



UNIONE COLLINARE CANAVESANA

DEI COMUNI DI BARBANIA FRONT RIVAROSSA VAUDA C.SE

Via Andreis n. 4 10070 Barbania (TO) tel 011 9243621 fax 011 9243958

e-mail: unione.collcanavesana@ruparpiemonte.it pec: unione.collinarecanavesana@cert.ruparpiemonte.it

TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE

AREA SERVIZI AL TERRITORIO Piazza San Bernardo n. 2 10070 Vauda Canavese

tel 011 9243632 fax 011 9243909

appalti@unione.collinarecanavesana.it

NORME GENERALI

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

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Reg. CE n. 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 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.

L'eventuale fornitura di prodotti biologici dovrà essere conforme a quanto previsto dal capitolato.

1 Pane comune prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, Usa e Canada.

Prodotto con farine di tipo “0”, “00” o di tipo integrale, seguendo le modalità di preparazione previste dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580 e art. 14 e art. 16 sostituito da art. 44 della Legge Comunitaria del 22 febbraio 1994 nr. 146 e del D.P.R.30 novembre 1998 nr. 502, senza grassi aggiunti.

E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici, salvi i competenti provvedimenti del Ministero della Sanità a norma della L. 5 aprile 1962 n. 2863 e L. 4 luglio 1969 n. 480 art. 10.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16, Regolamento UE n. 1169/2011 e precisamente:

- pezzatura fino a 70 gr. Massimo 29%.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo do prodotto e gli ingredienti, etc. in conformità Regolamento UE n. 1169/2011.

Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta o di plastica adeguatamente microforata conformi alla normativa vigente.

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

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con la crosta che si

- sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Pezzatura di gr. 50.

Viene richiesto il formato bocconcino per merende e gite e per i pasti relativi alle scuole dell'obbligo scolastico.

Tipologie richieste:

- Pane comune (farina, acqua, lievito e sale);
- pane all'olio di oliva (oltre alle componenti previste per il pane comune deve contenere anche olio di oliva o extravergine di oliva in quantità compresa tra il 3 – 4%;
- grissini senza grassi aggiunti;
- pane speciale per panini/hamburger.

2 Pane integrale prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, Usa e Canada.

A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali derivate da frumento coltivato con metodi naturali, senza grassi aggiunti. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti o altro. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art. 17 Legge n. 580/67 e con le modifiche del Regolamento UE n. 1169/2011. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in umidità massima tollerato nel pane è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 e Regolamento UE n. 1169/2011 e precisamente: pezzature fino 70 gr. massimo 31%.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta o di plastica adeguatamente microforata conformi alla normativa vigente.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, etc. in conformità al Regolamento UE n. 1169/2011.

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

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con la crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Pezzatura gr. 50

Viene richiesto il formato bocconcino per merende e gite e per i pasti relativi alle scuole dell'obbligo scolastico.

3 Pane grattugiato prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, Usa e Canada.

Deve essere conforme alla L. 4/7/1967 n. 580, senza grassi aggiunti.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

Devono riportare tutte le indicazioni previste dal Regolamento UE n. 1169/2011.

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

4 Farina bianca tipo 00 prodotta e confezionata in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, Usa e Canada.

La farina non deve contenere corpi estranei e non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, Legge n. 580/67 art. 10 e successive modificazioni.

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

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal Regolamento UE n. 1169/2011.

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

5 Farina di mais di filiera italiana

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non che sostanze vietate dall'art. 10 L. 580/67.

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.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal Regolamento UE n. 1169/2011 e successive modificazioni.

6 Prodotti da forno, grissini, fette biscottate, crackers, biscotti secchi, crostini e simili devono essere prodotti e confezionati in Italia

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere additivi e grassi vegetali 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 Regolamento UE n. 1169/2011 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, strutto o olii/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 legge.

Base per pizza surgelata

Gli ingredienti previsti sono: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva.

Dev'essere conforme alle disposizioni relative ai prodotti surgelati

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 con ingredienti da agricoltura biologica

Da filiera italiana ad eccezione del grano che deve provenire da Europa, Usa e Canada

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

10 Pasta di semola di grano duro, pasta integrale prodotta e confezionata in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, Usa e Canada.

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella Legge n. 580/67 titolo IV articolo 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella Legge n. 440 dell' 8 giugno 1971 e 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.

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

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

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

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

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal Regolamento UE n. 1169/2011.

11 Pasta tricolore prodotta e confezionata in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, Usa e Canada deve essere conforme al D.M. 27 aprile 1998 n. 264 e al Regolamento UE n. 1169/2011 e avere le caratteristiche merceologiche riportate per la pasta di semola di grano duro.

12 Paste secche all'uovo prodotta e confezionata in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, Usa e Canada deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative, riferimento alla Circolare Ministeriale 32/1985 art. 2 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.

In particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro ed almeno 4 uova di gallina corrispondenti a gr. 200 per Kg di semola (art. 31 Legge 580).

13 Paste secche all'uovo/ripiene prodotta e confezionata in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, Usa e Canada deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative, riferimento alla Circolare Ministeriale 32/1985 art. 2 e dall'art 8 del D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001. Le confezioni devono pervenire intatte.

Non consigliate paste ripiene di carne, ma solo, eventualmente, di ricotta e verdura (in quanto è difficilmente regolamentare, e più ancora verificare, le caratteristiche di qualità di un ripieno di carne. 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.

Per le paste con l'aggiunta di carne devono essere indicate sull'involucro o recipiente che le contiene anche la data di fabbricazione, la durata di conservabilità e le modalità di conservazione, come da Legge n. 580 del 4/07/1967 art. 30, successive modifiche ed integrazioni, Circolare Ministeriale 32/85 e dalla Legge 580/67.

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 (surgelazione), cioè del tempo che intercorre tra la data di confezionamento e quella di scadenza.

14 Pasta per lasagne surgelata prodotta e confezionata in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, Usa 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 a quanto previsto a ciò che attiene le disposizioni generali relative ai prodotti surgelati.

15 Lasagne surgelate pronte al consumo

La pasta deve essere conforme a quanto previsto al p. 14. Gli altri ingredienti devono essere conformi sia alle prescrizioni per le materie prime previste da queste tabelle sia a ciò che attiene le disposizioni relative ai prodotti surgelati.

16 Gnocchi: devono essere inviati già confezionati di filiera piemontese. La loro composizione deve essere la seguente: fiocchi di patate disidratate, farina di grano tenero "00", semola, acqua e sale. Sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza.

17 Pasta biologica

Deve essere di pura semola di grano duro certificata UE. 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.

18 Riso di filiera interamente riconducibile al Piemonte e/o Lombardia e/o Emilia Romagna.

Deve essere conforme alla Legge del 18 marzo 1958 n. 325 e Regolamento UE n. 1169/2011 nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione della annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni dei difetti, ecc..

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici non consentiti o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale, o con la miscelazione con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggiante.

E' escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc.; guasto da parassiti alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni. Deve essere di qualità adatta a seconda del menù, e deve essere garantito dell'annata (dal 1° dicembre al 30 novembre, dell'anno successivo, deve essere usato quello dell'annata precedente). La data andrà indicata sulle confezioni sigillate.

E' accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a miglioramenti in cottura, la resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento e la vitaminizzazione, salva l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le disposizioni che disciplinano il commercio del riso.

Il riso deve essere di tipo fino sottoposto a trattamenti parboiled, oppure se richiesto di tipo integrale.

19 Riso integrale interamente riconducibile al Piemonte e/o Lombardia e/o Emilia Romagna.

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.

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

20 Orzo perlato di filiera comunitaria, farro decorticato, miglio e cous cous

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalle L. 580/67 Titolo I.

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco - giallo paglierino.

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal Regolamento UE n. 1169/2011.

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

21 Olio di oliva extra vergine deve essere di filiera italiana.

Deve essere di filiera italiana. Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 aprile 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 59.

Per la categoria degli olii vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 g ogni 100 g.

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.

Per il condimento a crudo è previsto 'utilizzo di olio extravergine di oliva DOP proveniente dalle Regioni italiane del centro – nord.

Gli oli devono essere confezionati in conformità al Regolamento UE n. 1169/2011.

Per il condimento a crudo è previsto 'utilizzo di olio extravergine di oliva DOP proveniente dalle Regioni italiane del centro – nord.

22 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°20/33 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.

23 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.

24 Pomodori pelati di filiera italiana

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975, dalla Circolare Ministeriale n. 137 del 25 giugno 1990, dalla Circolare Ministeriale n. 138 del 13 giugno 1991 e Regolamento UE n. 1169/2011. Sia i pelati sia la polpa di pomodoro devono essere di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori devono avere apertura a strappo e non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.03.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e Regolamento UE n. 1169/2011, 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 18.02.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e Regolamento UE n. 1169/2011.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art. 67 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327, L. 5 agosto 1981 n. 441, L. 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e Regolamento UE n. 1169/2011.

Non utilizzare la passata di pomodoro per motivi di minore gradibilità.

25 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.

26 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.

27 Pesto confezionato

Il pesto confezionato deve essere di produzione industriale e di filiera italiana, 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 DOP e/o parmigiano reggiano DOP e/o pecorino, pinoli e/o noci e/o anacardi. *Qualora richiesto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci*

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

Non deve contenere grassi non meglio identificabili.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche

L'etichettatura deve essere conforme al Regolamento UE n. 1169/2011.

28 Pinoli

Devono essere di filiera italiana.

Sono i semi contenuti nelle pigne del pino domestico *pinus pinea*, costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm e larghe 4-6 mm. color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola, il contenuto in olio è del 50%.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al Regolamento UE n. 1169/2011.

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.*

30 Ketchup

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.

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

I prodotti interi o macinati non devono essere avariati, esauriti, o in qualunque altro modo sofisticati. Devono avere i requisiti previsti dal R.D. 3 agosto 1890 n. 7045 e L. 283/62; le confezioni intatte devono essere conformi al Regolamento UE n. 1169/2011.

32 Zafferano

Prodotto e confezionato in Italia o in altri paesi Ue. Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al RDL 2217 del 12.11.1936 e L. 283/62.

33 Infuso o tisana in bustine filtro

Di filiera comunitaria con l'eccezione del karkadè che può essere di filiera extra UE. Il prodotto deve essere al gusto: frutta mista o frutto unico.

34 Te deinato in bustine filtro

Deve soddisfare i requisiti previsti nel D.M. 20 luglio 1987 n. 390.

35 Succhi di frutta, purea di frutta di filiera italiana e biologici

Deve essere senza zucchero aggiunto e privo di additivi. Il succo è il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avente il colore, l'aroma, ed il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene. Deve essere biologico, e quindi conforme a quanto previsto dal Regolamento CE del 24/06/1991 n. 2092/91 e successive modifiche.

La produzione e la vendita di questi prodotti sono regolate dal D.P.R. 18 maggio 1982.

L'etichetta deve essere conforme al Regolamento UE n. 1169/2011.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

3.0 Succhi di frutta, purea di frutta biologici

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.

36 Confettura extra di frutta/gelatine biologici di filiera italiana

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 nornite 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.

37 Frutta sciropata/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 sciropato 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.

38 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.

39 Cioccolato (al latte), crema da spalmare alle nocciole,cacao amaro

Devono essere prodotti e confezionati in Italia, conformi alla legge 1° marzo 2002 n. 39 e al D.Lgs 12 aprile 2003 n. 178. Per il cioccolato al latte gli ingredienti, per almeno il 50%,

devono provenire dal commercio equo e solidale. Il cacao amaro deve provenire dal commercio equo e solidale.

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

Deve essere conforme alla L. 30/04/76 n. 351 art. 5 e successive modificazioni.

Deve contenere almeno il 25% di cacao sulla sostanza secca totale, non che il 14% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale e totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 3,5% di grasso butirrico. Non più del 55% di saccarosio.

Senza grassi aggiunti diversi dal burro di cacao e dai grassi del latte.

Le confezioni devono rispondere ai requisiti del Regolamento UE n. 1169/2011.

40 Miele

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

41 Sale prodotto e confezionato in 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.

42 Zucchero semolato/Zucchero di canna di filiera comunitaria.

I prodotti devono essere conformi alla Legge 31 marzo 1980 n. 139. 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.

43 Zucchero a velo di filiera comunitaria.

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14 febbraio 1972.

44 Orzo solubile di filiera comunitaria.

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo.

45 Polveri lievitanti e lievito di birra di filiera comunitaria.

Conformi al DM 199/2009.

46 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.

47 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.

48 Prodotti surgelati

Condizioni generali:

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

Le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ed assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;

- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I prodotti non devono presentare:

- segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni e impaccamento;
- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

6.0 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.

6.0.1 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

49 Pesce congelato/surgelato - caratteristiche

Il pesce congelato/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.

Ai sensi del D.P.R. 327/80 e Regolamento UE n. 1169/2011 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata, non può superare i -18°C .

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C .

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C .

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.

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
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Nei filetti di platessa non è ammessa alcuna spina.

Parametri chimici:

ph < 6.2-7

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100g. TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100g.

Parametri fisici:

calo peso: 10 - 30% a seconda della specie.

Glassatura 5 - 20% a seconda della specie

Deve essere conforme alla normativa vigente.

Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del D. Lgs. 531/92.

50 Bastoncini surgelati di merluzzo pronti al consumo

Conformi alle disposizioni generali relative ai prodotti surgelati.

La quantità di merluzzo non deve essere inferiore al 65%.

L'impanatura deve essere di colore giallo-arancio.

51 Verdure miste surgelate per minestrone

Verdure surgelate e verdure miste per minestrone surgelato biologiche

- devono essere di filiera italiana (coltivate, lavorate, confezionate, distribuite in Italia);
- devono provenire da coltivazioni biologiche;
- 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 né 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 erbette. 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. È consentita l'esclusione dei legumi per le diete speciali per problematiche legate all'alimentazione.

Si rimanda alle condizioni generali riguardanti i prodotti surgelati.

Per i fagiolini surgelati, al fine di garantire maggiore appetibilità, è richiesta la fornitura di prodotto, anche non biologico, preparato previa cottura a vapore rapida (100°C per 4 minuti)

Legumi biologici

Devono essere di filiera comunitaria.

I legumi previsti sono:

Ceci

Fagioli

Lenticchie

Piselli (per i quali è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato secondo quanto previsto dalle Tabelle dietetiche.

Fave (esclusivamente per passato/minestra di legumi)

Qualora i suddetti prodotti siano forniti secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Qualora i suddetti prodotti siano forniti in scatola devono possedere i seguenti requisiti:

- caratteristico odore, colore e sapore del prodotto tipico;
- il peso sgocciolato al netto deve presentare uno scarto < 1% come previsto dall'art. 67 del D.P.R. 327/80.

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

Farina di Ceci

Deve essere ottenuta da ceci biologici di filiera comunitaria.

Confezionata secondo la normativa vigente.

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

Piante aromatiche

Devono essere di filiera italiana.

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

52 Carni fresche refrigerate di bovino adulto di razza piemontese iscritto al libro genealogico nazionale

Carni fresche refrigerate di bovino adulto sottovuoto

a) qualità delle carni:

in aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere ottenute esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi.

Poiché la quasi totalità dei bovini appartenenti alla razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina che causa l'ipertrofia muscolare (groppa doppia) tipica della razza stessa, la relativa ricerca di tale mutazione genetica costituirà oggetto dei controlli disposti dall'A.C. e pertanto verrà ritenuta conforme solo la carne dalle cui analisi risulti detta mutazione genetica (sia di genotipo omozigote sia eterozigote mutato). In effetti da recenti indagini condotte su un campione significativo di bovini di razza piemontese dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino di comune accordo con l'Anaborapi risulta che il 99,95% dei capi riportano tale mutazione.

I bovini di razza Piemontese appena citati devono essere allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo di vita (dalla nascita alla macellazione) si svolga in Italia.

Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata.

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 marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine.

b) etichettatura:

la carne deve essere etichettata 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 obbligatorie:

- 1) Estremi dell'autorizzazione MIPAF del disciplinare.
- 2) Logo dell'Organizzazione, con indirizzo, anche abbreviato.
- 3) Paese di nascita del capo bovino: Italia; data di nascita ed elementi identificativi dell'azienda di nascita.
- 4) Numero identificativo dell'animale o del gruppo di animali (marca auricolare e/o numero di macellazione e/o numero di lotto di lavorazione omogeneo).
- 5) Sesso dell'animale.
- 6) Razza piemontese.
- 7) Paese di allevamento: Italia; elementi identificativi dell'azienda di allevamento.
- 8) Paese ove è avvenuta la macellazione e numero di approvazione del macello; data di macellazione, elementi identificativi dello stabilimento di macellazione (ragione sociale e indirizzo anche abbreviato).
- 9) Paese ove è avvenuto il sezionamento e numero di approvazione del centro di sezionamento, elementi identificativi dello stabilimento di sezionamento/preparazione carni macinate (ragione sociale e indirizzo anche abbreviato).
- 10) Nome del taglio anatomico.
- 11) Data di confezionamento.
- 12) Data di scadenza.
- 13) Peso.

E' ammessa la possibilità di etichettare la carne bovina individuando un lotto omogeneo formato da un gruppo di animali, comprendente gli auricolari dei capi che costituiscono la partita lavorata in tale giornata; occorre precisare che devono essere riportate solo le informazioni omogenee agli animali di riferimento e, comunque, l'informazione prevista al punto 6 deve essere sempre indicata. Tutti gli ulteriori elementi di rintracciabilità del bovino, devono essere registrati e conservati presso il laboratorio di sezionamento.

c) campionamenti per controlli:

al fine di consentire adeguati controlli, presso ogni laboratorio di sezionamento, da ogni capo in entrata, deve essere effettuato il prelievo di un campione di carne che deve essere identificato tramite numero di auricolare o numero di documento di identità e la conservazione di tali aliquote di carne deve avere la durata di mesi due dalla data di lavorazione. Tali aliquote hanno valore di controcampione che dovrà essere sottoposto ad analisi, da parte del laboratorio di sezionamento, qualora l'analisi della miostatina bovina svolta dall'A.C. o dall'I.A. dovesse risultare non conforme. Gli esiti di tale analisi saranno trasmessi dall'I.A. all'A.C.

Carni avicole refrigerate

Devono essere di filiera interamente piemontese (provenire da animali nati, allevati, macellati in Piemonte con piattaforma distributiva piemontese).

Sono richiesti i seguenti tagli:

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

Condizioni generali:

1. le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
 2. devono appartenere alla classe A Reg CE 1234/2007;
 3. 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 né 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.

Suino fresco e refrigerato confezionato sottovuoto

Condizioni generali:

- deve essere di filiera nazionale ed essere alimentato con mangimi vegetali;
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

53 Prodotti caseari

Latte U.H.T. intero

Dev'essere di filiera interamente Piemontese (prodotto, lavorato, confezionato, distribuito in Piemonte).

Tale tipo di latte deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 30 giorni prima della data di scadenza.

8.1 Latte fresco intero pastorizzato "alta qualità"

Dev'essere di filiera interamente Piemontese (prodotto, lavorato, confezionato, distribuito in Piemonte).

Deve essere conforme al D.M. 9 maggio 91, n° 185 , al D.P.R. 54/1997 ed alla Circolare 16/97. Il latte fresco intero pastorizzato deve contenere un tenore naturale di materia grassa uguale o superiore al 3,5%.

Yogurt naturale/ alla frutta biologico

L'alimento deve essere di produzione piemontese o centro-nord Italia con latte proveniente da animali allevati in Italia con metodi biologici. Dalla fornitura devono essere esclusi gli yogurt alla banana, alla fragola, ai frutti di bosco e al kiwi.

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

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.

Parmigiano Reggiano D.O.P.

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine protetta ai sensi del D.P.R. n.1269 del 30/10/1955 s.m.i. Le confezioni devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano;
- il grasso minimo deve essere il 32% della sostanza secca e umidità del 29% con tolleranza di +/- 4;
- 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";
- il coefficiente di maturazione dev'essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.

Parmigiano Reggiano grattugiato D.O.P.

Caratteristiche:

- deve essere conforme al D.P.C.M. 4/11/1991. Le confezioni devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla Sostanza Secca;
- 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 15%;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- proveniente da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi.

Grana Padano D.O.P.

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

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 il fiordilatte è richiesta la filiera interamente piemontese

Formaggi richiesti

Crescenza/stracchino

Formaggio tipo quark

Fiordilatte

Robiola fresca

Ricotta

Tomino fresco

Primo sale

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 DOP

Provolone Valpadana DOP

Tipo Grana

Taleggio DOP

Toma piemontese D.O.P.

Bra piemontese D.O.P.

Raschera piemontese D.O.P.

Formaggini

Di filiera comunitaria. Si richiede l'assenza dei polifosfati.

Per le gite scolastiche i prodotti richiesti devono essere stabilizzati e tali da non necessitare di refrigerazione.

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.

54 Salumi e altri alimenti conservati

Prosciutto cotto senza polifosfati

Deve essere di filiera italiana. 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 UPSP deve essere compresa fra il 75,5 e il 78,5% .

Bresaola I.G.P.

Deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Bresaola della Valtellina" di cui al Decreto 23 dicembre 1998. Deve essere prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino di età compresa tra i due e i quattro anni. Deve avere consistenza soda ed elastica.

E' richiesto un taglio sottile, compatto e assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico. Il gusto non deve mai essere acido.

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

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:

- 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%.

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.

Pancetta tesa

Il prodotto, che deve essere ottenuto da pancette selezionate di suino adulto nazionale e dev'essere confezionato in Italia, dev'essere salato, aromatizzato, stagionato.

La stagionatura deve essere non inferiore a 30 giorni.

Il prodotto può essere confezionato sottovuoto.

Manzo stufato

La carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso bruno.

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

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.

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.

Salsiccia di pollo e tacchino

Dev'essere ottenuta da carne di pollo di filiera piemontese 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.

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 dal D.M. 9 dicembre 1993 relativo al tasso di mercurio. Il tonno deve essere di colore chiaro, di sapore delicato e deve risultare di trancio intero. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

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

54 Uova

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.

I moduli di registrazione dei controlli al ricevimento presso le scuole del preobbligo devono indicare la data di deposizione delle uova fresche.

Solo nelle scuole del preobbligo, si richiedono uova biologiche fresche - codice 0 - di filiera interamente piemontese

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.

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.

55 Ortaggi e frutta

12.0 Ortofrutta

I prodotti:

- devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;
- devono essere puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori e sapori anomali;
- è tollerato uno scarto massimo pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. 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.

Ogni settimana dovranno somministrarsi almeno tre tipologie di frutti diversi secondo quanto previsto dalla sottostante tabella in merito alla stagionalità:

GENNAIO Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere

FEBBRAIO Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere

MARZO Ananas, arance, banane, kiwi, mele, pere

APRILE Ananas, arance, banane, kiwi, mele

MAGGIO Ananas, banane, mele, melone

GIUGNO Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, mele, melone

LUGLIO Albicocche, ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine

AGOSTO Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine

14 di 17

SETTEMBRE Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne

OTTOBRE Ananas, arance, banane, mele, pere, uva,

NOVEMBRE Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere

DICEMBRE Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere

Si riportano di seguito le caratteristiche specifiche dell'ortofrutta:

a) prodotti biologici di produzione extranazionale:

- Banane provenienti da commercio equosolidale: la polpa dev'essere soda e pastosa. Il sapore del frutto non dev'essere allappante (segno di immaturità)

- Ananas da coltivazioni biologiche provenienti da commercio equo e solidale

b) I prodotti di seguito elencati devono essere biologici e di filiera italiana (coltivati, confezionati e distribuiti in Italia):

- Aglio

- Barbabietole rosse (confezione sottovuoto)

- Biete/Erbe

- Carote: devono essere utilizzate novelle o di varietà piccola per il consumo come contorno, mentre nelle altre preparazioni alimentari quali minestrone o sughi possono essere utilizzate carote a radice grande.

- Finocchi

- Sedano rapa

- Anguria

- Arance

- Cachi

- Limoni

- Mandarinini e mandaranci

- Melone

- Uva: solo nelle scuole dell'obbligo nel periodo settembre ottobre.

c) I prodotti, di seguito elencati devono essere di filiera piemontese (coltivati, confezionati e distribuiti in

Piemonte):

- Broccoli

- Cavolfiori

- Cavoli - verze - cavolo cappuccio o olandese

- Cipolle

- Insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce

- Melanzane

- Patate: non devono essere presenti segni di germogliazione incipienti né di germogli filanti.

- Peperoni

- Pomodori

- Porri

- Zucca (maxima o moscata)

- Zucchini

- Actinidie (Kiwi)

- Albicocche

- Prugne

- Susine

- Mele

- Pere

- Pesche

Tutti i prodotti di cui al punto c) devono provenire da produzioni biologiche. In alternativa possono provenire da "produzione integrata". In questo caso è richiesto al coltivatore:

*** c1:**

- c1.1: possesso della certificazione secondo la norma UNI 11233 o secondo lo standard GLOBAL G.A.P. o, in alternativa, adesione al vigente Programma di Sviluppo Rurale (P.S.R.) della Regione Piemonte. Saranno da considerarsi equivalenti a GLOBAL G.A.P. e P.S.R. il rispetto di sistemi di qualità nazionali o della Regione Piemonte di produzione integrata emanati nel corso dell'appalto;

- c1.2: qualora non sussistano già le condizioni di cui al punto c.1.1: autocertificazione del coltivatore di rispettare i protocolli del vigente P.S.R.,

*** c2:** autocertificazione con la quale il coltivatore si impegna a garantire che:

- il prodotto fornito possiede una percentuale di residualità sempre e comunque inferiore al 50% dei limiti di legge vigenti al momento del controllo;

- che non sono stati effettuati, da parte del produttore agricolo, trattamenti con principi attivi di sintesi per la conservazione del prodotto nel periodo successivo alla raccolta;

- che la produzione è avvenuta esclusivamente nell'ambito della propria azienda agricola;

- che il "quaderno di campagna", ove registrare tutti i trattamenti, le concimazioni e le operazioni colturali effettuate, è costantemente aggiornato ed è disponibile ad eventuali controlli;

- sul prodotto viene apposta specifica nota informativa con l'indicazione di: denominazione dell'azienda, tipo e varietà del prodotto, epoca e luogo di raccolta.

I predetti requisiti saranno oggetto di verifiche da parte dell'I.A. e da parte dell'A.C., anche presso il coltivatore, secondo quanto prescritto nella sez. 2 del capitolato.

12.1 Prodotti in 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".

Gli ortaggi possono essere forniti in IV gamma. In tal caso, a seconda della tipologia di ortaggio utilizzata, l'IA dovrà riferirsi, per ciò che attiene all'approvvigionamento, a quanto disposto al p.12.0 (ortofrutta).

Per la frutta è consentita la IV gamma per ananas, melone, mix di frutta.

Devono possedere i requisiti microbiologici previsti dai limiti di contaminazione microbica allegati al capitolato.

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

- locali di selezione dei prodotti massimo a + 12°C;

- locali di fabbricazione ed 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 +6°C;

- celle frigorifere e camion di trasporto max +4°C.

La linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate: la prima viene utilizzata per il prelavaggio con

allontanamento di residui di disinfettante, mentre la seconda e' da considerarsi vasca di lavaggio vera e propria.

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

Le confezioni, devono essere in atmosfera controllata utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

Shelf life: carote, finocchi, zucchine e insalata da consumarsi crudi devono essere utilizzati non oltre 3 giorni prima della data di scadenza. Qualora tali prodotti siano da consumarsi crudi il primo giorno di ristorazione della settimana, l'utilizzo è richiesto non oltre 2 giorni prima della data di scadenza.

12.2 Verdure surgelate e verdure miste per minestrone surgelato biologiche

- devono essere di filiera italiana (coltivate, lavorate, confezionate, distribuite in Italia);

- devono provenire da coltivazioni biologiche;

- 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 erbette. 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.

Si rimanda per ciò che attiene le condizioni generali riguardanti i prodotti surgelati.

Per i fagiolini surgelati, al fine di garantire maggiore appetibilità, è richiesta la fornitura di prodotto, anche non biologico, preparato previa cottura a vapore rapida (100°C per 4 minuti)

12.3 Legumi biologici

Devono essere di filiera comunitaria.

I legumi previsti sono:

Ceci

Fagioli

Lenticchie

Piselli (per i quali è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato secondo quanto previsto dall'allegato n. 2c

"Tabelle dietetiche")

Fave (esclusivamente per passato/minestra di legumi)

Qualora i suddetti prodotti siano forniti secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Qualora i suddetti prodotti siano forniti in scatola devono possedere i seguenti requisiti:

- caratteristico odore, colore e sapore del prodotto tipico;
- il peso sgocciolato al netto deve presentare uno scarto < 1% come previsto dall'art. 67 del D.P.R. 327/80.

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo (salvo deroga di cui al precedente p.2).

12.4 Farina di Ceci

Deve essere ottenuta da ceci biologici di filiera comunitaria.

Confezionata secondo la normativa vigente.

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

12.5 Piante aromatiche

Devono essere di filiera italiana.

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

56 Acqua potabile

Distribuita in ogni refettorio scolastico ed uffici amministrativi dalla rete Smat.

Acqua minerale naturale

Devono avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l al litro in quanto destinate ad utenti in età infantile. Devono provenire da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte, Valle D'Aosta e Lombardia).

57 Prodotti da utilizzarsi negli schemi dietetici formulati per utenti con patologie legate all'alimentazione

L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli alimenti previsti negli schemi dietetici elaborati per gli utenti con patologie legate all'alimentazione anche se non elencati nelle presenti tabelle merceologiche.

Per ciò che attiene agli utenti affetti da celiachia, tutti i prodotti forniti ed utilizzati dall'I.A. devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato dell'Associazione Italiana Celiachia oppure 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, fermo restando che qualora venisse meno la normativa comunitaria citata, i prodotti dovranno ottemperare ad uno degli altri requisiti indicati.

58 Prodotti per lattanti

Tutti i prodotti per lattanti devono essere di filiera comunitaria

Omogeneizzati biologici

Devono rispettare il D.M. 03/05/2007 (attuazione DIR 2006/34/CE).

È richiesta la filiera *prevalentemente* UE.

Semolino

Deve essere senza proteine del latte, a base di farina di grano duro o di grano tenero di tipo 0 ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

14.2 Crema di riso e crema mais e tapioca

Devono essere senza proteine del latte, senza glutine ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

14.3 Crema multicereali

A base esclusivamente di farina di grano, di riso, di orzo ed avena, deve essere senza proteine del latte, ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

14.4 Biscotto granulato

Deve essere senza glutine e senza uovo ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

14.5 Latte di proseguimento e adattato.

Deve soddisfare i principi nutritivi dei primi mesi di vita ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

La I.A. deve prevedere una scelta di almeno 3 tipi di latte adattato per garantire una diversificazione tale da soddisfare le esigenze dell'utenza.

14.6 Liofilizzati

Devono essere privi di glutine e proteine del latte ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

14.7 Biscotti primi mesi

Devono essere senza uovo, conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

59 Prodotti in atmosfera protetta

Sono ammessi prodotti refrigerati, surgelati, sottovuoto, in atmosfera protettiva solo nei casi elencati nelle presenti tabelle. Eventuali deroghe possono essere concesse dall'AC previa richiesta scritta ed adeguatamente motivata da parte della I.A.