

ALLEGATO 3

TABELLE MERCEOLOGICHE

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

La materie prime utilizzate devono essere di "qualità superiore".

Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- Riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- Rispetto assoluto della normativa vigente al momento della stipula del contratto e di tutta quella che eventualmente dovesse entrare in vigore nel corso degli anni di appalto (sia per quanto concerne i prodotti che le loro modalità di conservazione, manipolazione, distribuzione e trasporto);
- Fornitura regolare a peso netto;
- Completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- Precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dalle norme specifiche di ciascuna classe merceologica, sia per quanto concerne i prodotti convenzionali che quelli derivanti da agricoltura biologica;
- Termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, etc.
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, etc.)
- Caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, etc.)

L'I.A. dovrà impegnarsi a garantire, per ciascuna materia prima utilizzata, una rosa di almeno tre prodotti, così da assicurare in caso di insoddisfazione documentabile un'offerta alternativa. L'impiego di derrate alimentari non contemplate dal presente Capitolato non è da escludersi a priori, tuttavia il loro inserimento eventuale nel servizio di refezione scolastica deve essere preventivamente discusso e autorizzato dall'A.C.

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'Appalto devono essere OGM free e conformi alla vigente normativa.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- D. Lgs. 114/06 (allergeni alimentari);
- Reg. CE n. 178/2002 (sicurezza alimentare).

I prodotti DOP e IGP devono essere conformi alle normative previste per la propria tipicità e caratteristiche anche se non richiamate esplicitamente dalle presenti tabelle merceologiche.

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 1804/99, n. 2491/2001 s.m.i., 834/2007 s.m.i., n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009.

I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e le etichette devono rispondere ai requisiti dei D. Lgs 109/92, 114/06 e Reg CE 1169/2011.

Per gli additivi (come ad es acido citrico, acido ascorbico, ecc) qualora presenti in minime quantità, è concessa deroga alla filiera del prodotto.

In tutti i casi in cui si prevede che un prodotto "deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci", è da intendersi che detti prodotti devono contenere l'indicazione di "senza glutine" in etichetta ai sensi della vigente regolamentazione comunitaria (Reg CE 41/2009) oppure devono riportare la Spiga Barrata Italiana oppure devono essere inseriti nel prontuario AIC edizione corrente, fermo restando che qualora venisse meno la normativa comunitaria citata, i prodotti dovranno ottemperare ad uno degli altri requisiti indicati.

L'A.C. si riserva la facoltà di poter richiedere all'I.A. l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato - di equivalente valore economico - previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dai menu.

I prodotti biologici destinati alla fornitura delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado, dovranno essere:

- pane
- succhi di frutta
- yogurt
- legumi secchi
- frutta/verdura fresca con fornitura settimanale
- confettura extra di frutta/gelatine
- mousse di frutta
- frutta sciroppata/macedonia di frutta

Tra le varietà di frutta servita dovranno essere presenti Pesca Nettarina di Romagna IGP (periodo estivo), la Pera Mantovana IGP e l'Arancia Rossa di Sicilia IGP.

CEREALI E DERIVATI

1 Pane biologico

Prodotti e confezionati in Italia con sfarinato di grano, proveniente da Europa, U.S.A. e Canada da coltivazioni biologiche certificate, del tipo "0". E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici .

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera, ben lievitato e ben cotto, prodotto con pasta acida o lievito di birra e non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta adeguatamente microforata conformi alla normativa vigente, a loro volta inseriti in ceste di plastica, chiaramente identificati con etichetta riportante peso, tipo di prodotto, ingredienti con particolare attenzione alla presenza di allergeni.

Composizione: farina tipo "0" biologica , acqua, sale marino, pasta acida o lievito di birra, per l'eventuale spalmatura è possibile utilizzare olio extra vergine di oliva biologico. Caratteristiche organolettiche: crosta dorata e croccante, mollica morbida, alla rottura con le mani o al taglio il pane biologico deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

La pezzatura non deve superare i 60 gr.

2 Pane integrale

Si intende il prodotto confezionato con farina integrale, macinata in mulini a pietra, pasta acida o lievito di birra, sale marino e acqua.

Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato col freddo o altre tecniche. Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta adeguatamente microforata conformi alla normativa vigente, a loro volta inseriti in ceste di plastica, chiaramente identificati con etichetta riportante peso, tipo di prodotto, ingredienti con particolare attenzione alla presenza di allergeni.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

La pezzatura non deve superare i 60 gr.

3 Pane grattugiato

Prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A e Canada. Deve essere conforme alla L. 4/7/1967 n. 580. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

4 Farina bianca tipo 00

Farina di grano tenero, prodotta e confezionata in Italia con sfarinati di grano provenienti da Europa, U.S.A. E Canada, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67.

Non deve contenere corpi estranei e non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.

5 Farina di mais

Di filiera italiana. Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, conforme alla legge n. 580/67.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture.

Deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato per gli alimenti per celiaci.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.

6 Prodotti da forno, fette biscottate, crackers, grissini, biscotti secchi, crostini.

Devono essere prodotti e confezionati in Italia in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/67 e D.P.R. 23 giugno 1993 n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste da D.Lgs. 27/1/92 n. 109 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. I grassi impiegati possono essere: burro o grassi vegetali non idrogenati. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

7 Pizza/focaccia

Prodotte e confezionate in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A e Canada. Devono essere di produzione giornaliera e possono essere fornite confezionate.

Gli ingredienti previsti sono: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva e, per la pizza, pomodori pelati conformi ai requisiti di cui al punto 23.

8 Corn flakes, riso soffiato e pop corn

Di filiera italiana. Gli ingredienti previsti dovranno essere: mais o riso, zucchero, sale, malto (solo per i corn flakes), olio vegetale (solo per i pop corn).

Qualora richiesto, devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

9 Merendine confezionate

Di filiera italiana, ad eccezione del grano che deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada:

- Mini cake preparato con yogurt;
- Mini cake all'albicocca;
- Crostatina alla marmellata (no agrumi, fichi, kiwi).

10 Pasta di semola di grano duro/pasta integrale

Prodotti e confezionati in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada. Devono rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 nel D.P.R. 9 febbraio 2001 n. 187.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche, compresa la pasta di tipo 0, 00, 000. La pasta deve presentarsi in buono stato di conservazione e le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

Pasta tricolore: deve avere le caratteristiche merceologiche riportate per la pasta di semola di grano duro.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.

11 Pasta biologica

Deve essere di pura semola di grano duro garantita biologica. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

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

Ogni confezione deve indicare: il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, data di scadenza, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

12 Paste secche all'uovo

Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada. Conformi alla legge n. 580/67 e a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 32 del 3/08/1985 e dall'art 8 del D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001. Le confezioni devono pervenire intatte.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.

13 Paste fresche all'uovo/ripiene

Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada. Devono rispondere ai requisiti previsti dall'art. 9 del D.P.R. n. 187/2001 e Circolare Ministeriale 32/85, dalla legge 580/67. Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e dev'essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, parmigiano reggiano e/o altro formaggio, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi. Le paste alimentari fresche poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i requisiti previsti dal D.P.R. 187/2001. Le confezioni devono pervenire intatte.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre l'80% del suo periodo di conservazione.

14 Impasto lievitato fresco per Pizza

Possono essere richiesti o utilizzati quantitativi di pasta lievitata per la preparazione di pizza. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra. Deve essere consegnata a cura del fornitore dietro specifico ordine, in recipienti lavabili, muniti di coperchi atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. E' ammesso l'utilizzo di una base precotta che rispetti gli ingredienti richieste e i requisiti igienici vigenti.

15 Pasta per lasagne surgelata

Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada .
Conforme alla legge 580/67.

Sfoglia di pasta all'uovo, con le caratteristiche delle paste fresche all'uovo, di dimensioni adatte all'alloggiamento in gastronom. La sfoglia dev'essere pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Deve essere conforme alle condizioni generali di cui al punto "Prodotti surgelati".

16 Riso

La filiera (coltivazione, lavorazione, confezionamento) deve essere interamente riconducibile al Piemonte e/o Lombardia e/o Emilia Romagna.

Deve essere conforme alle leggi n. 325/58 e n. 586/62. E' 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. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Le tipologie richieste sono:

- arborio / Roma / Parboiled.

Tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%; sostanze vegetali commestibili 0,10%.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.

17 Riso Integrale

Il cereale, coltivato con metodi naturali, è sottoposto alle sole operazioni di pulitura e sbramatura, quindi appare di colore più scuro di un normale riso lavorato, mantenendo, però, maggiori qualità nutritive. Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

18 Orzo perlato, Farro decorticato.

Devono essere di filiera comunitaria.

Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee e rispondere ai requisiti previsti dalla L. 580/67. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.

19 Gnocchi

Freschi, di semolino o di patate, in confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata. Devono essere trasportati ad una temperatura non superiore ai 10°C e conservati in frigorifero. Devono essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida ed elastica, con assenza di retrogusti acidi od amari.

Condimenti vari confezionati

20 Olio di oliva vergine extra

Deve essere di filiera italiana.

L'acidità espressa in acido oleico dev'essere inferiore o uguale a 0,8 gr ogni 100 grammi in conformità del Reg CE 1513/2001:

- conforme ai Reg. CE n. 1989/2003 e 865/2004;

- deve essere confezionato in confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce o in contenitori in banda stagnata che non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

21 Olio monoseme (da utilizzarsi solo per i pasti veicolati come ausilio tecnologico)

Sono permessi solo olio di girasole e di mais di filiera italiana. Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dal R.D.L. n° 2033 del 15 ottobre 1925 e s.m.i.. Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata. I contenitori possono essere in vetro, PET o in banda stagnata; questi ultimi non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

22 Burro di centrifuga/burro monoporzione

Deve essere di filiera piemontese.

In particolare non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi, tenore massimo di acqua e di estratto secco lattiero conforme alla vigente normativa. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

23 Pomodori pelati / Polpa di pomodoro

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e dall' art. 27 D. Lgs.109/92. Sia i pelati sia la polpa di pomodoro devono essere di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito. I pomodori e la polpa devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati e devono presentare i caratteristici colore, odore e sapore del pomodoro maturo, secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme sopracitate. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto; per i pelati interi i frutti devono essere integri e non deformati per almeno il 65% dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

24 Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

Di filiera comunitaria.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, nè spaccato nè spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come previsto dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980. Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

25 Capperi, carciofini e funghi champignon

Devono essere di filiera comunitaria.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%. Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

26 Pesto

Il pesto deve essere o di produzione industriale e di filiera italiana o di produzione dell'I.A.; non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore. Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

Gli ingredienti sono: basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano e/o parmigiano reggiano e/o pecorino, pinoli e/o noci e/o anacardi.

Qualora richiesto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci

27 Pinoli

Devono essere di filiera italiana.

28 KETCHUP monodose

Di produzione industriale e di filiera comunitaria.

Gli ingredienti previsti sono: pomodori, zucchero, sale, spezie, aceto.

Il prodotto deve essere fornito confezionato.

Qualora richiesto deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

29 Maionese

Di produzione industriale e nazionale.

Gli ingredienti previsti sono: olio di semi di girasole, acqua, uova fresche pastorizzate, aceto di vino, sale, zucchero, amido, succo di limone, aromi.

Il prodotto deve essere fornito confezionato.

Qualora richiesto deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

Prodotti vari

30 Spezie ed aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero ecc.

I prodotti interi o macinati non devono essere esauriti o in qualunque altro modo sofisticati. Gli aromi devono essere conformi al D.Lgs n. 107/92.

31 Zafferano

Conforme alla normativa vigente, dev'essere prodotto e confezionato in Italia o in altri Paesi UE. Si richiede zafferano puro, in polvere, in involucri sigillati.

32 Sale

Deve essere di filiera Italia.

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Non deve contenere impurità e corpi estranei. E' permesso l'utilizzo di sale iodurato conforme al D.M. 10/08/1995 n. 562.

33 Zucchero semolato/Zucchero di canna

Di filiera comunitaria.

I prodotti devono essere conformi alla legge n. 139 del 31 marzo 1980. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità'.

Lo zucchero di canna può essere di filiera extra UE.

34 Zucchero a velo

Di filiera comunitaria. Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72.

35 Polveri lievitanti e lievito di birra

Di filiera comunitaria. Conformi al DM 199/2009.

36 Aceto rosso/bianco

Di filiera italiana.

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e con limiti delle sostanze tollerate definite dall'art. 4 del D.M. 27 marzo 1986 e dalla L 82/2006.

Derivati dalla frutta / bevande

37 Succhi di frutta, mousse o purea di frutta biologici

Di filiera italiana.

La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati. Si deve usare zucchero consentito dal D. Lgs 51/2004 con l'eccezione che il fruttosio non dev'essere utilizzato per i succhi di pera e mela

Qualora richiesto, devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

38 Confettura extra di frutta / gelatine biologici

Di filiera italiana e conformi al D. Lgs 50/2004. Le confetture devono presentarsi con una massa compatta e gelificata. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei.

Le confetture extra e gelatine devono essere contenute in confezioni monodose solo ed esclusivamente quando fornite per gite scolastiche o circostanze particolari (pasto veicolato ecc.); in tutte le altre occasioni devono essere contenute in confezioni di vetro con chiusura a vite.

Non sono ammessi i gusti: agrumi, fichi e kiwi.

Devono essere inserite nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

39 Frutta sciroppata / macedonia di frutta biologica

Di filiera italiana (con l'eccezione dell'ananas).

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

L'ananas sciroppato deve inoltre essere:

- completamente decorticato;
- privo del nucleo centrale.

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

40 Bibita analcolica di tè al limone e/o pesca

Prodotto e confezionato in Italia, deve soddisfare i requisiti previsti dal D. Lgs 68/2000 che disciplina vendita ed etichettatura di sostanze alimentari e bevande.

Deve essere inserita nel Prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

41 Acqua minerale naturale

Devono avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l. in quanto destinate utenti in età infantile.

Devono provenire da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia).

Dolci

42 Cioccolato al latte/Crema da spalmare alle nocciole

Devono essere prodotti e confezionati in Italia, conformi alla legge 1° marzo 2002 n. 39 e al D.Lgs 12 aprile 2003 n. 178.

Qualora richiesto, devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

43 Miele

Deve essere conforme al D. Lgs 179/2004. E' ammesso solo miele di nettare e di filiera corta.

44 Pandoro

Fornito nel periodo pre-natalizio, deve essere un prodotto da forno con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", uova, burro, zucchero, lievito naturale, emulsionante: mono e di gliceridi degli acidi grassi, latte scremato in polvere, sale, burro di cacao, aromi.

45 Bugie al forno dolci

Si accettano esclusivamente prodotti cotti al forno confezionati ed etichettati regolarmente. Ingredienti: farina di grano tenero "00", margarina, uova, olio di semi di arachide (o altro monoseme), latte, burro, zucchero, sale e aromi.

Per merendine vedere punto 9)

Prodotti surgelati

Caratteristiche

Condizioni generali:

Devono essere preparati e confezionati da fornitore qualificato in conformità alle norme vigenti.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei in conformità alle norme vigenti.

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.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;

- impedire il piu' possibile la disidratazione e la permeabilita' ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e dal D.L. 27/1/92 n. 110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte piu' esterna della confezioni. Il prodotto una volta scongelato non puo' essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda;

Il test di rancidita' deve essere negativo.

46 Pesce surgelato

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti di pesce non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (zone FAO) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici:

pH < 6.2 – 7;

TMA (trimetilamina): 1 mg / 100 gr ;

TVN (basi azotate volatili) < 30 mg / 100 gr.

Parametri fisici:

calo peso 10 - 30% a seconda della specie;

glassatura 5 - 20% a seconda della specie.

47 Bastoncini surgelati di merluzzo pronti al consumo

Conformi all'art. 6 per ciò che attiene le disposizioni generali relative ai prodotti surgelati.
La quantità di merluzzo non dev'essere inferiore al 65%.
L'impanatura deve essere di colore giallo-arancio.

48 Verdure surgelate e verdure miste per minestrone surgelato

- devono essere di filiera italiana (coltivate, lavorate, confezionate, distribuite in Italia);
- devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito);
- 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 ne' apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione.

Le verdure richieste sono: spinaci, fagiolini, piselli e, qualora non siano reperibili freschi (es. sostituzioni per diete speciali), broccoli, cavolfiori, biette ed erbe. Nel caso di rottura delle attrezzature per i pasti preparati in loco, è consentita la fornitura del misto per minestrone surgelato; il misto per minestrone deve essere costituito solo da ortaggi. E' consentita l'esclusione dei legumi per le diete speciali per problematiche legate all'alimentazione.

Carni

49 Carni fresche refrigerate di bovino adulto

Le carni devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. 854/04;;
- essere bollate ai sensi del D.M. 23/11/95, allegato A, Capitolo XI, punti 49 e 50;
- essere ottenute da bovini di razza piemontese iscritti al libro genealogico nazionale, allevati nella zona di produzione e devono avere un'età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi;
- essere ottenute esclusivamente da parti muscolari intere che saranno poi trattate, per il confezionamento dei piatti previsti dal menù, presso i centri di cottura;
- essere ottenute da bovini provenienti da allevamenti in possesso dei seguenti requisiti: stabulazione libera, fissa e, eventualmente, allevamento con pascolo annuale o stagionale.

Gli allevamenti devono rispettare la normativa Europea Nazionale in materia di protezione degli animali negli allevamenti.

Gli allevamenti devono osservare, in materia di alimentazione, i seguenti requisiti qualitativi minimi:

- presenza di documentazione scritta ed aggiornata della razione somministrata da presentare all'atto della verifica dell'organizzazione e/o dell'Organismo di controllo, con precise indicazioni sull'utilizzo dei foraggi (verdi e/o essiccati e/o insilati) e mangimi;
- i foraggi utilizzati non devono essere ammuffiti;
- le miscele di mangimi dovranno avere la seguente composizione:
 - alimenti energetici: 50-70%
 - alimenti proteici: 10 –20%

- alimenti fibrosi: 15-25%
- minerali e vitamine: 0-10%
- additivi consentiti dalla normativa vigente
- la percentuale di foraggi (essiccati o insilati) della razione dovrà essere compresa tra il 10 e il 40%;
- non sono ammesse farine provenienti da tessuti di origine animale.

L'etichettatura dovrà essere conforme secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto e che preveda la presenza in etichetta delle seguenti informazioni:

- numero identificativo del soggetto come da D.P.R. 437/00;
- paese e data di nascita del capo bovino;
- nominativo, indirizzo, azienda di nascita;
- sesso;
- razza o tipo genetico piemontese;
- paese o azienda (nominativo e indirizzo) di allevamento;
- data di macellazione;
- paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
- paese o laboratorio (nominativo e indirizzo) dove è avvenuto il sezionamento;
- codice che permetta l'immediato collegamento del prodotto carne all'insieme di carni e/o al capo bovino da cui deriva;
- nominativo, indirizzo del punto vendita;
- peso della carne a cui si riferisce l'etichetta;
- estremi identificativi dell'Organismo indipendente, rispondente ai requisiti fissati dalla norma europea EN/45011.

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$.

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste nell'etichetta contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese. Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$, come da D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche. La conservazione, dopo lo sconfezionamento, deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezato, marezatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche.

Per ragù: spalla, sottospalla.

Per polpette e simili: spalla, sottospalla, girello.

Per spezzatino: tagli dell'anteriore esclusa la punta di petto e pancia.

Resta inteso che saranno da escludere, per qualsiasi preparazione, parti di animale non adatte alla masticazione infantile.

50 Carni sottovuoto

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni sottovuoto devono possedere requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne;
- etichetta conforme al D. Lgs. 109/92;
- i materiali impiegati per il confezionamento sotto vuoto, devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973, aggiornato dal D.M. 22 luglio 1998, n° 338.

51 Carni avicole refrigerate

Devono essere di filiera interamente italiana (nati, allevati e macellati in Italia).

Sono richiesti i seguenti tagli:

cosce, sovracosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino.

Condizioni generali:

- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono appartenere alla classe A Reg CE 1234/2007;
- devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni ne' piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana;
- devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudate.

Le carni di tacchino devono essere di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi. Devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

52 Suino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 26/94;
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283 del 30.4.1962 del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 e Reg. (CE) n° 852 e 853) e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;

- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D. Lgs 18 Aprile 1994 n. 286 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra – 1 e + 7°C;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sotto vuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve essere compatta e non eccessivamente umida o rilassata.
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

53 Conigli freschi refrigerati

Condizioni generali:

- deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 559/92 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi);
- etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario);
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283 del 30.4.1962 del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 e DPR 312/91 e aggiornamenti;
- devono presentarsi senza zampe, con testa scuoiata ed eviscerata con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale.

Prodotti caseari

54 Latte U.H.T. parzialmente scremato e fresco pastorizzato

Deve essere di filliera interamente Piemontese (prodotto, lavorato, confezionato, distribuito in Piemonte).

Il latte deve:

- essere conforme alle caratteristiche previste dal Reg. (CE) n° 852 e 853 e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997;
- avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- essere confezionato;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C per il latte fresco pastorizzato;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i . Il latte UHT deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

Il latte per la preparazione di cucina deve essere a lunga conservazione, sterilizzato con sistema UHT, con tasso dell'1,8% di contenuto lipidico, sempre confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al Regolamento sulla vigilanza igienica del latte.

La carica microbica del latte deve corrispondere ai requisiti microbiologici di legge.

Non è ammesso l'utilizzo di latte proveniente da trattamenti cosiddetti di "Microfiltrazione".

55 Yogurt alla frutta/intero biologico

L'alimento deve essere prodotto con latte proveniente da animali allevati in Italia con metodi biologici secondo quanto previsto dal Reg.(CE) 834/2007.

L'alimento deve rispondere ai requisiti previsti dai Reg. (CE) n° 852 e 853 e alla circolare n. 16 del 1.12.1997; - non deve contenere additivi alimentari; - deve essere confezionato in monoporzioni; - deve contenere fermenti lattici vivi, al momento della consegna, per ciò che riguarda lo streptococco thermophilus e il lactobacillus bulgaricus. Dovrà essere fornito in monoporzione arricchito alla frutta finemente omogeneizzata di gusti misti; completamente privo di conservanti e/o coloranti e ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari microrganismi (Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus stearothermophylus) in particolari condizioni.

Deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

56 Budino

I budini devono essere prodotti in Italia o all'interno della UE ed essere stabilizzati, per mezzo di trattamenti termici UHT. Devono essere prodotti con latte italiano o di provenienza comunitaria.

Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

57 Parmigiano Reggiano D.O.P.

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n.1269 del 30/10/1955, e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1°dicembre 1997.
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco " Parmigiano Reggiano ";
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8.

58 Parmigiano Reggiano grattugiato D.O.P.

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4/11/1991/R, e deve rispondere ai requisiti previsti dai Reg. (CE) n° 852 e 853 e dalla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- additivi: assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 18% ;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura.

59 Grana Padano D.O.P.

Deve essere conforme al D.P.R. 1269 del 30/10/1955 ed essere porzionato e confezionato in idonei contenitori multiporzione.

60 Formaggi freschi e a media stagionatura

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste in materia.

Caratteristiche:

- di filiera italiana;
- prodotti da puro latte vaccino fresco italiano;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;
- non devono presentare gusti anomali;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Per la mozzarella è richiesta la filiera interamente piemontese.

Formaggi richiesti:

Crescenza/stracchino

Tipo linea

Mozzarella

Robiola fresca

Ricotta

Shelf life dei formaggi freschi sopra riportati: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

Asiago DOP

Caciottina

Fontal

Fontina

Emmenthal

Provolone

Grana DOP

Italico

Primo Sale
Scamorza bianca
Taleggio
Toma piemontese

61 Gelati

Devono essere di filiera italiana, allestiti secondo le buone prassi igienico sanitarie (GMP). Devono essere di formulazione semplice, in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

Salumi e altri alimenti conservati

62 Prosciutto crudo Parma D.O.P.

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13.2.1990, n. 26 e dal D.M. 15.2.93, n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine protetta. In particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:

- forma rotondeggiante, a coscia di pollo, privo della parte distale;
- peso non inferiore ai Kg 7;
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50-60 %.

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere:

- disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo la Legge n. 283 del 30.4.62, il DPR 777 del 23.8.82 e aggiornamenti e il D. Lgs. 109 del 27.1.92. e s.m.i

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione; la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

63 Prosciutto cotto senza polifosfati

Deve essere di filiera italiana, di prima qualità e prodotto con cosce refrigerate o congelate. Non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte e quindi *deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci*. All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato. Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;

- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
 - gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalla norma ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti.
- La percentuale UPSD deve essere compresa fra il 75,5 e il 78,5% .

64 Bresaola

Prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente ai Reg. (CE) 852 e 853 -per i requisiti specifici- in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini aèponeurosi e grasso.

Non sono ammessi difetti di conservazine, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

Non deve essere prodotta con utilizzo di budello di bovino.

Qualora richiesto deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

65 Fesa di tacchino arrosto

Di filiera italiana. La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

Qualora richiesto dev'essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

66 Manzo affumicato

Deve essere conforme ai requisiti dei Reg. (CE) n° 852 e 853-per i requisiti specifici-. Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato e privo di grasso, senza odori e sapori sgradevoli o anomali.

Qualora richiesto deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

67 Salsiccia di puro suino

Deve essere ottenuta da suini di filiera nazionale.

Gli insaccati, con caratteristiche organolettiche ottimali, devono avere odore gradevole e colore caratteristico. Il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. Il tenore lipidico non deve essere superiore a 1/3 del prodotto. L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde. Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi alle vigenti normative in materia.

Qualora richiesta, la salsiccia di puro suino dev'essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

68 Salsiccia di pollo e tacchino

Dev'essere ottenuta da carne di pollo e di tacchino di filiera italiana.

L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde. Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi alle vigenti normative in materia.

Qualora richiesto, la salsiccia di pollo e tacchino dev'essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

69 Spiedino di tacchino e/o pollo con verdure

Devono derivare da materia prima aventi le caratteristiche indicate per le carni avicole. Le parti utilizzate dovranno essere della sovracoscia se di tacchino e petto se di pollo. Devono contenere Verdure (melanzane-peperoni-zucchine) max 10% sul peso totale.

Si accetteranno pezzature che variano da 80 a 150 gr. Non devono contenere conservanti, coloranti o additivi. Non sono ammessi prodotti congelati/surgelati. Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienico sanitaria del Reg. (CE) n° 852 e 853.

70 Tonno all'olio di oliva

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva e' permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7 luglio 1927 n. 1548 e D. Lgs. 30 dicembre 1992 n. 531.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92 art. 4.

Uova

71 Uova categoria A extra fresche

Devono essere di filiera tutta piemontese (prodotte, lavorate, confezionate, distribuite in Piemonte), conformi al Reg CE 589/2008 (norme di commercializzazione applicabili alle uova), di categoria A extra fresche (Regolamento CE 2295/2003) e di codice 1.

Le uova devono provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale.

72 Uova pastorizzate

Devono essere di filiera tutta piemontese (prodotte, lavorate, confezionate, distribuite in Piemonte).

Il prodotto deve provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale. Deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. La fascettatura e confezioni devono essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa.

Le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico ciclo di preparazione del pasto, le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni.

73 Uova sode confezionate

Devono essere di filiera italiana.

Il prodotto deve provenire da uova fresche, lessate, sgusciate confezionate sottovuoto o in liquido di governo.

Shelf life: devono essere utilizzate non oltre 6 giorni prima della data di scadenza.

Ortaggi e frutta

74 Ortofrutta

Caratteristiche minime:

I prodotti:

- devono appartenere alle categorie I e II;
- devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi parassitari devono essere puliti, vale a dire privi di terra, e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori o sapori anomali.

E' tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente. La maturazione

deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

I prodotti da utilizzare, che devono essere di filiera italiana fatta eccezione per le banane e ananas, sono i seguenti:

- cipolle
- aglio
- porri
- carote: devono essere scelte le più piccole e tenere per il consumo come contorno, mentre per le preparazioni alimentari in genere possono essere utilizzate quelle a radice più grande.
- cavoli, verze, broccoli e cavolfiori;
- finocchi;

- sedano;
- insalata lattuga cappuccio;
- pomodori;
- zucchine;
- zucca marina;
- patate: non devono presentare segni di germogliazione incipienti né germogli filanti. Per le partite di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi di uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate;
- mele;
- pere;
- pesche;
- albicocche;
- banane;
- ananas;
- susine;
- prugne;
- ciliegie,
- arance;
- limoni: sono ammessi frutti con colorazione verde chiara ma che corrispondano al contenuto minimo in succo.
- mandarini e clementine;
- uva da tavola;
- kiwi;
- cachi;
- anguria;
- melone.

Tra le varietà di frutta servita dovranno essere presenti Pesca Nettarina di Romagna IGP (periodo estivo), la Pera Mantovana IGP e l'Arancia Rossa di Sicilia IGP.

Si ricorda inoltre che la ditta appaltatrice dovrà offrire una fornitura settimanale di frutta/verdura fresca proveniente da agricoltura biologica, rispettando la normativa vigente in merito e comunicando all'Amministrazione i giorni e la tipologia di frutta e/o verdura servita.

Per tutta la frutta si deve seguire la disponibilità stagionale come illustrato in seguito:

GENNAIO: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, pere, mele, limoni;
 FEBBRAIO: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;
 MARZO: arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;
 APRILE: arance, banane, fragole, mele, pere, limoni;
 MAGGIO: arance, banane, ciliegie, fragole, mele, pere, limoni;

GIUGNO: albicocche, banane, ciliegie, fragole, anguria, mele, pesche, meloni, limoni;
LUGLIO: albicocche, banane, anguria, mele, pesche, meloni, prugne, limoni;
AGOSTO: albicocche, anguria, banane, mele, pesche, meloni, limoni;
SETTEMBRE: banane, mele, pere, susine, uva, meloni, limoni;
OTTOBRE: arance, banane, cachi, clementine, mele, pere, susine, uva, limoni;
NOVEMBRE: arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;
DICEMBRE: arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

75 Fagioli secchi, ceci e lenticchie e miscela di legumi secchi biologici

Devono essere conformi al Regolamento CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura il più omogenea possibile omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

76 Piante aromatiche

Devono essere di filiera italiana.

Le piante aromatiche utilizzate sono: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano, maggiorana, menta.

77 Prodotti IV gamma

I prodotti in IV gamma devono essere conformi alla legge 13 maggio 2011 n. 77 "disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma".

Insalata verde

- Limiti microbici aerobi a 30°C/g max: 5×10^6 Coliformi a 44,5°C/g.103
- Salmonella assente in 25 g.

La temperatura raccomandata durante la produzione si rifà alla normativa francese che prevede:

- locali di selezione dei prodotti max. + 12°C
- locali di fabbricazione e imballaggio: max. 12°C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a + 4 °C)
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto max. +4°C
- celle frigorifere e camion di trasporto: max. +4°C
- l'eventuale trattamento con cloro attivo (50 ppm) deve essere effettuato in specifiche vasche

di pretrattamento, in modo tale che i residui di cloro vengano allontanati durante la fase di lavaggio del prodotto.

- la linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate: la prima viene utilizzata per il prelavaggio con allontanamento dei residui di disinfettante, mentre la seconda e' da considerarsi la vasca di lavaggio vera e propria.

- l'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni oltre ad essere conformi al D.L. 27/1/92 n. 109, devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

Tra i requisiti richiesti alle aziende di produzione, devono essere previste le procedure di autocontrollo determinate secondo il metodo HACCP che specifica le analisi dei punti critici di produzione e le analisi dei punti critici di produzione e le analisi dei prodotti dalla materia prima al prodotto finale.

Possono essere utilizzate in IV Gamma anche altre verdure ad esclusione dei finocchi e delle carote da consumare crudi.