPA-free", cioè privo di bisfenolo A e ftalati.

Sgombro all'olio di oliva e al naturale

Il prodotto deve provenire da Sgombro (Scomber scombrus).

Si applicano le stesse caratteristiche merceologiche della corrispettiva conserva di tonno.

Filetti di Acciughe o Alici

Il prodotto deve provenire da Alici (*Engraulis encrasicolus*).

Si applicano le stesse caratteristiche merceologiche della corrispettiva conserva di tonno.

fonte: http://burc.regione.campania.it

SETTORE IV (Prodotti lattiero – caseari)

Caratteristiche generali

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

Vengono di seguito descritte le caratteristiche merceologiche di:

- Latte alimentare
- Burro
- Crema di latte o Panna
- Yogurt
- Ricotta
- Besciamella
- Formaggi

fonte: http://burc.regione.campania.it

Latte Alimentare

Latte Fresco Intero, Pastorizzato, Bio

Caratteristiche generali

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

a) prova della fosfatasi alcalina negativa;

b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14 per cento delle proteine totali;

c) prova della perossidasi positiva.

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

Latte U.H.T. e Bio

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

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

Inoltre, il latte deve:

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

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

Burro

La produzione deve essere effettuata con latte pastorizzato secondo le disposizioni di cui alla Legge 23 dicembre 1956, n. 1526 e deve essere burro di qualità. Il burro deve essere prodotto solo con latte munto, confezionato e trasformato in Italia. L'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo di una sola dicitura: ad esempio "Origine del latte: Italia" così come previsto dal D.M. 9 dicembre 2016 aggiornato con D.M. 22 luglio 2020. Il burro, fresco e non sottoposto a congelamento, deve presentare le seguenti caratteristiche:

- deve essere ottenuto esclusivamente dalla crema di latte vaccino pastorizzato;
- il contenuto di materia grassa non deve essere inferiore all' 82%;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- l’umidità non deve essere superiore al 16%;
- la pasta deve essere fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo;
- non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce;
- deve essere privo di qualsiasi additivo;
- non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore in superficie;
- deve essere esente da muffe e da contaminazioni microbiologiche.

L’etichetta deve rispettare la normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e D.Lvo 231/2017), così come l’imballaggio (Normativa MOCA). Il latte deve essere munto, confezionato e trasformato in Italia. L'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo di una sola dicitura: ad esempio "Origine del latte: Italia”. Sono ammesse diciture più specifiche inerenti la regione di origine

Requisiti chimici:

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

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

Crema di latte o Panna, fresca pastorizzata

La panna deve essere ottenuta dal latte tramite l’estrazione della parte grassa per affioramento spontaneo e centrifugazione. Deve avere un tenore lipidico circa del 35%. Deve essere di colore bianco o bianco ialino tendente al giallo. Deve essere di consistenza densa ma liquida e presentare un aroma neutro poco

fonte: http://burc.regione.campania.it

influenzato dal trattamento termico. Non devono essere utilizzati additivi, emulsionanti o conservanti. Può essere prevista la panna delattosata per gli utenti intollenranti al lattosio. Deve essere prodotta in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 ed essere trasportata e conservata a temperatura di refrigerazione.

Yogurt Biologico Intero Naturale e alla Frutta BIO

Lo yogurt deve essere prodotto solo con latte munto, confezionato e trasformato in Italia. L'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo di una sola dicitura: ad esempio "origine del latte: Italia" così come previsto dal D.M. 9 dicembre 2016 aggiornato con D.M. 22 luglio 2020. Lo yogurt biologico intero deve presentare le seguenti caratteristiche:

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

Il sapore deve essere leggermente acidulo, ma gradevole (pH da 3.5 a 4.2). Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore. Relativamente alla tipologia "alla frutta" devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali. Non sono ammessi conservanti. Deve esser assicurata la fornitura di yogurt senza lattosio per le diete speciali. La confezione, in formato da gr 125, non dovrà presentare:

- rigonfiamenti e protuberanze, derivanti dalla presenza di gas di microrganismi alteranti;
- ammaccature che deprimono il contenuto.

Ricotta

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

- siero;
- latte;
- sale.

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

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

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

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

Besciamella U.H.T.

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione devono essere latte vaccino intero, burro, farina di grano "tipo 00", sale. Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ed essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo U.H.T. a lunga conservazione e confezionato in contenitori sigillati Tetra Pack asettici da 500 ml o da 200 ml.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Formaggi

Caratteristiche generali

I formaggi di "origine" e "tipici" devono corrispondere alle disposizioni previste dalla Legge 125/1954 e D.P.R. 667/195 sulla tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, D.P.R. 1269/1955 sul riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preimballate, nel rispetto anche del D.P.R. 1099/1953 esecuzione della Convenzione internazionale sull'uso dei nominativi di origine e delle denominazioni dei formaggi. I prodotti forniti dovranno essere avvolti in carta o altri materiali o contenitori a norma del D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i., nonché del Reg. (UE) 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

I formaggi devono presentare le seguenti caratteristiche:

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

Tipologia di prodotto

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

Formaggio Fontina

Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subìto, prima della coagulazione,

fonte: http://burc.regione.campania.it

riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C. La salatura è effettuata a secco, con tecnica caratteristica. Periodo medio di maturazione: tre mesi; temperatura: 6°-10°C e, comunque, non oltre i 12°C umidità: 90% o saturazione: ottenute per naturale condizione di casera. È usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo basso leggermente concavo con facce piane o quasi piane;
- peso da 8 a 18 Kg con variazioni, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- dimensioni: altezza cm 7-10; diametro cm 30-45, con variazioni, in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- crosta compatta, sottile, dello spessore di circa mm. 2; pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino;
- sapore dolce caratteristico;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 45%.

Zona di produzione: attuale territorio della Regione autonoma della Valle d'Aosta.

Formaggio Gorgonzola

Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, cagliato a 28°-32°C con caglio di vitello. Viene preparato per stratificazione con cagliate raffreddate. Dopo qualche giorno si procede alla salatura a secco che è continuata per alcuni giorni in ambienti con temperatura a 18°-20°C. La stagionatura che può protrarsi anche due o tre mesi, viene effettuata in ambiente a 5°-8°C. Durante la maturazione la pasta viene più volte forata per favorire lo sviluppo delle varietà e ceppi del pinicillum, caratteristici del gorgonzola e determinanti la colorazione verde (erborinatura). Il formaggio stagionato è usato da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo alto e diritto con facce piane;
- peso medio di una forma: kg. 6-13, con variazioni, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- dimensioni: altezza cm 16-20, diametro cm 25-30, con variazioni, in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- crosta ruvida, rossiccia. Normalmente il prodotto pronto al consumo viene rivestito di fogli di stagno, di alluminio o di altro materiale protettivo;
- pasta unita, di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura);
- sapore leggermente piccante, caratteristico;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

Zona di produzione e di prima stagionatura: territorio delle provincie di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milano, Novara, Pavia, Vercelli.

Formaggio Grana Padano

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

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

Zona di produzione: territorio delle provincie di Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, a sinistra del Po, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna, a destra del Reno, Ferrara, Forlì, Piacenza e Ravenna. È consentito indicare il riferimento alla zona di origine unicamente per il formaggio "Grana padano" prodotto nel territorio della provincia autonoma di Trento qualora nella produzione dello stesso sia impiegato latte:

fonte: http://burc.regione.campania.it

- proveniente dagli allevamenti di vacche lattifere che insistono nelle vallate alpine del territorio medesimo, alimentate con foraggi con esclusione per tutto l'anno di insilati di ogni tipo;
- proveniente dalle mungiture della sera e del mattino;
- riposato e parzialmente scremato per affioramento;
- sottoposto alla cagliatura con solo caglio di vitello;
- assoggettato ad una sola lavorazione giornaliera con una tecnica di lavorazione che si richiama alla tradizione artigiana montana, e che presenti caratteristiche di gusto e di aroma più accentuati in relazione alle peculiari qualità del latte impiegato ed alle metodologie di lavorazione.

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

Formaggio Parmigiano Reggiano

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

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

- spessore della crosta: circa 6 mm.;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

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

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

Formaggio pecorino romano

Formaggio a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco e coagulato con caglio di agnello. Si fabbrica nel periodo compreso fra il novembre ed il giugno seguendo una tecnologia particolare di cui è caratteristica essenziale la "frugatura" della cagliata appena messa in forma, al fine di liberarla rapidamente dal siero. La salatura viene effettuata a secco in speciali ambienti e si protrae almeno per 90 giorni. Durante tale operazione la forma viene a più riprese lavata e forata allo scopo di favorire l'assorbimento del sale. Viene stagionato per almeno otto mesi ed usato da tavola o da grattugia. Il formaggio stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a facce piane;
- dimensioni e peso: forma da 8 a 20 kg., altezza da 14 a 22 cm, con variazioni, in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- crosta cappata con olio, morchia d'olio d'oliva, o sego e generalmente colorata in marrone, più o meno scuro con terre speciali;
- pasta compatta, bianca o leggermente paglierina;
- sapore piccante caratteristico;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 36%.

Zona di produzione: territori delle provincie di Cagliari, Frosinone, Grosseto, Latina, Nuoro, Roma, Sassari, Viterbo.

Formaggio Asiago

Formaggio semigrasso a pasta dura, semicotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture, di cui una scremata, o di una sola mungitura parzialmente scremata per affioramento e ad acidità naturale. È salato a secco od in salamoia leggera e viene usato da tavola quando la stagionatura non

fonte: http://burc.regione.campania.it

supera i sei mesi, o da grattugia quando la stagionatura ha raggiunto almeno i dodici mesi. Maturo, presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo basso, diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane;
- peso medio di una forma: da 9 a 14 kg., con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- dimensioni: altezza cm 9-12, diametro cm 32-40, con variazioni in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- crosta liscia, regolare, elastica;
- pasta: per il formaggio da tavola, compatta, con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, di colore leggermente paglierino, di sapore dolce; per il formaggio da grattugia, granulosa, con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, di colore paglierino o leggermente paglierino, a spaccatura concoide, di sapore leggermente piccante;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 36%.

È ammesso l'Asiago DOP. La stagionatura deve essere di almeno 20 giorni (in sigla "Asiago pressato 20 giorni").

Formaggio Caciocavallo

Formaggio a pasta filata dura, prodotto con latte intero di vacca, ad acidità naturale di fermentazione. La pasta, modellata con appropriati accorgimenti, viene sottoposta alla salatura in salamoia per qualche giorno. La stagionatura viene effettuata legando le forme a coppie con sottili funi ponendole a cavallo di appositi sostegni. Può essere affumicato. È usato da tavola se la stagionatura non supera i tre mesi, o da grattugia quando ha raggiunto una stagionatura di oltre sei mesi fino ad un anno. Presenta le seguenti caratteristiche:

- forma a pera oblunga tondeggiante, con breve collo, o strozzatura, sormontato da un ingrossamento a forma di palla;
- peso normalmente intorno ai 2 kg., con variazioni in più o in meno;
- crosta sottile, liscia, di colore che va dal paglierino al giallo dorato, fino al marrone chiaro, con sfaldature in superficie che ricordano la filatura;
- pasta di colore bianco o giallo paglierino; compatta e unita nel primo periodo di maturazione;
- è tollerata una scarsa occhiatura;
- sapore dolce e delicato nel tipo da tavola, piccante e saporito nel tipo da grattugia;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- grasso sulla sostanza secca: minimo 44%.

Sono ammessi: Caciocavallo podolico; C. irpino di grotta; C. del Matese; di bufala; di Castelfranco; Silano DOP.

Formaggio Montasio

Formaggio grasso a pasta dura, cotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca. È salato a secco oppure in salamoia leggera con completamento a secco. Viene usato da tavola quando la stagionatura ha raggiunto i due mesi e non superato i cinque, o da grattugia quando la stagionatura ha raggiunto almeno i dodici mesi. Maturo, presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica, a scalzo basso diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente convesse;

- peso medio di una forma: da 5 a 9 kg., con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

- dimensioni: altezza cm 6-10; diametro cm 30-40, con variazioni in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

- crosta: liscia, regolare, elastica;

- pasta: per il formaggio da tavola, compatta, con leggera occhiatura, di colore naturale leggermente paglierino; per il formaggio da grattugia, friabile, di colore paglierino, con pochi e piccolissimi occhi;

- aroma caratteristico e sapore piccante e gradevole;

- grasso sulla sostanza secca: minimo 40%.

Formaggio Pressato

Formaggio semigrasso a pasta dura semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture o di una sola mungitura, parzialmente scremato per affioramento, ad acidità naturale. La salatura avviene parzialmente in pasta appena tolta dalla caldaia ed è ultimata dopo la pressatura. La maturazione si effettua in 40-60 giorni dalla fabbricazione. È usato soltanto da tavola. Presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane o quasi piane;

- peso medio della forma 9-14 kg., con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

- dimensioni: altezza cm 9-13; diametro cm 32-40, con variazioni in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

- crosta: sottile, elastica;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- pasta di color bianco leggermente paglierino, unita al taglio, con occhiatura irregolare, sapore tendente al dolce, gradevole;

- grasso sulla sostanza secca: minimo 30%.

Formaggio Provolone

Formaggio a pasta filata dura prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione. Coagulazione, con caglio di vitello per il formaggio detto a caglio dolce, con caglio di capretto per il formaggio detto a caglio forte. La pasta, modellata con appropriati accorgimenti, viene sottoposta alla salatura in salamoia per qualche giorno. La stagionatura viene effettuata legando le forme a coppie con funi e ponendolo a cavallo di appositi sostegni. Può essere affumicato. È usato da tavola se la stagionatura non supera i tre mesi, o da grattugia quando ha raggiunto una stagionatura di oltre sei mesi fino ad un anno.

Presenta le seguenti caratteristiche:

- la forma tipica è tronco-conica, ma si hanno anche forme a pera, a mellone, a salame, cilindriche. La forma comune a pera tronco-conica è alta 36-45 cm, con leggere insenature longitudinali dovute al passaggio delle funi di sostegno, con base a calotta appiattita;

- peso: da 1 a 6 kg. (più generalmente, fra i 4 ed i 5 kg.), con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

- crosta liscia, sottile, lucida, di color giallo dorato, talvolta giallo bruno;

- pasta compatta priva di occhi, di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino. È tollerata una leggera occhiatura;

- sapore dolce butirroso alla media stagionatura di due-tre mesi; pronunciato verso il piccante a stagionatura avanzata o quando si sia fatto uso di caglio di capretto;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 45%.

È ammesso l'uso del Provolone del Monaco DOP.

Formaggio Ragusano

Formaggio a pasta filata dura, prodotto con latte intero di vacca ad acidità naturale di fermentazione. La pasta modellata con appropriati accorgimenti, viene sottoposta alla salatura in salamoia. La stagionatura viene effettuata legando le forme a coppie con sottili funi e ponendolo a cavallo di appositi sostegni. Può essere affumicato. È usato da tavola se la stagionatura non supera i sei mesi o da grattugia quando ha raggiunto una stagionatura di oltre sei mesi. Maturo, presenta le seguenti caratteristiche:

- forma: parallelepipeda a sezione quadrata e ad angoli smussati, con leggere insenature dovute al

fonte: http://burc.regione.campania.it

passaggio delle funi di sostegno;

- peso normalmente compreso fra i 6 ed i 12 kg., con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche della produzione;

- crosta: sottile, liscia, di colore giallo dorato o paglierino, per i formaggi da tavola; marrone scuro e cappata con morchia d'olio, per i formaggi da grattugia;

- pasta di colore bianco o giallo paglierino, compatta, unita nel primo periodo di maturazione.

- è tollerata una scarsa occhiatura;

- sapore dolce e delicato nel tipo da tavola, piccante e saporito nel tipo da grattugia;

- grasso sulla sostanza secca: minimo 44%.

Formaggio Taleggio

Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca, intero. La salatura è effettuata a secco. La maturazione avviene in 40 giorni circa. Il formaggio maturo è usato da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma: parallelepipeda quadrangolare;

- scalzo diritto con facce piane;

- peso medie di ogni forma: da kg. 1,7 a kg. 2,2, con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

- crosta: sottile e morbida, rosata;

- pasta unita; colore da bianco a paglierino;

- sapore: caratteristico, leggermente aromatico;

- grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

Fior di latte o Mozzarella di latte vaccino

Il fior di latte o mozzarella di latte vaccino è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica del latte bovino con percentuale di materia grassa minimo del 45%. Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- sapore gradevole, tipicamente burroso e leggermente acidulo;

- superficie liscia e lucente; non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata;

- colore bianco porcellanato;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- al taglio si ha fuoriuscita di siero di sapore dolce e delicato, simile al latte, con odore fresco e gradevole;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento. Deve essere contenuta in imballi integri ed originali che non presentano continuità con l'esterno, immersa in liquido di governo ed etichettata conformemente al Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. La quantità del prodotto deve essere di peso netto secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche. Deve esser assicurata la fornitura di mozzarella senza lattosio per le diete speciali.

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Caratteristiche generali

È riconosciuta la denominazione di origine "Mozzarella di bufala" al formaggio prodotto in determinate aree geografiche della Regione Campania, della Regione Lazio, della Regione Puglia e della Regione Molise.

La lavorazione prevede l'utilizzo di latte crudo, eventualmente termizzato o pastorizzato, proveniente da bufale allevate nelle zone sopracitate e ottenuta nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo tecnologico, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

- gli allevamenti bufalini dai quali deriva il latte devono essere strutturati secondo gli usi locali con animali originari della zona sopracitata, di razza mediterranea italiana. I capi bufalini allevati in stabulazione semilibera in limitati paddok, all'aperto con ricorso al pascolamento, devono risultare iscritti ad apposita anagrafe già prevista per Legge;
- il latte deve:

- possedere titolo in grasso minimo del 7,2%;
- possedere titolo proteico minimo del 4,2%;
- essere consegnato al caseificio, opportunamente filtrato con mezzi tradizionali e trasformato in Mozzarella di Bufala Campana entro la 60a ora dalla prima mungitura.

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

La mozzarella di bufala campana deve possedere le seguenti caratteristiche:

- forma: oltre alla forma tondeggiante, sono ammesse altre forme tipiche della zona di produzione, quali bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovolini;
- peso, variabile da 10 g a 800 g, in relazione alla forma. Per la forma a trecce, è consentito il peso fino a 3 kg;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- aspetto esterno: colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida nè scagliata;
- pasta: struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto-dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendente a divenire più fondente; priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici;
- sapore: caratteristico e delicato;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 52%;
- umidità massima: 65%.

Imballaggio ed etichettatura

Il confezionamento, recante il contrassegno della D.O.P., deve effettuarsi nello stesso stabilimento di produzione. Il prodotto confezionato deve essere mantenuto, fino al consumo finale, nel suo liquido di governo, acidulo, eventualmente salato. Il prodotto può essere affumicato solo con procedimenti naturali e tradizionali: in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura "affumicata". Il formaggio a denominazione di origine "Mozzarella di Bufala Campana" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno sulla confezione, rilasciato dall'ente consortile, titolare della tutela e vigilanza, su mandato dell'organismo di controllo. Il suddetto contrassegno reca il numero attribuito dall'ente consortile e gli estremi del regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative. Il prodotto ottenuto con latte crudo deve riportare in etichetta detta specificazione. Il contrassegno è parte integrante delle norme di designazione che ne prevedono l'utilizzo esclusivamente con la dicitura "Mozzarella di bufala Campana", immediatamente seguita dalla menzione "denominazione di origine" o "denominazione di origine protetta".

Formaggio Fresco Spalmabile

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

SETTORE V (Uova e ovoprodotti)

Uova di Gallina BIO

Caratteristiche generali

Le uova devono essere di produzione nazionale, provenienti da allevamenti conformi alla Direttiva 1999/74/CE del Consiglio del 19 luglio 1999 che stabilisce le norme minime per la protezione delle galline ovaiole e da centri di imballaggio riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, della Direttiva 2002/4/CE relativa alla registrazione degli stabilimenti di allevamento di galline ovaiole e del D.Lvo 29 luglio 2003 e devono essere esclusivamente biologiche ai sensi del Reg. (UE) 848/2018 e del Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i.

La commercializzazione deve rispettare quanto previsto dal Reg. (CE) 589/2008 riguardante le norme di commercializzazione applicabili alle uova e del Reg. (UE) 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli.

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

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

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

Per l'acquisto è necessario considerare, trattandosi di "appalto verde", che venga rispettato il D.Lvo 29 luglio 2003, attuazione delle Direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento (GU Serie Generale n.219 del 20 settembre 2003). Le uova devono, inoltre, soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, nonché rispettare le disposizioni sull'igiene dei prodotti alimentari ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e sulla rintracciabilità di prodotto ai sensi del Reg. (CE) 178/2002 e s.m.i.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Uova Pastorizzate Refrigerate Liquide BIO

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

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

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

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

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

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

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

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

Il prodotto richiesto non dovrà prevedere:

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

Il prodotto a base di uova di gallina (*Gallus gallus domesticus*) intere, sgusciate e pastorizzate, confezionato in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro) che deve presentarsi integro, privo di ammaccature, di

fonte: http://burc.regione.campania.it

sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C. Il prodotto richiesto dovrà avere:

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

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

Trasporto, imballaggio ed etichettatura

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

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

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

- il codice del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità; gli imballaggi sono distinti con la dicitura «categoria A» o con la lettera

«A», da sola o abbinata alla dicitura «fresche»;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- la categoria di peso;
- il termine minimo di conservazione;
- come condizione particolare di conservazione, ai sensi della Direttiva 2000/13/CE, un'indicazione che raccomandi ai consumatori di tenere le uova al fresco dopo l'acquisto.

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

- Sull'imballaggio: "Uova biologiche" (obbligatorio, sistema di allevamento).
- Sulle uova: "0IT…" (obbligatorio, codice di allevamento); "All.Bio" (facoltativo, sistema di allevamento).

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

- l'origine delle uova;
- l'indicazione del tipo di alimentazione delle galline ovaiole;
- la dicitura «extra» o «extra fresche» fino al nono giorno successivo alla data di deposizione. Qualora siano utilizzate queste diciture, la data di deposizione e il termine di nove giorni figurano sull'imballaggio in modo facilmente visibile e chiaramente leggibile.

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

SETTORE VI (Legumi e mais)

Con il termine “legumi”, si intendono i semi commestibili delle piante della famiglia delle Fabaceae che possono essere freschi, secchi o surgelati. Per ciò che attiene i *prodotti freschi*, questi osserveranno le caratteristiche di freschezza e genuinità descritte nella scheda merceologica relativa ai *prodotti ortofrutticoli*. Per ciò che attiene i *prodotti surgelati*, questi osserveranno le disposizioni in materia di alimenti surgelati descritte nella scheda merceologica relativa ai *prodotti surgelati*.

Legumi Secchi (Fagioli, Lenticchie, Ceci)

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

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

Sono da considerarsi non idonei se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni e se il seme si presenta spezzato o danneggiato. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti più facilmente nei legumi secchi. I legumi secchi dovranno essere preconfezionati in confezioni originali integre al momento della consegna. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. Devono, inoltre, essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione. Nel caso di acquisto di legumi secchi bio, devono essere di provenienza nazionale e di agricoltura biologica e devono attenersi a quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 e dal Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i.

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Cultivar ammesse

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

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

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

Mais Dolce in Scatola

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

- presentare la dicitura "senza zuccheri aggiunti";
- caratteristico odore, colore e sapore del prodotto tipico;
- il liquido di conservazione deve essere limpido;
- il peso sgocciolato al netto deve presentare uno scarto inferiore all' 1%, come previsto dall'art.67 del D.P.R. 327/80.

Le confezioni, sigillate e senza rotture, devono riportare le indicazioni del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. e devono essere conformi a quanto riportato nella Legge regionale 24 novembre 2001, n. 15.

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

SETTORE VII (Ortaggi – Frutta e verdura)

I prodotti ortofrutticoli che si intende acquistare possono essere:

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

L'ortofrutta non deve essere di V gamma.

Prodotti Ortofrutticoli Freschi di Stagione (I Gamma)

Caratteristiche generali

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Caratteristiche analitiche

La fornitura deve essere conforme al:

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

Trasporto

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

Imballaggio ed etichettatura

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

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Pomodori

I prodotti devono provenire da: *Solanum lycopersicum.*

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

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

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

Zucche

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

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

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

Zucchine

I prodotti devono provenire da: *Cucurbita pepo.*

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

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

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio zucchino san pasquale).

Peperoni

I prodotti devono provenire da: *Capsicum annuum*.

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana (ad esempio peperone cazzone, quarantino di San Salvatore, sassaniello, papaccella, papaccelle riccie, peperoni quagliettani).

Melanzane

I prodotti devono provenire da: *Solanum melongena.*

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

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

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

Ortaggi a Radice (Carote)

I prodotti devono provenire da: *Daucus carota.*

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

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

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana.

Ortaggi a Foglia/Costa (Lattughe, invidie e scarole, Spinaci, Verza, Friarielli, Bieta)

Lattughe, indivie e scarole

I prodotti devono provenire da: *Lactuca sativa var. capitata* (lattughe a cappuccio, comprese quelle del tipo «Iceberg»), *L. s. longifolia Lam*. (lattughe romane), *L. s. crispa* (lattughe da taglio), incroci di queste varietà, *Cichorium endivia var. crispum Lam*. (indivie ricce), *C. e. latifolium Lam.* (scarole).

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Spinaci

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

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

Tolleranze: è ammesso un lieve difetto di colorazione purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana.

Verza o cavolo verza

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

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

Tolleranze: è ammesso un lieve difetto di colorazione purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana.

Friarielli

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

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

Tolleranze: è ammesso un lieve difetto di colorazione purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.

Cultivar ammesse: broccolo friariello di Napoli.

Bietolina (bieta liscia da taglio o bieta erbetta)

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

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

Tolleranze: è ammesso un lieve difetto di colorazione purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o regionale.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Ortaggi a Tubero (Patate)

I prodotti devono provenire da: *Solanum tuberosum.*

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

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

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

Ortaggi A Bulbo (Cipolle, aglio)

Cipolle

I prodotti devono provenire da: *Allium cepa.*

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

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

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

Aglio

I prodotti devono provenire da: *Allium sativum.*

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

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

Ortaggi a fiore (Carciofi, Cavolfiori, Broccoli)

Carciofi

I prodotti devono provenire da: *Cynara scolymus.*

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

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

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

Cavolfiori

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

I cavolfiori devono presentare la forma tipica della varietà, con infiorescenza a corimbo, peduncoli fiorali molto ingrossati e variamente costipati e colorazione bianca, paglierina, verde o violetta. Sono ammesse varietà precocissime, precoci, invernali e tardive. Le infiorescenze devono essere compatte e non devono presentare imbrunimenti o lesioni.

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

Cultivar ammesse: di provenienza nazionale o campana.

Broccoli

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

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

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

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

Ortaggi a fusto (Sedano, Finocchio)

Sedano

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

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

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

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

Finocchio

I prodotti devono provenire da: *Foeniculum vulgare.*

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

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Frutta fresca

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

Agrumi (Arance, Clementine, Mandarini, Limoni)

Le arance devono provenire da: *Citrus sinensis.*

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

I limoni devono provenire da: *Citrus limon.*

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

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

Cultivar ammesse:

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

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

Pomacee (Mele, Pere)

Le mele devono provenire da: *Malus domestica.*

Le pere devono provenire da: *Pyrus communis.*

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

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

Cultivar ammesse:

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

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

Rosaceae (Pesche e Pesche Noci)

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

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

Drupacee (Albicocche)

Le albicocche devono provenire da: *Prunus armeniaca.*

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

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

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

Musaceae (Banane dal Circuito Equo e Solidale)

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

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

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

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

Acnidaceae (Kiwi)

Il prodotto deve provenire da *Actinidia deliciosa.*

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

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

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

Erbe Aromatiche Fresche

Le erbe aromatiche fresche devono essere le seguenti:

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Pomodori Pelati Interi

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

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

a) presentare colore rosso caratteristico del pomodoro;

b) avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;

c) essere privi di larve di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria con un massimo di 3,5 cmq/kg di peso netto, di macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e presentare in misura inferiore al 5 per cento del peso sgocciolato maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto;

d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60 per cento del peso netto nominale per i contenitori uguali o superiori a 500 ml e al 56 per cento per quelli inferiori a 500 ml;

e) essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 65 per cento del peso del prodotto sgocciolato;

f) media del contenuto in bucce (con dimensioni ≥ 5 *mm)*, determinata su almeno 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite. Per «bucce» si intendono sia la buccia aderente alla polpa del pomodoro, sia quella trovata sciolta nel recipiente;

g) il valore del pH non deve essere superiore a 4,5;

h) il valore di acido lattico non deve essere superiore all'1 per cento del residuo secco al netto del sale aggiunto.

I pomodori pelati interi devono avere un residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4 per cento.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Qualora ai pomodori pelati interi è aggiunto succo concentrato di pomodoro, o le tipologie di pomodoro concentrato di cui all'allegato D del Decreto, il residuo secco del prodotto, al netto di sale aggiunto, non è inferiore al 6 per cento.

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

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

1) acqua;

2) succo di pomodoro;

3) succo concentrato di pomodoro;

4) le tipologie di pomodoro concentrato di cui all'allegato D del Decreto;

5) sale da tavola (cloruro di sodio), anche iodato;

6) spezie naturali, erbe aromatiche e relativi estratti, aromi naturali;

7) gli additivi autorizzati di cui all'art. 5 del Decreto.

Il quantitativo di sale da tavola addizionato non deve superare il 2 per cento del peso netto; ove si aggiunga cloruro di calcio, il tenore complessivo di ioni calcio non deve superare lo 0,045 per cento. Nel determinare il quantitativo di sale da tavola addizionato, il tenore naturale di cloruri è considerato pari al 2 per cento del residuo secco. Il prodotto deve avere una vita commerciale residua superiore al 50%. Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche. I prodotti consegnati in contenitori in banda stagnata devono essere BPA free e non devono presentare difetti, come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti (bombaggio), od essere beccati. I contenitori devono rispettare la normativa vigente sui MOCA. Sono richiesti formati da 0.4/1 kg o altri formati non superiori a 2.5 kg. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e dal Decreto 16 novembre 2017, prorogato al 2021. Nel caso di acquisto di pomodori pelati bio, devono attenersi a quanto disposto dal Reg. (UE) 848/2018 e dal Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Pomodori Pelati Tipo S. Marzano

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

- Pomodori pelati interi:

- Colore rosso tipico della varietà, valutato con metodo visivo; è ammessa una presenza di area gialla fino ad un massimo di 2 cmq per frutto purché non interessi più del 5% del campione considerato;

- Assenza di odori e sapori estranei;

- Assenza di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa. Assenza di marciume interno lungo l'asse stilare;

- Peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;

- Essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 60% del peso del prodotto sgocciolato;

- Residuo ottico rifrattometrico netto a 20° C uguale o superiore a 5,0% con una tolleranza di 0.2 %;

- Media del contenuto in bucce, determinata almeno su cinque recipienti non superiore a 2 cmq per ogni g 100 di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite;

- Il valore delle muffe, dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve superare il 30% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20° C inferiore al 6,0% e, il 40% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20° C uguale o superiore al 6,0%;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Il contenuto totale degli acidi D ed L lattico dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve essere superiore a 0,4 g/Kg;

- Il valore del pH deve essere compreso tra 4,2 e 4,5;

- È consentita l'aggiunta di sale da cucina in misura non superiore al 3% del peso netto. (Il tenore naturale dei cloruri è considerato pari al 2% del residuo ottico rifrattometrico);

- È consentita l'aggiunta di foglie di basilico;

- È consentita l'aggiunta di acido citrico come coadiuvante tecnologico nel limite massimo di 0.5% del peso del prodotto;

- È consentita l'aggiunta di succo di pomodoro, succo di pomodoro parzialmente concentrato, semi-concentrato di pomodoro ottenuto esclusivamente da frutti di pomodoro della varietà S. Marzano 2, KIROS o di linee migliorate, prodotti nell'area di produzione.

• Pomodori pelati a filetti:

- Colore rosso tipico della varietà, valutato con metodo visivo; è ammessa una presenza di area gialla fino ad un massimo di 2 cmq per frutto purché non interessi più del 5% del campione considerato;

- Assenza di odori e sapori estranei;

- Assenza di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa. Assenza di marciume interno lungo l'asse stilare;

- Peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;

- Tagliati longitudinalmente a spicchi;

- residuo ottico rifrattometrico netto a 20° C uguale o superiore a 5,0% con una tolleranza di 0.2 %;

- Media del contenuto in bucce, determinata almeno su cinque recipienti non superiore a 2 cmq per ogni g 100 di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite;

- Il valore delle muffe, dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve superare il 30% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20° C inferiore al 6,0% e, il 40% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20° C uguale o superiore al 6,0%;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Il contenuto totale degli acidi D ed L lattico dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve essere superiore a 0,4 g/Kg;

- Il valore del pH deve essere compreso tra 4,2 e 4,5;

- È consentita l'aggiunta di sale da cucina in misura non superiore al 3% del peso netto. (Il tenore naturale dei cloruri è considerato pari al 2% del residuo ottico rifrattometrico);

- È consentita l'aggiunta di foglie di basilico;

- È consentita l'aggiunta di acido citrico come coadiuvante tecnologico nel limite massimo di 0.5% del peso del prodotto;

- È consentita l'aggiunta di succo di pomodoro, succo di pomodoro parzialmente concentrato, semi-concentrato di pomodoro ottenuto esclusivamente da frutti di pomodoro della varietà

S. Marzano 2, KIROS o di linee migliorate prodotti nell'area di produzione.

Confezionamento ed etichettatura

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

Passata di Pomodoro

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

- zuccheri totali, espressi in zucchero invertito, in misura non inferiore a 42% del residuo ottico, al netto del sale aggiunto;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- pH non superiore a 4,5;

- limite di conteggio Howard (HMC): massimo 70 campi positivi; l'esame microscopico va effettuato sul prodotto diluito a residuo rifrattometrico 8% a 25°C se superiore e sul prodotto tal quale se inferiore: in quest'ultimo caso il limite del 70% è ridotto in proporzione;

- impurità minerali in misura non superiore allo 0,1% del residuo ottico;

- acido lattico in misura non superiore a 1% del residuo ottico al netto del sale aggiunto. La presenza di bucce e di semi non deve superare il limite del 4% in peso del prodotto finito.

È ammessa l'aggiunta dei seguenti ingredienti:

- sale alimentare;

- correttori di acidità previsti dal decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209;

- spezie, erbe, piante aromatiche e relativi estratti.

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

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

Passato di Verdure Privo di Legumi

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

Pesto Biologico a Base di Basilico

Deve essere composto da: Olio extravergine d'oliva, basilico, sale, pinoli. Deve avere aspetto cremoso con un'intensa colorazione verde brillante, odore gradevole e profumato di basilico con gusto intenso ed

fonte: http://burc.regione.campania.it

aromatico. Deve rispettare i requisiti del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i. e deve essere conforme a quanto riportato nella Legge regionale 24 novembre 2001, n. 15.

Olive da tavola o da mensa

I frutti devono provenire da varietà dell'olivo coltivato, sano, colto al punto giusto di maturità e di qualità. Le olive devono essere di origine italiana. Sono ammessi prodotti DOP (La bella di Daunia, Oliva di Gaeta), IGP e PAT (Oliva caiazzara, Oliva salella ammaccata del Cilento, Oliva Tifatina, Oliva vernacciola di Melizzano, Oliva masciatica, Olive pisciottane schiacciate sott'olio). Sono parimenti ammessi olive della varietà Carolea di Calabria, Sant'Agostino di Puglia, Ascolana tenera di Ascoli Piceno, Bella di Cerignola di Puglia, Nocellara del Belice di Sicilia. Sono ammesse varietà verdi, cangianti, nere (per ossidazione) e nere al naturale. Sono ammesse le forme tondeggianti, allungate, ovoidali, elissoidali ed ellittiche. Devono essere sottoposte alle preparazioni indicate nella norma CODEX STAN 66-1981 e successive revisioni, e comunque tali da garantire la sicurezza alimentare. Queste preparazioni possono eventualmente includere l'aggiunta di diversi prodotti o aromi di buona qualità alimentare. Il prodotto deve avere un buon rapporto polpa/nocciolo, deve avere sapore delicato e mai amaro, la pellicola non deve essere eccessivamente sottile, la polpa deve staccarsi con facilità dal nocciolo, che deve essere piccolo e terso. I prodotti devono essere etichettati ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011.

"Oliva di Gaeta" DOP

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

All'atto dell'immissione al consumo l'"Oliva di Gaeta" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

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

Delimitazione geografica della zona di produzione

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

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

- in recipienti ad uso alimentare della capacità massima di 25 litri. Per tale tipologia di confezione deve essere riportata sul contenitore la data di confezionamento a caratteri marcati e ben visibili e indelebili;
- in contenitori di vetro trasparenti fino alla capacità massima di 4 litri;
- in contenitori monouso di plastica fino alla capacità massima di 4 litri.

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

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

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

Olive Verdi e Nere Denocciolate in Salamoia

Le olive devono essere di origine italiana, denocciolate attraverso un procedimento meccanico e conservate in salamoia al 10 %. I prodotti devono provenire dall'ultimo raccolto, interi: sani e puliti, privi di: larve, insetti,

fonte: http://burc.regione.campania.it

difetti dovuti a malattie, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il colore deve essere verde tipico. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto dell'oliva. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa. Il prodotto deve essere esente da sapori o odori estranei. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

Confezionamento ed etichettatura

Deve avvenire in scatole (banda stagnata E42) la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, scevra quindi da metalli e da materie nocive o contenitori in vetro. Possono anche essere confezionate in PET o altro materiale conforme al D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i. e al Reg. (CE) 1935/2004 e s.m.i. Il volume occupato dalle olive e liquido di governo deve raggiungere almeno il 90% della capacità del recipiente. Su quest'ultimo si indica il peso netto sgocciolato medio, con tolleranza del 5% per un peso netto sgocciolato inferiore a 200 g e progressivamente fino al 2% per un peso fino a 1500 g. L'etichettatura deve rispettare quanto disposto dal Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.

Capperi Sotto Sale

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

Polpa di Frutta Bio

La polpa (polpa di frutta) è la parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato o privato dei semi ottenuta dalle parti commestibili del frutto della stessa specie, senza eliminazione di succo. Per gli agrumi, per polpa o cellule si intendono gli agglomerati di succo ottenuti dall'endocarpo. Può essere tagliata a pezzi o schiacciata, ma non ridotta in purea. È composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti. (D.Lvo 21 maggio 2004, n. 151, aggiornato dal Decreto Legge del 19 febbraio 2014, n. 20). Deve essere fornito in vaschette monoporzione da 100 g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette

fonte: http://burc.regione.campania.it

dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare. Aspetto, odore e colore devono essere quelli tipici della polpa raffinata e della materia prima da cui provengono.

Il prodotto deve:

• presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

• potersi conservare a temperatura ambiente;

• essere biologico.

Spezie (erbe aromatiche essiccate)

Le spezie, intese come erbe aromatiche essiccate, possono essere le seguenti:

- Salvia, proveniente da *Salvia officinalis*
- Basilico, proveniente da *Ocimum basilicum* delle varietà genovese, napoletano, greco
- Rosmarino, proveniente da *Romasmarinus officinalis*
- Prezzemolo, proveniente da *Petroselinum crispum*
- Timo, proveniente da *Thymus spp*
- Origano, proveniente da *Origanum vulgare* di tutte le sottospecie, compresa la *viridulum*
- Alloro, proveniente da *Laurus nobilis*
- Noce Moscata, proveniente da *Myristica fragrans*
- Aglio secco e aglio disidratato, proveniente da *Allium sativa* e appartenente a tutte le varietà
- Maggiorana, proveniente da *Origanum majorana*

Le spezie devono essere di origine italiana, ad eccezione della noce moscata che deve provenire da Circuito Equo e Solidale. I prodotti devono essere in ottimo stato di conservazione e presentare colore, odore e sapore tipici della varietà tenuto conto del processo di essiccazione. I prodotti devono presentarsi privi di insetti e corpi estranei. Le spezie devono essere confezionate in barattoli con chiusura "salvaroma", sigillo di garanzia e tappo spargitore, ad eccezione di aglio secco, alloro e noce moscata. Tutti i prodotti devono essere etichettati ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Tagliata di Frutta

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

Le specie da inserire sono le seguenti:

Categoria I

MELE - *Cultivar richieste*: golden delicious, red delicious, annurche; PERE - *Cultivar richieste*: abate fetel, passacrassana, coscia;

ALBICOCCHE - *Cultivar richieste:* boccuccia, tonda di castiglione, precoce di Imola, reale di Imola; BANANE - (ammesse tutte le cultivar, purché provenienti dal circuito equo e solidale);

KIWI - (ammesse tutte le cultivar, purché il frutto sia coltivato in Italia);

ANANAS - (ammesse tutte le cultivar, purché provenienti dal circuito equo e solidale. È ammesso l'uso di ananas essiccato);

ARANCE - *Cultivar richieste*: tarocco, sanguinello, ovale (calabrese). CLEMENTINE IGP- Clementine di Calabria IGP;

FRAGOLE - Sabrosa e Sabrina.

La tagliata di frutta può essere presentata ai consumatori anche in porzione monodose, già preimballata. Il D.M. del 20 giugno 2014, n. 3746 "Attuazione dell'art. 4 della Legge 13 maggio 2011, n.77, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di IV gamma", nonché i requisiti igienico sanitari e qualitativi minimi dei prodotti ortofrutticoli (Reg CE 2073/2005), prevede la possibile aggiunta di ingredienti di origine vegetale non freschi o secchi in quantità non superiore al 40% in peso del prodotto finito. Inoltre, reca informazioni specifiche da riportare sulla confezione:

- "prodotto lavato e pronto per il consumo" (in un punto evidente dell'etichetta, in modo da essere facilmente visibili e chiaramente leggibili); il termine "prodotto" può essere sostituito da una descrizione più specifica dello stesso;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- la dicitura “conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8°C”;
- la dicitura “consumare entro due giorni dall’apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza”.

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

Insalata Fresca Preimballata Bio

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

SETTORE VIII (Surgelati e Congelati)

È ammesso l'uso dei seguenti prodotti:

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

Prodotti della Pesca Surgelati e Congelati

Caratteristiche generali

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.Lvo 110/92; D.M. 493/95) e devono provenire da stabilimenti conformi ai Reg. (CE) 852/2004 e 853/2004. I prodotti della pesca surgelati devono essere portati alla temperatura di -18°C o inferiore con tecnologia I.Q.F. (con i mezzi criogeni consentiti dalla normativa) e devono essere confezionati all'origine. I prodotti acquistati devono avere opportuna denominazione commerciale e scientifica ai sensi del D.M. 19105 del 22 settembre 2017 ed essere etichettati ai sensi del Reg. (UE) 1379/2013. Gli alimenti congelati sono portati alla temperatura di -18°C con tecnologia I.Q.F. ma, a differenza dei surgelati, non sono confezionati all'origine e possono essere acquistati come "sfusi". Devono essere applicate tutte le caratteristiche generali e specifiche riportate per i surgelati. L'etichettatura può essere riportata sull'involucro protettivo o sulla documentazione di accompagnamento. Per i prodotti congelati deve essere possibile risalire alla percentuale di glassatura che, in ogni caso, non deve superare il 20%. Sui prodotti surgelati deve essere riportato il solo peso al netto della glassatura, così come specificato dall'ICQRF (nota n° 2011 del 28 marzo 2019). I prodotti richiesti devono avere le seguenti caratteristiche:

- il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico- sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- il prodotto deve essere lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F. (Individually Quickly Frozen);
- i prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna dell'imballo o brinature;
- la percentuale di glassatura di ogni prodotto offerto non deve essere superiore al 20 % e deve formare uno strato continuo e uniforme;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza, ai sensi del Reg. (CE) 1379/2013 e del D.M. del 27 marzo 2002; del Reg. (CE) 1420/2013 e del Reg. (CE) 178/2002 e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Trasporto

Il trasporto deve avvenire mediante veicoli conformi alla normativa vigente ai sensi della Legge 283/62 s.m.i., D.M. 493/95, D.P.R. 327/80, Reg. (CE) 852/2004 e D.Lvo 110/92. La temperatura di trasporto deve essere di -18°C o inferiore. Si ammette una breve fluttuazione verso l'alto di massimo 3 °C.

Imballaggio ed etichettatura

Gli imballi devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni microbiche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- possedere i requisiti previsti dalla Legge 283/62 e successive modificazioni, così come modificata dal D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777; dal D.M. 21 marzo 1973 s.m.i.; e dal Reg. (CE) 1935/2004, nonché dal Reg. (UE) 10/2011;
- riportare etichettatura contenente le indicazioni previste dal D.Lvo 110/92. I prodotti della pesca non trasformati devono essere etichettati secondo quanto previsto dal Reg. (UE) 1379/2013 mentre i prodotti trasformati devono essere etichettati così come disposto dal Reg. (UE) 1169/2011. La Zona FAO e la denominazione scientifica devono essere rese note anche nei prodotti trasformati;
- la denominazione commerciale e scientifica di ogni prodotto della pesca devono essere sempre riportati in etichetta e devono essere conformi al D.M. 22 settembre 2017.
- nel caso dei prodotti biologici, l'etichettatura deve essere conforme al Reg. (UE) 848/2018;
- nel caso di prodotti SQNZ o acquacoltura sostenibile, l'etichettatura deve essere conforme al relativo disciplinare di produzione;
- nel caso di prodotti certificati MSC o Friend of the Sea, devono essere visibili sulla confezione il logo e il *Chain of Custody Code*.

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

- Per prodotti surgelati devono intendersi applicabili i requisiti qualitativi organolettici di freschezza Extra o A di cui al Reg. (CEE) 2406/1996 s.m.i. Per i prodotti preparati (filetti o semilavorati) si applicano le sole caratteristiche della carne (consistenza soda, elastica e liscia per i pesci bianchi e consistenza soda e rigida

fonte: http://burc.regione.campania.it

per i pesci azzurri);

- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;

- il prodotto - intero o preparato (sottoposto ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura e la tritatura) - deve essere accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo o brinature, né asciugamento delle superfici per sublimazione della glassatura, né parziali decongelazioni, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione;

- la pelle, se presente, deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

Caratteristiche Analitiche

- I Limiti Massimi Residuali (la concentrazione massima di un residuo di una sostanza farmacologicamente attiva che può essere autorizzata negli alimenti di origine animale) delle sostanze farmacologicamente attive devono essere conformi al Reg. (CE) 470/2009, Reg. (UE) 37/2010 e Reg. (UE) 880/2017;

- il tenore medio di metalli pesanti nelle parti commestibili dei prodotti della pesca deve rispettare i limiti previsti dal Reg. (CE) 1881/2006 e successive modifiche;

- i livelli di istamina dei prodotti della pesca ad elevato tenore di istidina devono rispettare i limiti previsti dal Reg. (CE) 2073/2005;

- i livelli di Azoto Basico Volatile Totale (ABVT) devono rispettare i limiti previsti dal Reg. (CE) 2074/2005 (limitatamente a Merluccidi e Pleuronettidi).

Elenco dei prodotti della pesca surgelati/congelati ammessi

Gadidi

Filetti e Cuori Di Merluzzo

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

Pleuronettiformi

Filetti di Sogliola

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Filetto di Platessa

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

Filetti di Limanda

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

Rombo

Il prodotto deve provenire da Rombo liscio (*Scophthalmus rhombus)* o Rombo chiodato (*Scophthalmus maximus).*

Perciformi

Filetti di Branzino/Spigola

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Spigola (*Dicentrarchus labrax)*.

Filetto di Ombrina

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Ombrina (Argyrosomus regius).

Filetti di Orata

Il prodotto che si intende acquistare deve proveniente da Orata (*Sparus aurata*).

Salmonidi

Filetti Di Trota

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

Molluschi Cefalopodi

Sepidi

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Seppia (Sepia officinalis).

Teutoidi

fonte: http://burc.regione.campania.it

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Calamaro (*Loligo vulgaris*).

Ottopodi

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da Polpo (*Octopus vulgaris*).

fonte: http://burc.regione.campania.it

Prodotti Orticoli Surgelati

Possono essere utilizzati i seguenti prodotti orticoli surgelati/congelati:

1. Verdura e Ortaggi (spinaci, bietolina)
2. Legumi (Piselli e Fagiolini)

Verdure e Ortaggi

Caratteristiche Generali

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

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

Trasporto

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

I veicoli adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:

- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione/registrazione sanitaria in conformità alla normativa vigente.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Imballaggio ed Etichettatura

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

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

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

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

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

Caratteristiche organolettiche e bromatologiche

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

- accuratamente puliti, mondati e tagliati;

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Sono considerati difetti:

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

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazione di colore o sapore;
- odori sgradevoli o comunque atipici;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve;
- vegetali estranei al dichiarato;
- unità parzialmente spezzate e/o unità rotte.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Caratteristiche analitiche:

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

Varietà dei prodotti orticoli surgelati richiesti:

A seconda di quanto riportato sulle tabelle dietetiche, possono essere impiegati i seguenti prodotti: spinaci, zucchine, bietoline.

Legumi Surgelati

Fagiolini e Piselli Surgelati

Caratteristiche Generali

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

- accuratamente puliti e mondati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- il colore deve essere verde brillante uniforme;
- la consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa; non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il sapore deve essere tipico sia su prodotto surgelato sia su prodotto cotto e cioè zuccherino (dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- diametro massimo fino 8-8,5 mm per i piselli e 10 mm per i fagiolini.

Sono considerati difetti:

- frammenti di piselli/fagiolini e pelli;
- piselli/fagiolini macchiati;
- piselli/fagiolini gialli.

fonte: http://burc.regione.campania.it

SETTORE IX (Prodotti dolciari)

Prodotti Dolciari a base di Cioccolato

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

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

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

- di sostanza secca totale di cacao del 25 per cento;

- di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, di latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte del 14 per cento;

- di cacao secco sgrassato del 2,5 per cento;

- di grassi del latte del 3,5 per cento;

- di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25 per cento.

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

- nel caso del «cioccolato», non meno del 43 per cento di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26 per cento di burro di cacao;

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Tipologia di Prodotti

Uovo di Cioccolato

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

Tavolette di Cioccolato (Fair Trade)

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

Dolcetti tipo Chiacchiere

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

Prodotti Dolciari da Forno: Panettone, Pandoro e Colomba

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

Tipologia di prodotti

Panettone

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

L'impasto del panettone contiene i seguenti ingredienti:

- farina di frumento;
- zucchero;
- uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del quattro per cento in tuorlo;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al sedici per cento;
- uvetta e scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al venti per cento;
- lievito naturale costituito da pasta acida;
- sale.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

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

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

Pandoro

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

L'impasto del pandoro contiene i seguenti ingredienti:

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

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

Colomba

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

L’impasto della colomba contiene i seguenti ingredienti:

- farina di frumento;

- zucchero;

- uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d’uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del quattro per cento in tuorlo;

- materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al sedici per cento;

- scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al quindici per cento;

- lievito naturale costituito da pasta acida;

- sale.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- latte e derivati;

- miele;

- burro di cacao;

- malto;

- zuccheri;

- lievito avente i requisiti di cui all’art. 8 del D. P. R. 30 novembre 1998, n. 502, fino al limite dell’un per cento;

- aromi naturali e naturali identici;

- emulsionanti;

- il conservante acido sorbico;

- il conservante sorbato di potassio.

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

- mandorle, armelline, nocciole e anacardi finemente macinati;

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

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

Calcolo delle percentuali in Panettone, Pandoro, Colomba

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

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

Le percentuali minime dell'uvetta e della scorza di agrumi canditi, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca. Il lievito, qualora impiegato, deve corrispondere al massimo all'un per cento dell'impasto tal quale, pronto da spezzare, inclusi gli ingredienti inerti. Come previsto dalla Circolare 3 dicembre 2009, n. 7021, le uova impiegate nella preparazione di «Panettone», «Pandoro» e «Co- lomba» devono essere fresche.

Prodotti speciali e arricchiti

È in facoltà del produttore aggiungere al panettone, al pandoro e alla colomba: farciture, bagne, coperture,

fonte: http://burc.regione.campania.it

glassature, decorazioni e frutta, nonchè altri ingredienti caratterizzanti, ad eccezione di altri grassi diversi dal burro. Il prodotto così finito contiene almeno il cinquanta per cento dell'impasto base, calcolato sul peso del prodotto finito. È in facoltà del produttore aggiungere al savoiardo, all'amaretto e all'amaretto morbi- do farciture, coperture, glassature, decorazioni, nonchè altri ingredienti caratterizzanti. Il prodotto così finito, comunque, contiene almeno il sessanta per cento dell'impasto base, calcolato sul peso del prodotto finito.

Etichettatura

I prodotti sono etichettati in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e al D.Lvo 231/2017. Le denominazioni di vendita dei prodotti «panettone» e «pandoro» di piccole dimensioni possono essere riportate con relativi diminutivi, come «pandorino», «panettoncino».
Nel caso in cui l'impasto base non presenti uvetta o canditi, la denominazione di vendita del prodotto deve contenere l'indicazione dell'assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi o di entrambi. Le aggiunte possono essere elencate in etichetta separatamente dagli ingredienti dell'impasto. I prodotti quali «Panettone»,
«Pandoro» e «Colomba» possono anche essere presentati con caratteristiche di forma di fantasia diverse da quelle previste, purché l'etichettatura presenti un'indicazione o una rappresentazione grafica delle caratteristiche di forma del prodotto.

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

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

Savoiardo

La denominazione «savoiardo» è riservata al biscotto di pasticceria all'uovo avente forma caratteristica a bastoncino con struttura caratterizzata da alveolatura minuta e regolare e con superficie superiore ricoperta di zucchero ed aroma tipico di vaniglia e limone. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidità tra il quattro per cento e il dodici per cento. L'impasto del savoiardo contiene i seguenti ingredienti:

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

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Amaretto

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

- zucchero (saccarosio);
- mandorle di albicocca (armelline), con contenuto di grasso superiore al quarantacinque per cento, mandor- le, singolarmente o in combinazione, in quantità tali da garantire non meno del tredici per cento;
- albume d'uovo di gallina.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

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

Amaretto Morbido

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

ingredienti:

- zucchero (saccarosio);

- mandorle di albicocca (armelline), con contenuto di grasso superiore al quarantacinque per cento, mandorle, singolarmente o in combinazione, in quantità tali da garantire non meno del trentacinque per cento;

- albume d'uovo di gallina.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- miele;

- aromi;

- agenti lievitanti;

- proteine del latte;

- il conservante: acido sorbico; sorbato di potassio;

- l'umidificante: sorbitolo;

- sale.

Etichettatura

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

SETTORE X (FSG – Alimenti per la prima infanzia)

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

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

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

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

- lattante: un bambino di età inferiore a dodici mesi;
- bambino nella prima infanzia: un bambino di età compresa tra uno e tre anni;
- formula per lattanti: un prodotto alimentare destinato all’alimentazione dei lattanti nei primi mesi di vita, in grado di soddisfare da solo le esigenze nutrizionali dei lattanti fino all’introduzione di un’adeguata alimentazione complementare;
- formula di proseguimento: un prodotto alimentare destinato all’alimentazione dei lattanti nel momento in cui viene introdotta un’adeguata alimentazione complementare e che costituisce il principale elemento liquido nell’ambito di un’alimentazione progressivamente diversificata di tali lattanti;
- alimento a base di cereali: un prodotto alimentare:

i) destinato a soddisfare le esigenze specifiche dei lattanti in buona salute nel periodo di svezzamento e dei bambini nella prima infanzia in buona salute per integrarne la dieta e/o per abituarli gradualmente a un’alimentazione ordinaria;

ii) appartenente a una delle seguenti categorie:— cereali semplici ricostituiti o da ricostituire con latte o con altro liquido nutritivo appropriato,— cereali con l’aggiunta di un alimento ricco di proteine, ricostituiti o da ricostituire con acqua o con altri liquidi non contenenti proteine,— pastina da utilizzarsi dopo cottura in acqua bollente o in altri liquidi adatti,— biscotti e fette biscottate da utilizzarsi tali e quali o dopo essere stati sbriciolati e uniti ad acqua, latte o altri liquidi adatti;

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Regolamento (UE) 609/2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso;
- Reg. Delegato (UE) 127/2016 che integra il regolamento (UE) 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni specifiche di composizione e di informazione per le formule per lattanti e le formule di proseguimento e per quanto riguarda le prescrizioni relative alle informazioni sull'alimentazione del lattante e del bambino nella prima infanzia;
- Reg. Delegato (UE) 128/2016 che integra il regolamento (UE) 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni specifiche in materia di composizione e di informazione per gli alimenti destinati a fini medici speciali.

Tipologia di prodotti

Formule per lattanti e Formule di proseguimento

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

Alimenti a base di cereali

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

- D.P.R. n. 128/1999 - Regolamento recante norme per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e a bambini;

- Direttiva 2006/125/CE della Commissione, del 5 dicembre 2006, sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Pastina di grano duro (*Triticum durum*)

Cfr. *"Pasta e pastina di grano duro (Triticum durum)",* Settore I: Pasta Alimentare, Farina, Cereali, Pane e Riso. Sono ammessi tutti i tipi di formato (es. stelline, anellini, puntine etc.).

Semolino

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

Biscotti primi mesi solubili e Prima Infanzia

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

Creme di cereali per la prima infanzia

Il prodotto deve essere conforme alla normativa FSG. È indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte. Il prodotto può essere fortificato con vitamine, sali minerali, amminoacidi, carnitina, taurina, nucleotidi, colina e inositolo nel rispetto dell'Allegato del Reg. (UE) 609/2013. Il prodotto non deve contenere conservanti e coloranti. Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli. Il prodotto

fonte: http://burc.regione.campania.it

deve avere consistenza cremosa e omogenea, evitando la formazione di grumi. Gli imballi devono presentarsi intatti e sigillati. È ammesso l'uso delle seguenti tipologie di creme: crema di riso, crema di semolino, crema multicereali, crema mais e tapioca.

Altri Alimenti per la Prima Infanzia

Omogeneizzati e Liofilizzati

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;

- il bollo CE (se a base di carne, a base di latte o prodotti ittici).

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

Tipologie richieste

- *Omogenizzati di carne: devono essere biologici* (Reg. UE 848/2018 e Reg. CE 889/2008 e s.m.i.);

- *Omogeneizzati di pesce: spigola, orata, trota, platessa, nasello;*

- *Omogenizzati di frutta*: mela, pera, albicocca, pesca, frutta mista;

- *Omogeneizzati di formaggio* (cfr. *"Formaggino fuso o omogeneizzato di formaggio*" - Settore X "FSG-Alimenti per la Prima Infanzia").

Formaggino Fuso o Omogeneizzato di Formaggio

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

- grasso secco non inferiore al 50%;

- grado rifrattometrico a 35° compreso fra 44/48%;

- relazione Villavecchia: negativa; - coloranti artificiali: assenti;

- polifosfati: assenti.

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Alimenti senza Glutine

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

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

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

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche

Gli alimenti senza glutine, delle varie tipologie indicate, devono essere costituiti da ingredienti senza glutine, nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, ossia non devono contenere glutine in quantità superiore a 20 ppm e non devono aver subito contaminazione durante le fasi di produzione, lavorazione, stoccaggio. Gli alimenti senza glutine non devono inoltre contenere farine di

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Etichettatura e confezionamento

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

Pasta Senza Glutine

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

Biscotti (Frollini) Senza Glutine

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

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

- valore energetico: 429/459 kcal –1.807/1.933 kJ
- carboidrati: 69,0/79,90 g
- proteine: 9,0/2,70 g
- lipidi: 13,0/14,30 g
- fibre: 4,0/0,80 g
- sodio: 160/0,40 mg

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Crackers Senza Glutine

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

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

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

Fette Biscottate Senza Glutine

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

- valore energetico: 270/425 kcal –1.138/1.796 kJ
- carboidrati 83,0/50,20 g
- proteine: 7,0/4,90 g
- lipidi: 1,0/8,20 g
- fibre: 2,30/3,60 g
- sodio: 0,70/0,60 mg

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

Pane e Panini Senza Glutine

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

- crosta lucente, dorata e croccante, dello spessore di 3-8 mm a seconda della forma, della cottura e del

fonte: http://burc.regione.campania.it

volume;

- mollica di aspetto più o meno bianco, di consistenza soffice, morbida ma non collosa, porosa ed elastica;

- alla rottura con le mani o al taglio il pane deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;

- odore gradevole, tipico del prodotto;

- sapore gustoso.

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

- valore energetico: 309 kcal –1.304 kJ

- carboidrati: 60,30 g

- proteine: 4,00 g

- lipidi: 5,70 g

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

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Preparato per Impanare Senza Glutine

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

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

Le merendine senza glutine devono essere sempre di prima qualità per caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche. Le tipologie richieste sono le seguenti: plumcake: classico, con marmellata, con yogurt, con gocce di cioccolato; crostatina: all'albicocca, ai frutti di bosco; tortina: classica, di pan di Spagna, con cioccolato; madelaine; ciambella; merendina al cacao: crema gianduia.

Le merendine devono essere prodotte esclusivamente con amido di mais, farina di mais, farina di riso, amido di tapioca, fecola di patate, latte, uova, zucchero, zucchero di canna, burro, aromi naturali, agente lievitante, cacao, marmellata di frutta, miele, sale.

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

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

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

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

Devono essere esenti da coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura, a vario titolo impiegate. Le merendine non devono essere ottenute da ingredienti transgenici o da farine o sfarinati vari e/o con impiego di altri cereali non consentiti o con semole varie e di qualità scadente. Non devono presentare

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Alimenti senza Lattosio

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

Bevanda a Base di Riso

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Bevanda a Base di Soia

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

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

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

- calcio 13 mg

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

Bevanda a Base di Mandorla

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

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Yogurt alla Soia

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

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

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

ammaccature, rigonfiamenti, fori e simili, nonché esenti da sporcizia superficiale di qualunque genere. Il coperchio deve essere perfettamente aderente al vasetto e senza parti da esso scollate. Gli yogurt devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore 25 giorni antecedenti la scadenza (vita commerciale residua).

Mozzarella Senza Lattosio

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

Latte pastorizzato senza lattosio Bio

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Yogurt Senza Lattosio Bio

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

- yogurt “bianco”: deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;

- yogurt “alla frutta”: la frutta deve essere presentata sottoforma di purea nel tipo “vellutato” (non in pezzi) nei seguenti gusti: albicocca, banana, pera, ciliegia, pesca, fragola.

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

Biscotti Secchi (Frollini) Senza Latte e Senza Uova

I biscotti (frollini) senza latte devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina e fiocchi di cereali, farina di frumento, latte di soia o di riso, olio vegetale, agenti lievitanti, zucchero o miele. I biscotti

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Tortine Senza Latte e Senza Uova

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente (Reg. CE 1881/2006). Le tortine senza latte devono essere integre e consegnate in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente. La confezione in carta sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme previste, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Tutte le tortine devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione.

Salsicce

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

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

Alimenti Specifici per Diete Etico/Religiose

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

I requisiti da rispettare sono:

- Assenza di sostanze non conformi: materie prime, ingredienti, additivi, conservanti, coloranti, aromi, coadiuvanti tecnologici, inclusi tutti gli additivi nascosti non dichiarati in etichetta o nella scheda prodotto ma che entrano in contatto con il prodotto o i suoi ingredienti.
- Non contaminazione: le sostanze “Halal” non devono venire a contatto con sostanze “Haram” e, per evitare contaminazioni, è necessario separare le linee produttive nel tempo e/o nello spazio. Laddove ciò non sia possibile, è necessario predisporre adeguata sanificazione prima di procedere alla produzione “Halal”.

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Tracciabilità: l'identificazione dei prodotti, delle materie prime, degli ingredienti e dei semilavorati in azienda, così come delle aree e delle linee ad essi adibite, deve essere adeguata, con l'uso di cartelli appositi e/o etichette; mentre la tracciabilità delle produzioni "Halal" deve essere garantita in azienda e fuori azienda.
- Etichettatura e logo Halal: applicazione del marchio registrato di proprietà della CO.RE.IS.
- Sistema qualità: nel sistema qualità aziendale devono essere inserite procedure interne relative alla certificazione e alla produzione "Halal".
- Formazione: rivolta periodicamente a tutto il personale direttamente interessato.

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Acqua

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

Succo di Frutta Bio

I prodotti da acquistare devono essere utilizzati solo in occasione di gite scolastiche o in situazioni di comprovata necessità in quanto è necessario privilegiare la frutta fresca. Devo essere conformi al D.Lvo 20 del 2014 concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana. I succhi di frutta biologici devono essere conformi anche al Reg. (UE) 848/2018. Il 'succo di frutta' designa il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura, fresca o conservata mediante refrigerazione o congelamento, appartenente ad una o piu' specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene. L'aroma, la polpa e le cellule ottenute mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti al succo. Nel caso degli agrumi il succo di frutta deve provenire dall'endocarpo. Tuttavia, il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero. Se i succhi sono ottenuti da frutti con acini, semi e bucce, le parti o i componenti di acini, semi e bucce non sono incorporati nel succo. Tale disposizione non si applica ai casi in cui le parti o i componenti di acini, semi e bucce non possono essere eliminati facendo ricorso a buone prassi di fabbricazione. Nella produzione di succhi di frutta è autorizzata la miscelazione di succo di frutta con purea di frutta. La frutta utilizzata per produrre i succhi deve essere sana, matura al punto giusto e fresca o conservata con mezzi fisici o mediante uno o più trattamenti, compresi i trattamenti post-raccolta applicati conformemente alla normativa dell'Unione. Non sono ammessi succhi di frutta concentrati, succhi di frutta da concentrato, succhi di frutta estratti con acqua né nettari. La denominazione di vendita deve riportare il nome del frutto impiegato o il nome comune del prodotto o ancora il nome scientifico botanico. Sono ammessi succhi di frutta provenienti da uno o più frutti, compreso il pomodoro. Non possono essere aggiunti zuccheri ed edulcoranti così come previsto dal D.Lvo 20 del 2014. Non possono essere utilizzati *claim* del tipo "senza zuccheri aggiunti" ai sensi del Reg. (CE) 1924/2006. Non è ammesso l'uso di conservanti (ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante). Deve avere il sapore caratteristico del/dei

fonte: http://burc.regione.campania.it

tipo/i di frutta da cui deriva, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate in etichetta. Devono, inoltre, essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione. Non devono presentare alcuna alterazione, anche se è accettata una parziale ossidazione e, quindi, un cambiamento di colore. I succhi, di vari gusti, devono essere confezionati in tetrapak e devono risultare di peso conforme a quello riportato sulle tabelle dietetiche. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni di cui al Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i.

Miele

Caratteristiche merceologiche

Il miele di nettare di fiori deve essere di origine nazionale, preferibilmente regionale o locale proveniente da apiari registrati all'Anagrafe Apistica Nazionale. Sono ammessi tutti i tipi mieli, millefiori e monoflora. Il miele è costituito prevalentemente da zuccheri semplici (glucosio e fruttosio) in percentuali differenti: ad un elevato rapporto in glucosio corrisponde un'alta tendenza alla cristallizzazione.

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

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

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

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

cristallizzazione incompleta (miele disomogeneo, con una fase liquida in cui sono inglobati i cristalli, in genere addossati alle pareti del barattolo e al fondo); non deve presentare una netta stratificazione della parte liquida e della parte solida; non devono essere visibili striature biancastre (schiuma affiorata in superficie).

Etichettatura e confezionamento

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

Marmellate e Confetture Extra di Frutta Bio

Caratteristiche merceologiche

La marmellata è la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze. La quantità di agrumi utilizzata per la produzione di 1000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a 200 g, di cui almeno 75 g provenienti dall'endocarpo. La confettura extra di frutta è la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, dì zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta e acqua. Per gli agrumi, la confettura extra può essere ottenuta dal frutto intero o tagliato e/o affettato. Deve possedere un tenore di frutta non inferiore al 60-65%. Devono essere ottenute da frutta di ottima qualità, portata a consistenza gelificata appropriata, di una sola specie di frutta, monogusto. I prodotti devono avere sapore ed odore gradevoli, tipici. La marmellata e la confettura extra devono presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta gelificata, ben cotta, traslucida. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Non deve essere aggiunta alcuna materia organica ed inorganica estranea alla loro composizione (acqua, zuccheri, fecole, melasse, destrine, saccarina, glucosio in genere) ad esclusione delle sostanze ammesse dalla normativa vigente (D. M. 27 febbraio 1996, n° 209 – concernente la disciplina degli additivi alimentari, e Reg. (UE) 1129/2011 – che istituisce l'elenco dell'Unione di additivi alimentari). Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, sapore di

fonte: http://burc.regione.campania.it

bruciato, presenza di muffe, noccioli interi o in frammenti, foglie, insetti o corpi estranei di qualunque genere, né deve aver iniziato un processo di fermentazione.

Etichettatura e confezionamento

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Sale Alimentare

Sale

Il sale alimentare che si intende acquistare deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997, n. 106. Deve essere utilizzato unicamente sale arricchito in iodio, così come previsto da D.M. 10 agosto 1995, n. 562 e dalla Legge 21 marzo 2005, n. 55. Si consiglia l'utilizzo di sale iodato "protetto", resistente all'evaporazione in seguito a cottura. Il sale marino integrale ha un contenuto trascurabile di iodio e dunque non può essere utilizzato in sostituzione del sale arricchito. È ammesso il sale alimentare addizionato con ioduro di potassio (sale iodurato), con iodato di potassio (sale iodato) o con entrambi (sale iodurato e iodato) per garantire un tenore di iodio ionico di 30 mg per kg di prodotto. È ammessa una tolleranza del contenuto in iodio di +40% o -20%, così come previsto dal D.M. 10 agosto 1995, n. 562. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. I contaminanti (arsenico, piombo, rame, cadmio, mercurio) non devono essere in quantità tali da costituire pericolo per la salute del consumatore così stabilito dall'art. 3 comma 1 del D.M. 31 gennaio 1997, n. 106. È ammesso l'acquisto di sale alimentare arricchito di iodio cui siano aggiunti additivi antiagglomeranti in quantità e qualità stabilite dalla legislazione vigente - Reg. (CE) 1333/2008 e s.m.i. Il prodotto acquistato deve inoltre rispettare i criteri microbiologici stabiliti dal Reg. (UE) 365/2010 che modifica il Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i. sui criteri microbiologici applicabili al sale alimentare. I recipienti utilizzati per la confezione devono rispondere alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per i materiali a contatto con alimenti (Normativa MOCA). L'etichettatura deve essere conforme al Reg. (UE) 1169/2011 e all'art. 5 del Decreto Ministero della Sanità del 31 gennaio 1997, n. 106. Il sale iodurato è acquistato in confezioni di peso netto non superiore a 500 g. Il sale iodato è acquistato in confezioni di peso netto non superiore a 1000 g.

Sale Iposodico Iodato e Asodico

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

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

Per entrambe le tipologie di prodotti:

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

Disposizioni aggiuntive di etichettatura:

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

Olio Extravergine d'Oliva

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

Confezioni

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Etichettatura

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

- la denominazione di vendita (*Olio Extra Vergine di Oliva*);
- la designazione dell'origine (*Italia o Italiano*);
- l'informazione sulla categoria di olio (*olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici);*
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione (*da consumarsi preferibilmente entro il* o *entro fine*);
- le condizioni particolari di conservazione (*da conservare al riparo della luce e dal calore*);
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del responsabile commerciale del prodotto;
- il lotto (L'indicazione del lotto non è richiesta quando il termine minimo di conservazione è indicato con il giorno, il mese e l'anno);
- una dichiarazione nutrizionale;
- la campagna di raccolta (non deve essere indicata se l'olio proviene da due o più campagne di raccolta diverse);
- la sede dello stabilimento di confezionamento (se l'olio è utilizzato per la preparazione dei pasti e non è a disposizione degli utenti, tale dicitura può essere inserita anche solo nei documenti commerciali che accompagnano il prodotto).

Possono essere aggiunte indicazioni facoltative:

- valori massimi previsti alla data del termine minimo di conservazione (Acidità, indice di perossidi, cere, assorbimento dell'ultravioletto - K232, K268, Delta K - che devono essere analizzati conformemente ai metodi del Reg. CEE 2568/91 e i cui valori siano conformi al Reg. UE 1830/2015);
- le indicazioni delle caratteristiche organolettiche relative al gusto e/o all'odore (se è stato condotto un panel test ai sensi del Reg. CEE 2568/91 come modificato dal Reg. CE 640/2008);

fonte: http://burc.regione.campania.it

- l’indicazione «prima spremitura a freddo», riservata agli oli d’oliva extra vergini o vergini ottenuti a meno di 27 °C con la prima spremitura meccanica della pasta d’olive, mediante un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;
- l’indicazione «estratto a freddo», riservata agli oli d’oliva extra vergini o vergini ottenuti a meno di 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d’olive;
- cultivar delle olive.

Aceto di Vino o di Mele

I prodotti che si intendono acquistare devono essere ottenuti esclusivamente dalla fermentazione acetica di liquidi alcolici (per l’aceto di vino) o zuccherini di origine agricola (per l’aceto di mele), che presenta al momento dell'immissione al consumo umano diretto o indiretto un'acidità totale, espressa in acido acetico, compresa tra 5 e 12 grammi per 100 millilitri, una quantità di alcol etilico non superiore a 0,5 per cento in volume. L'aceto di vino può contenere una quantità di alcol etilico fino a 1,5 per cento in volume. I prodotti devono essere conformi al Titolo V della Legge 238 del 2016**.** Non devono essere aggiunte sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale e tipica del prodotto. Non devono avere odori e sapori estranei o sgradevoli.

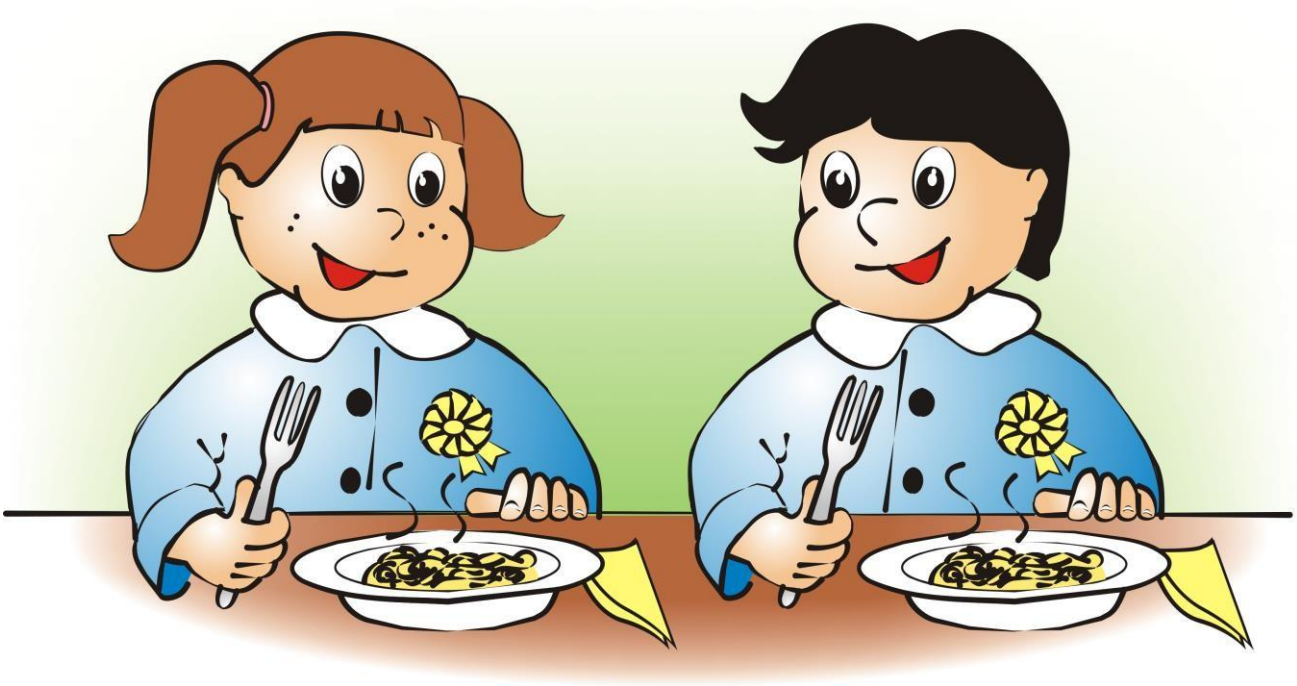
Succo di Limone Concentrato

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

fonte: http://burc.regione.campania.it

Dipartimento di Prevenzione
Direttore: Dott. Luigi Castellone
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti



Ricettario con grammature e scomposizione nutrizionale

a cura del
Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
della ASL NA 2 NORD

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

Primi piatti

Pasta o riso con minestrone di verdure
Gateau di patate
Pasta al sugo
Pasta con pomodoro e basilico
Pasta e lenticchie (come PIATTO UNICO)
Pasta e lenticchie (come minestra)
Focaccia al pomodoro
Riso al sugo
Pasta e fagioli (come PIATTO UNICO)
Pasta e fagioli (come minestra)
Pasta alla bolognese
Pasta e ceci (come PIATTO UNICO)
Pasta e ceci (come minestra)
Pasta al gratin
Gnocchi al sugo
Pasta o riso con patate
Sartù/timballo di riso
Pasta al forno
Pasta e piselli
Pasta e zucchine (o crema di zucchine)
Pasta/riso con spinaci mantecato al formaggio
Pasta al pesto
Pasta/riso all'insalata
Pasta primavera
Pasta/riso e zucca
Pastina/riso in brodo vegetale
Zuppa di farro con legumi
Pasta con tonno
Pasta alla siciliana
Pasta con cavolo

Secondi

Bocconcini di mozzarella o fiordilatte
Formaggio fuso tipo Philadelphia
Formaggino
Formaggio spalmabile tipo Quick
Ricottina
Formaggio a pasta filata tipo Galbanino
Parmigiano a cubetti/trancio
Prosciutto cotto di I qualità
Fesa di tacchino/petto di pollo

Scaloppina di pollo/vitello/maiale al limone

Arista di maiale al forno
Straccetti di maiale al latte
Roast-beef al forno
Cotoletta di vitello
Platessa/sogliola impanata
Bastoncini di pesce
Filetto di pesce alla mugnaia
Filetto di sogliola al pomodoro
Filetto di pesce con patate
Polpettone al forno
Omelette al forno con patate
Omelette al forno con formaggio
Omelette al forno con verdure
Crocchette di pollo al forno
Arista di maiale al forno con patate
Salsiccia di pollo/tacchino
Roast-beef al forno con patate
Polpette di bovino al forno
Insalata di tonno e pomodori

Contorni

Insalata mista
Insalata verde
Patate brasate
Carote all'agro
Purè di patate
Pomodori mais e insalata
Spinaci all'agro
Insalata di pomodori
Zucchine a tocchetti al forno
Fagiolini all'agro
Tortino di carciofi
Carote e mais
Piselli in umido
Fagiolini al pomodoro
Piselli al prosciutto
Spinaci al parmigiano
Polpettine di melanzane al forno
Polpettine ricotta e spinaci
Tris di verdure
Carciofi trifolati

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

PRIMI PIATTI





TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pasta o riso con minestrone di verdure				
Riso o pasta di semola	50	60	60	70
Minestrone di verdure	40	40	50	80
Olio extravergine d'oliva	5	5	10	10
Parmigiano	5	5	5	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	246	282	329	367

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Gateau di patate				
Patate	130	150	180	200
Prosciutto cotto	20	30	40	40
Mozzarella	15	15	20	20
Uovo	10	15	15	20
Parmigiano	5	5	5	5
Kcal	229	274	335	359

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pasta al sugo				
Pasta di semola	50	60	60	80
Pomodori pelati	50	50	50	80
Olio extravergine d'oliva	5	5	10	10
Parmigiano	5	5	5	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	253	289	334	411

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pasta con pomodoro e basilico				
Pasta di semola	50	60	60	80
Pomodori pelati	50	50	50	80
Olio extravergine d'oliva	5	5	10	10
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	234	270	315	392

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pasta e lenticchie (come PIATTO UNICO)				
Pasta di semola	50	60	60	70
Lenticchie	30	30	40	40
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	321	356	389	469

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pasta e lenticchie (come minestra)				
Pasta di semola	30	30	30	50
Lenticchie	20	20	30	30
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	217	217	250	366

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Focaccia al pomodoro				
Pasta per pizza	100	150	150	200
Pomodori pelati	80	80	80	100
Parmigiano	5	5	10	10
Olio extravergine di oliva	5	5	10	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	247	371	371	494

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Riso al sugo				
Riso	50	60	60	80
Pomodori pelati	50	50	50	80
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	10
Parmigiano	5	5	10	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	156	292	312	436

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pasta e fagioli (come PIATTO UNICO)				
Pasta di semola	50	60	60	70
Fagioli secchi	30	30	40	40
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	316	352	383	463

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pasta e fagioli (come minestra)				
Pasta di semola	30	30	30	50
Fagioli secchi	20	20	30	30
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	214	214	245	361

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pasta alla bolognese				
Pasta di semola	50	40	40	50
Pomodori pelati	50	50	50	50
Macinato bovino magro	20	30	30	50
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	10
Parmigiano	5	5	10	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	316	362	383	418

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g		
Pasta e ceci (come PIATTO UNICO)				
Pasta di semola	50	60	60	70
Ceci secchi	30	30	40	40
Olio extra vergine	5	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	324	360	393	473

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g		
Pasta e ceci (come minestra)				
Pasta di semola	30	30	30	60
Ceci secchi	20	20	30	40
Olio extra vergine	5	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	219	219	253	369

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pasta al gratin				
Pasta di semola	30	40	40	60
Besciamella uht	30	40	40	50
Prosciutto cotto	10	10	10	20
Mozzarella	10	10	10	20
Parmigiano	5	5	5	5
Olio extra vergine	5	5	5	10
Kcal	251	305	319	435

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Gnocchi al sugo				
Gnocchi di patate	100	130	150	200
Pomodori pelati	50	50	50	80
Parmigiano	5	5	5	5
Olio extravergine di oliva	5	5	10	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	235	289	369	429

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
Pasta o riso e patate				
Pasta di semola o riso	50	60	60	70
Patate	50	70	70	100
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	10
Parmigiano	5	5	5	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	285	304	349	421

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	**g**	**g**	**g**
Sartù/timballo di riso				
Riso	30	40	40	60
Pomodori pelati	50	50	50	80
Mozzarella	10	10	10	20
Prosciutto cotto	15	20	20	30
Macinato di bovino magro	15	20	20	20
Olio extravergine d'oliva	5	5	10	10
Parmigiano	5	5	10	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	253	303	323	472

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	**g**	**g**	**g**
Pasta al forno				
Pasta di semola	30	50	50	60
Pomodori pelati	50	50	50	50
Macinato di bovino magro	20	20	20	30
Mozzarella	20	20	20	30
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	10
Parmigiano	5	5	10	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	286	322	342	464

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pasta e piselli				
Pasta di semola	50	60	60	80
Piselli	30	30	30	50
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	10
Prosciutto cotto	5	5	10	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	257	293	304	435

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pasta e zucchine (o crema di zucchine)				
Pasta di semola	50	60	60	80
Zucchine	50	50	50	80
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	10
Parmigiano	5	5	5	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	248	284	304	423

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pasta/Risotto con spinaci mantecato al formaggio				
Riso	50	60	60	80
Spinaci	50	50	50	80
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	10
Parmigiano	5	5	10	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	247	280	300	420

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pasta al pesto				
Pasta di semola	50	60	60	80
Pesto di basilico, con pinoli, olio e.v. di oliva e parmigiano	20	20	30	40
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	284	320	356	393

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pasta/ riso all'insalata				
Pasta/Riso	30	50	50	70
Verdure varie (cipolla, sedano, carota, pomodori pelati)	40	50	50	80
Mais	20	20	20	20
Tonno	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	5	5	5	5
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	5
Kcal	247	283	303	393

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pasta primavera				
Pasta di semola	40	50	50	70
Pomodorini	50	50	50	50
Zucchine	20	20	30	30
Piselli	20	20	30	30
Carote	20	20	20	20
Olio extravergine di oliva	5	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	235	271	279	395

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pasta/riso e zucca/verza				
Pasta di semola	50	60	60	80
Zucca/verza	50	50	50	80
Olio extravergine d'oliva	5	5	10	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	232	268	313	389

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pastina/riso in brodo vegetale				
Pastina di piccolo formato/ riso	50	60	60	80
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	10
Parmigiano	5	5	10	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	248	284	304	420

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g		
Zuppa di farro con legumi (come PIATTO UNICO)				
Farro	50	60	60	60
Misto di legumi	30	30	40	40
Olio extra vergine	5	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	324	360	393	438

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g		
Pasta con tonno				
Pasta di semola	50	60	60	70
Tonno in scatola	20	20	30	50
Olio extra vergine	5	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	261	297	317	435

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pasta alla siciliana				
Pasta di semola	50	60	60	70
Melanzane	50	50	50	80
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	10
Parmigiano	5	5	5	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	250	286	306	390

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pasta con cavolo				
Pasta di semola	50	60	60	80
Cavolo	50	50	50	80
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	236	272	279	395

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

SECONDI PIATTI



TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Bocconcini di fiordilatte o mozzarella				
Bocconcini di fiordilatte	50	60	60	80
Kcal	126	152	152	202

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Formaggio fuso tipo Philadelphia				
Philadelphia	50	50	50	75
Kcal	120	120	120	180

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Formaggino				
Formaggino	50	50	50	75
Kcal	124	185	247	247

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Formaggio spalmabile tipo Quark				
Formaggio spalmabile tipo Quark	50	60	60	80
Kcal	90	107	107	143

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Ricotta				
Ricotta di vacca	60	60	70	100
Kcal	88	88	102	146

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Formaggio a pasta filata tipo Galbanino				
Formaggio tipo Galbanino	50	50	70	80
Kcal	127	127	148	170

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Parmigiano a cubetti/trancio				
Parmigiano a cubetti in monoporzione da 20 g. o trancio	40	40	50	50
Kcal	155	155	194	194

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Prosciutto cotto di I qualità/fesa di tacchino arrosto				
Prosciutto cotto imbustato di I qualità/fesa di tacchino arrosto	30	40	40	50
Kcal	65	86	86	107

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Fesa di tacchino/petto/				
Fesa di tacchino/petto di pollo	50	60	60	80
Olio extravergine di oliva	5	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	66	79	79	105

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Sovracoscia di pollo di pollo al forno				
Sovracoscia di pollo	70	80	80	100
Olio extravergine di oliva	5	5	10	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	131	141	197	218

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Scaloppina di pollo/vitello/maiale				
Petto di pollo	50	60	60	80
Farina 00	5	5	5	5
Olio extravergine di oliva	5	5	5	5
Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	112	122	122	142

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Arista di maiale al forno				
Arista di maiale	50	60	60	80
Olio extravergine d'oliva	10	10	10	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	157	170	170	200

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCULA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Straccetti di maiale al latte				
Arista di maiale	50	60	60	80
Olio extravergine d'oliva	10	10	10	10
Latte vaccino PS	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	190	210	210	230

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Roastbeef al forno				
Carne di bovino	50	60	60	80
Olio extravergine di oliva	5	5	5	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	115	126	126	153

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Cotoletta di vitello				
Vitello	50	60	60	80
Farina 00	5	5	10	10
Uovo	5	5	10	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	80	90	90	140

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Platessa/sogliola impanata				
Platessa impanata	60	80	80	100
Olio extravergine di oliva	5	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	116	116	152	152

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Bastoncini di pesce				
Bastoncini di merluzzo impanati	75	75	75	100
Olio extravergine di oliva	5	5	5	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	190	190	190	240

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Filetto di pesce alla mugnaia				
Filetto di pesce	60	80	80	120
Farina	20	20	20	20
Olio extravergine di oliva	5	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	150	170	170	250

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Filetto di sogliola al pomodoro				
Filetti di pesce	60	80	80	120
Pomodori pelati	50	50	50	50
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	106	121	121	154

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Filetto di pesce (sogliola, merluzzo, orata) con patate				
Filetti di pesce	60	80	80	120
Patate	30	30	30	50
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	115	130	130	176

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Polpettone al forno				
Macinato di bovino magro	50	60	60	80
Pangrattato	10	10	15	15
Uova	10	10	15	15
Parmigiano	5	5	5	5
Olio extravergine d'oliva	10	10	10	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	215	225	247	270

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Omelette al forno con patate				
Uovo	60	60	60	60
Parmigiano	5	5	10	15
Patate	50	70	80	100
Olio extravergine d'oliva	5	5	10	10
Kcal	190	202	280	295

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Omelette al forno con formaggio				
Uovo	60	60	60	60
Parmigiano	5	5	10	15
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	10
Kcal	145	145	165	230

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Omelette al forno con spinaci/carciofi/zucchine				
Uovo	60	60	60	60
Parmigiano	5	5	10	15
Spinaci/carciofi/zucchine	100	100	100	100
Olio extravergine d'oliva	5	5	10	10
Kcal	205	205	270	290

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Crocchette di pollo al forno				
Crocchette di pollo	80	90	100	120
Kcal	179	197	219	263

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Arista di maiale al forno con patate				
Arista magra	50	60	60	100
Patate	30	30	30	50
Olio extravergine d'oliva	5	5	10	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	137	150	200	260

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Salsiccia di tacchino/pollo				
Salsiccia di pollo/tacchino	70	80	80	100
Kcal	120	137	137	172

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Roast beef al forno con patate				
Carne magra di bovino	50	60	60	100
Patate	30	30	30	50
Olio extravergine di oliva	5	5	10	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	125	135	180	225

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	SCUOLA DELL'INFANZIA	**SCUOLA PRIMARIA**	**SCUOLA SECONDARIA**	**ADULTI**
	g	**g**	**g**	**g**
Polpette di bovino al forno				
Carne magra di bovino macinata	50	60	60	80
Uova	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	5	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	112	127	127	200

	SCUOLA DELL'INFANZIA	**SCUOLA PRIMARIA**	**SCUOLA SECONDARIA**	**ADULTI**
	g	**g**	**g**	**g**
Insalata di tonno e pomodori				
Tonno in scatola	60	60	60	80
Pomodori	50	50	80	100
Olio extravergine di oliva	5	5	10	10
Kcal	170	170	220	260

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

CONTORNI



	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Insalata mista				
Insalata verde	20	20	20	30
Carote o pomodori	40	40	40	40
Finocchi	20	20	20	30
Olio extravergine di oliva	5	5	10	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	62	62	62	110

SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	g	g	g	g
Insalata verde				
Insalata verde	30	30	30	50
Olio extravergine d'oliva	5	5	10	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	52	54	94	98

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Patate brasate				
Patate	50	50	50	80
Olio extravergine d'oliva	5	5	10	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	87	87	132	157

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Carote all'agro				
Carote	100	100	10	150
Olio extravergine d'oliva	5	5	10	10
Limone o aceto (a parte)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	65	65	116	124

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Purè di patate				
Patate	20	20	20	50
Latte parz. Scremato	20	20	30	30
Parmigiano	5	5	10	10
Burro	5	5	5	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	109	109	129	172

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Pomodori mais e insalata				
Pomodori	50	50	50	100
Insalata lattuga	20	20	20	30
Mais	10	10	20	30
Olio extravergine d'oliva	5	5	10	10
Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	64	66	117	127

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Spinaci/bietoline/fagiolini all'agro				
Spinaci/bietoline/fagiolini	100	100	100	150
Olio extravergine di oliva	5	5	10	10
Limone (a parte)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	76	76	121	137

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g		
Insalata di pomodori				
Pomodori	100	100	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5	10	10
Limone (a parte)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	59	59	95	112

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g		
Zucchine a tocchetti al forno				
Zucchine	100	100	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5	10	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	62	62	101	107

SCUOLA	SCUOLA	SCUOLA	

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	DELL'INFANZIA	**PRIMARIA**	**SECONDARIA**	**ADULTI**
	g	**g**	**g**	**g**
Tortino di carciofi				
Carciofi	50	50	50	80
Prosciutto cotto	10	10	15	20
Mozzarella	10	10	10	10
Uova	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	5	5	10	15
Olio extravergine di oliva	5	5	5	10
Kcal	122	122	142	234

	SCUOLA DELL'INFANZIA	**SCUOLA PRIMARIA**	**SCUOLA SECONDARIA**	**ADULTI**
	g	**g**	**g**	**g**
Carote e mais				
Carote	40	40	50	60
Mais	10	10	20	20
Olio extravergine d'oliva	5	5	10	10
Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	70	70	86	114

	SCUOLA DELL'INFANZIA	**SCUOLA PRIMARIA**	**SCUOLA SECONDARIA**	**ADULTI**
	g	**g**	**g**	**g**
Piselli in umido				
Piselli	70	70	80	100
Olio extravergine d'oliva	5	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	98	98	106	166

	SCUOLA DELL'INFANZIA	**SCUOLA PRIMARIA**	**SCUOLA SECONDARIA**	**ADULTI**
	g	**g**		
Fagiolini al pomodoro				
Fagiolini	100	100	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5	10	10
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	63	63	108	112

SCUOLA	**SCUOLA**	**SCUOLA**	**SCUOLA**

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	DELL'INFANZIA	PRIMARIA	DELL'INFANZIA	PRIMARIA
	g	g	g	g
Piselli al prosciutto				
Piselli	50	50	50	50
Prosciutto	10	10	10	10
Olio extravergine di oliva	5	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	105	105	105	158

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Spinaci al parmigiano				
Spinaci	100	100	100	150
Parmigiano	10	10	15	15
Olio extravergine di oliva	5	5	10	10
Kcal	95	95	134	195

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI
	g	g	g	g
Polpettine di melanzane al forno				
Melanzane	50	50	50	80
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Uova	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	5	5	10	10
Olio extravergine di oliva	5	5	10	10
Kcal	72	72	92	141

SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA	ADULTI

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

	g	**g**	**g**	**g**
Polpettine ricotta e spinaci				
Spinaci	50	50	50	80
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Ricotta vaccina	30	30	30	50
Parmigiano	5	5	10	10
Olio extravergine di oliva	5	5	5	10
Kcal	119	119	139	191

	SCUOLA DELL'INFANZIA	**SCUOLA PRIMARIA**	**SCUOLA DELL'INFANZIA**	**SCUOLA PRIMARIA**
	g	**g**	**g**	**g**
Tris di verdure (cavoli/carote/broccoli)				
Cavoli/carote/broccoli	100	100	100	150
Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	5	5	5	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Kcal	67	67	67	112

	SCUOLA DELL'INFANZIA	**SCUOLA PRIMARIA**	**SCUOLA SECONDARIA**	**ADULTI**
	g	**g**	**g**	**g**
Carciofi trifolati				
Carciofi	50	50	50	80
Olio extravergine di oliva	5	5	10	10
Kcal	56	56	101	108

I Menu e le relative tabelle nutrizionali sono stati eleborati secondo le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" (G.U. n. 269 del 11/11/2021), le "Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva" – C.Ri.P.A.T. e le Tabelle LARN SINU (IV Rev. 2014).

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, ASSISTENZIALE E SCOLASTICA

Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
UFFICIO 5

11-11-2021 GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA *Serie generale* - n. **269**

Tabella 7. Valori di energia e nutrienti che il pasto scolastico deve assicurare

		NIDO			MATERNA	PRIMARIA	SECONDARIA
Parametri nutrizionali	per pasto scolastico	6-12 mesi	12-24 mesi	24-36 mesi	3-6 anni	6-11 anni	11-13 anni
Energia (kcal/die)		658	960	1213	1454	1917	2468
Energia (kcal)	30%	197					
	35%	230	336	425	509	671	864
Proteine (g)	10%	4,9	8,4	10,6			
	15%				19	25	32
Grassi (g)	40%	8,7					
	35%		13	16			
	30%				17	22	29
di cui saturi	<10%	<2,2	<3,7	<4,7	<6	<7	<10
Carboidrati (g)	50%	24,6					
	55%		46,2	58,4	70	92	119
di cui zuccheri	<10%	<4,9	<8,4	<10,6	<13	<17	<22
Fibra (g)	8,4 g/1000 kcal	1,6	2,8	2,6	6	8	10

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti



Statistiche valori nutrizionali medi Menu
Autunno/Inverno – Primavera /Estate Scuola dell'Infanzia

Per pasto scolastico	Parametri nutrizionali
Energia (Kcal) 30% del fabbisogno giornaliero	500 kcal
Proteine 14.7 %	18 g.
Grassi 29.5 %	16 g.
di cui saturi	< 6 g.
Carboidrati 55.7 %	68 g.
di cui zuccheri	10 g.
Fibra	5,8 g.
Calcio	255 mg.
Ferro	3,75 mg.

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

Statistiche valori nutrizionali medi Menu
Autunno/Inverno – Primavera /Estate Scuola Primaria

Per pasto scolastico	Parametri nutrizionali
Energia (Kcal) 30% del fabbisogno giornaliero	625 kcal
Proteine 14.8 %	23 g.
Grassi 29,7 %	20.6 g.
di cui saturi	< 7 g.
Carboidrati 55.5 %	87 g.
di cui zuccheri	13 g.
Fibra	7.3 g.
Calcio	324 mg.
Ferro	4,15 mg.

Statistiche valori nutrizionali medi Menu
Autunno/Inverno – Primavera /Estate Scuola Secondaria

Per pasto scolastico	Parametri nutrizionali
Energia (Kcal) 30% del fabbisogno giornaliero	815 kcal
Proteine 15 %	30.5 g.
Grassi 29,8 %	26.9 g.
di cui saturi	< 7 g.
Carboidrati 52.7 %	112 g.
di cui zuccheri	17 g.
Fibra	8,2 g.
Calcio	412 mg.
Ferro	4,87 mg.

Ecco i 14 allergeni alimentari più comuni, obbligatori da dichiarare secondo il Regolamento UE 1169/2011 (Allegato II)

N.	Allergene
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia) e derivati
9	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Senape e prodotti a base di senape
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti (se concentrazioni > 10 mg/kg o l in termini di SO_2 totale)
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU AUTUNO/INVERNO E PRIMAVERA/ESTATE
RICETTARIO E GRAMMATURE
Scuola dell' infanzia, scuola primaria, secondaria e adulti

STAGIONALITA'
della frutta e della verdura

frutta di stagione

frutta	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	sett	ott	nov	dic
Albicocche						□	□					
Arance	□	□	□								□	□
Clementine	□	□									□	□
Fragole				□	□	□	□	□				
Mele	□	□	□	□	□	■	■	■	■	□	□	□
Pere	□	□	□	□	□	■	■	■	□	□	□	□
Pesche					□	□	□	□	□			
Susine						□	□	□	□	□	□	□
Limoni	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
Kiwi	□	□	□	□	□	■	■	■	■	□	□	□
Uva							□	□	□	□	□	□



verdure di stagione

ortaggi	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Asparagi			□	□	□	□						
Bietola	■	■	■	□	□	□	□	□	□	■	■	■
Carota	■	■	■	■	■	□	□	□	□	□	□	■
Carciofi	□	□	□	□	□	□						
Cetrioli					□	□	□	□	□			
Cavoli	□	□	□	□	□				□	□	□	□
Cipolla	■	■	■	■	■	■	□	□	□	□	□	□
Fagiolini			□	□	□	□	□	□	□			
Fagioli	■	■	■	■	■	■	□	□	□	□	■	■
Finocchi	□	□	□	□	□							
Lattuga		□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
Melanzane	■	■	■	■	■	□	□	□	□	□	■	■
Patata	■	■	■	■	■	■	■	□	■	■	■	■
Peperoni					□	□	□	□	□	□	■	
Pomodoro					□	□	□	□	□	□	■	
Piselli					□	□	□	□	□			
Radicchio	□	□	□	□	□					■	■	■
Spinaci	■	■	□	□	□	■	■	■	■	■	■	■
Zucchine				□	□	□	□	□	□	□		
Zucche	□	□							□	□	□	□

■ Periodo di commercializzazione del prodotto.
□ Periodo di raccolta

