



TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI



TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI NORME GENERALI

Tutti i prodotti richiesti dal Capitolato d'appalto devono essere OGM free e conformi alla vigente normativa. Per tutti gli altri prodotti non dettagliatamente previsti nelle presenti tabelle merceologiche è richiesta: la conformità alle norme specifiche, non devono contenere, additivi o ingredienti non consentiti, le confezioni devono essere chiuse e riportanti tutte le dichiarazioni previste; i prodotti devono essere freschi, non devono presentare odore, sapore e colore anomalo o sgradevole e devono essere esenti da parassiti, larve, insetti, muffe. Non devono essere inoltre presenti coloranti artificiali.

Devono rispettare quanto previsto dalle Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte attualmente in vigore.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- _ Reg. CE n.852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari)
- _ D.Lgs. 114/2006 e Reg CE 1169/2011 (allergeni alimentari)
- _ Reg. CE n.178/2002 (sicurezza alimentare)

Etichettatura e allergeni

I prodotti per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle disposizioni del Reg. CE 1169/2011, con particolare attenzione alle "Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti alla collettività" prescritte dalla Nota Ministeriale 0003674-P del 06/02/2015.

Alimenti per celiaci

Gli alimenti idonei ai celiaci possono essere naturalmente privi di glutine, notificati ai sensi del D.Lgs. 111/92, conformi al Reg. CE 41/2009, oppure a marchio spiga sbarrata o inseriti nel prontuario AIC. Si ricorda, inoltre, che dal 27/07/2016 il Reg. CE 41/2009 verrà abrogato dal regolamento 609/2013 con successiva entrata in vigore del Reg. 828/2014.

Prodotti Biologici

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai vigenti regolamenti comunitari (Reg. CE 834/2007 s.m.i., n.889/2008, n.1235/2008, n.710/2009).

Raccomandazioni:

1-Si invita ad incentivare l'uso di prodotti a legami al territorio d'origine (prodotti a filiera corta), prodotti biologici o lotta integrata, a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e a Indicazione Geografica Tipica (IGT), anche nei casi non espressamente previsto dalle presenti tabelle merceologiche.

2- Visto il crescente interesse alla riduzione del sale nell'alimentazione come strategia preventiva verso svariate patologie, e visti gli elevati consumi di sale rilevati nella popolazione italiana, dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto, ed a limitare l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale, nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti nei punti di distribuzione.

Alimenti non consentiti:

- le carni al sangue;
- i cibi fritti;
- il dado da brodo di carne (è consentito il dado granulare vegetale);
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni e pesci semilavorati o precotti;
- i residui dei pasti dei giorni precedenti.
- prodotti contenenti olio di palma
- prodotti contenenti sciroppo di glucosio e fruttosio

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.



1.LE CARNI

1.0 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, nel rispetto del Disciplinare di etichettatura del "Consorzio di Tutela della Razza Piemontese" (riconosciuto con D.M. n.21158 del 18/4/2000);
- * provenire da bovini con un'età non inferiore agli 11 mesi e non superiore ai 24 mesi
- * essere ottenute da bovini allevati nella zona di produzione, nel rispetto del Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese per ciò che riguarda la rintracciabilità lungo tutta la produzione;
- * provenire da allevamenti che 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 mazzato, mazzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- * presentare buone caratteristiche microbiologiche 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 tracciabilità del prodotto e che preveda la presenza, in etichetta delle seguenti informazioni obbligatorie:

- * estremi identificativi dell'Organizzazione e/o logo del Consorzio di Tutela della razza Piemontese;
- * paese di nascita del capo bovino;
- * razza o tipo genetico piemontese o incrocio di prima generazione;
- * data di nascita;
- * nominativo, indirizzo azienda di nascita;
- * paese o azienda (nominativo e indirizzo di allevamento);
- * paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
- * nominativo, indirizzo del punto vendita;
- * data di macellazione;
- * numero identificativo del soggetto come da DPR 317/96 e successive modifiche, accompagnato dal sesso;
- * codice che permetta l'immediato collegamento del prodotto carne all'insieme di carni e/o al capo bovino da cui deriva;
- * peso della carne a cui si riferisce l'etichetta;
- * estremi identificativi dell'Organismo indipendente.

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste in:

- * etichetta contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.

c) trasporto

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni devono essere trasportate sottovuoto e possedere i 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 alle indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese;



* i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi alla vigente normativa in materia .

1.1 Carni avicole refrigerate

Sono richiesti i seguenti tagli: cosce, sovracosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino.

Condizioni generali delle carni avicole:

- * devono provenire da allevamenti nazionali, preferibilmente situati sul territorio piemontese;
- * devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- * 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 presentare caratteristiche microbiologiche conformi alla normativa;
- * le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- * sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE;
- * 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;
- * le carni 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;
- * Le carni di **pollo** (di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi) devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudata.
- * Le carni di **tacchino** (di età compresa tra le 14 settimane e 8 mesi, solo maschio) devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

1.2 Suino fresco e refrigerato confezionato sottovuoto

Condizioni generali:

- * deve provenire da allevamenti nazionali ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- * 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 presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- * deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- * deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

2. SALUMI E ALTRI ALIMENTI CONSERVATI

2.0 Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti

Deve essere di filiera italiana. Non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine, non deve contenere 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, e 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 difetti aggiunti devono essere dichiarati e presenti nella quantità consentita 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 %

2.1 Fesa di tacchino arrosto

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

2.2 Tonno all'olio d'oliva

Per il tonno, confezionato sott'olio d'oliva in contenitori di vetro, è 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 prodotto deve avere colore chiaro, sapore delicato, un'adeguata consistenza e una limitata presenza di briciole e ritagli

3. UOVA

3.0 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. Il prodotto deve provenire da galline alimentate con mangime di origine vegetale.

3.1 Uova pastorizzate

Devono essere di filiera tutta piemontese (prodotte, lavorate, confezionate, distribuite in Piemonte). Il prodotto deve provenire da galline alimentate con mangime di origine vegetale. Deve essere :

- trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti;
- stato sottoposto ad un trattamento termico idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

La fascettatura e le 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.

4. PRODOTTI CASEARI

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97). La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 54/97 che identifica lo stabilimento di spedizione. L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione.

4.0 Latte

Il latte deve essere intero, di alta qualità e:

_ provenire da allevamenti nazionali e da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 54/97;

_ avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;

_ essere confezionato;

_ essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna nono 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.

4.1 Yogurt alla frutta biologico

Lo yogurt deve:

_ essere prodotto con latte proveniente da animali allevati con metodi biologici,

_ essere inserito nel *Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci*

_ essere confezionati in monoporzioni;



- _ contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 108 per gr. sia per *Str. thermophilus* sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- _ essere privo di additivi;
- _ essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- _ rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- _ avere vita residua alla consegna superiore al 70 %;
- _ non presentare odori, sapori e colorazioni anomale, muffe e contenere lieviti.

4.2 Burro

Il burro deve:

- _ essere confezionato;
- _ essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
- _ aver subito un processo di pastorizzazione;
- _ essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C;
- _ avere vita residua alla consegna superiore al 70%.

e possedere i seguenti caratteri organolettici:

- _ assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- _ assenza di muffe;
- _ perfetta emulsione della fase acquosa.

4.3 Formaggi

Formaggi a lunga e media stagionatura

I formaggi a lunga stagionatura (Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Emmental, ecc.) e media stagionatura (Taleggio, Fontal, Italico, ecc.) devono:

- _ essere di filiera italiana
 - _ esenti da additivi;
 - _ se non consegnati in forme intere, essere confezionati;
 - _ essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
 - _ rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;
 - _ presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche
- e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- _ assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
 - _ assenza di occhiature (con esclusione dell'Emmental e dei formaggi simili), spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta;
 - _ assenza di muffe in eccesso o non caratteristiche sulla crosta.

Formaggi freschi e a breve stagionatura

I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza/stracchino), robiola fresca, primo sale, ricotta, fiordilatte/mozzarella di latte vaccino, formaggio tipo quark) devono:

- _ essere di filiera italiana
 - _ essere prodotti con latte pastorizzato;
 - _ essere confezionati in monoporzioni;
 - _ essere privi di additivi;
 - _ essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
 - _ rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
 - _ avere vita residua alla consegna superiore al 70%
- e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- _ assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
 - _ assenza di occhiature;
 - _ consistenza caratteristica del prodotto;
 - _ assenza di liquido di spurgo all'interno delle confezioni (diverso dal liquido di governo per i



formaggi freschi a pasta filata).

Non è consentito l'uso di derivati da formaggi fusi (es. "formaggini") e di formaggi contenenti additivi.

Formaggi grattugiati

I formaggi grattugiati ammessi sono esclusivamente il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano.

Essi devono:

- _ essere ottenuti da formaggi duri stagionati;
- _ essere grattugiati, di norma, presso il centro di cottura;
- _ se in dosi pronte, essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto;
- _ essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore

e possedere i seguenti caratteri organolettici:

- _ assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
- _ assenza di muffe;
- _ assenza di corpi estranei.

5. CEREALI E DERIVATI

5.0 Pane

Il pane deve essere conforme a quanto previsto dalla legge n. 580/67, dal D.P.R. 502/98 e dal D.P.R. 187/2001

Il pane deve provenire ed essere prodotto da panifici artigianali situati sul territorio e deve essere:

- _ fresco e completamente cotto, senza grassi aggiunti;
- _ di pezzatura compresa dai 50 ai 70 gr.
- _ prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari: farina di grano tenero di tipo 0, 00, o di tipo integrale
- _ E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici e fisici, a norma dell'art.4 D.P.R. 187/2001.

In via sperimentale si richiede la somministrazione, una volta alla settimana, a rotazione, di:

- _ pane mezzosale
- _ pane integrale
- _ pane ai 5 cereali oppure al farro

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto, nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.

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

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

5.1 Pizza/Focaccia/Base per pizza

Devono provenire ed essere prodotte da panifici artigianali situati sul territorio, 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 e mozzarella conformi ai requisiti di cui ai punti 6.6 e 4.3.

5.2 Pane grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco proveniente dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero, acqua, lievito e/o sale, senza grassi aggiunti e confezionato in confezioni sigillate senza difetti, rotture o altro. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, muffe, parassiti, larve o altri agenti infestanti. La confezione deve riportare, a norma del D.Lgs. 27/1/1992 n.109, tutte le indicazioni riguardanti il tipo di pane, il peso netto, il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione, nonché la data di scadenza.

5.3 Farina

In base al titolo 2 della Legge n. 580 del 04/07/1967 e successive modificazioni e integrazioni, la farina deve essere di grano tenero tipo "OO", con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali oppure



sostanze estranee.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.vo 27/1.1992 n.109.

5.4 Grissini

I grissini forniti devono essere:

- _ preconfezionati in piccole unità;
- _ preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di olio d'oliva, conformi all'art.6 del D.P.R. 30 novembre 1998 n.502
- _ non devono contenere coloranti artificiali né additivi.

5.5 Fette biscottate, crackers, biscotti secchi, crostini

Devono essere prodotti e confezionati in Italia.

Le confezioni devono essere chiuse, intatte e non devono presentare difetti. .

Devono essere preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli e grassi alimentari di origine vegetale ben identificabili (senza impiego di olio di palma, strutto, oli di origine animale o grassi idrogenati), senza additivi alimentari e, possibilmente senza sale aggiunto, con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele.

5.6 Pasta di semola di grano duro, pasta integrale

La pasta di semola di grano duro deve essere prodotta e confezionata in Italia e rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge N° 580/67 titolo IV artt. 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge N° 440 dell'8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottata o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.
- deve resistere alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta ed eccessivo deposito di amido.

E' richiesta la fornitura di pasta di qualità di note marche presenti sul mercato con un ottima tenuta della cottura.

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

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

Inoltre per ogni tipo di pasta devono essere specificate 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.

5.7 Paste secche all'uovo

La pasta all'uovo, prodotta e confezionata in Italia, deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative: artt. 33 - 34 della Legge n° 580/67, Circolare Ministeriale 32/85 e art.8 del D.P.R. n.187/2001.

In particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 grammi per Kg. di semola. I prodotti devono essere freschi, con un'acidità massima di 6 gradi (7 gradi per quelli contenenti carne), limite di umidità non superiore al 30% e di produzione artigianale.

Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

5.8 Paste fresche all'uovo / ripiene

Prodotte e confezionate in Italia, Devono rispondere ed essere conformi ai requisiti previsti dall'art.9 del D.P.R. n.187/2001 e Circolare Ministeriale 32/85, dalla legge 580/67.



Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti. Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la ditta di produzione, la data di scadenza.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. E' consentito l'uso di pasta confezionata sottovuoto.

5.9 Riso

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

Conforme alla legge n. 325 del 18/3/1958, il riso deve:

- _ essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- _ appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:
 - gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino;
 - varietà: es. Ribe, Carnaroli, Arborio, Vialone;
- _ essere posto in confezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.

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. Per la tipologia dei piatti previsti nel presente capitolato e degli utenti a cui è rivolto, si utilizzerà prevalentemente la qualità "parboiled".

6. CONDIMENTI VARI CONFEZIONATI

6.0 Olio di oliva extra vergine

Deve essere di filiera italiana.

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

- conforme al 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 (ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro)

6.1 Olio di semi di arachide

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L. n°2033 del 15 ottobre 1925 s.m.i. e art.2 L.283/62 sugli imballaggi.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

Gli oggetti in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984. Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione. Eventuali giunzioni laterali devono essere realizzate mediante saldatura per fusione, aggraffatura meccanica o lega saldante stagno o piombo.

6.2 Aceto rosso/bianco

Di filiera italiana.

E'ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dall'art.4 del D.M. 27 marzo 1986 e dalla L.82/2006.

In alternativa può essere richiesto l'**aceto balsamico** le cui caratteristiche devono essere conformi alla normativa vigente.

6.3 Sale alimentare comune

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. Dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106.
E' richiesto il sale iodurato e/o iodato di cui alla Legge 55 del 21.03.2005.

6.4 Zafferano

Deve essere prodotto e confezionato in Italia o in altri Paesi UE.

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome sede della ditta preparatrice come da D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

Per le norme della tutela della denominazione di zafferano occorre riferirsi al RDL 2217/1936 e alla Legge 283/1962

6.5 Pesto confezionato

Il pesto confezionato deve essere di produzione industriale e di filiera italiana. Deve essere confezionato esclusivamente con basilico, olio d'oliva extravergine di oliva, grana padano e/o parmigiano reggiano e/o pecorino, pinoli e/o noci e/o anacardi, sale, privo di additivi e ottenuto con i soli prodotti necessari per la ricetta.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inaridimento. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

6.6 Pomodori pelati/Polpa di pomodoro

Devono essere di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975. 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 non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosione interne o altro.

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

7. PRODOTTI ORTO-FRUTTICOLI

Devono essere prevalentemente di stagione (va assicurata una sufficiente varietà), possibilmente di produzione nazionale, escluse le banane, e di prima qualità.

7.0 Ortofrutta

Caratteristiche minime

I prodotti devono essere biologici e, ad eccezione delle banane (di produzione extranazionale), di filiera italiana (coltivati, confezionati e distribuiti in Italia):

- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- essere esenti da danni causati dal gelo
- essere turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici dei prodotti
- essere sani, cioè senza attacchi di origine parassita e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati, ne presentare tracce di inverdimento epicarpale;
- avere una cadenza delle forniture commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo e consumo;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^a categoria extra o 1^a categoria
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
- è 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 sufficienti..

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati (limitare l'uso a fagiolini, piselli, costine/spinaci, verdure miste per minestrone o passato di verdura), purché giungano ancora in perfetto stato di surgelazione.

Per carote, zucchine e patate utilizzare preferibilmente prodotti freschi.

Indicativamente i prodotti da utilizzare – e le loro caratteristiche generali- sono i seguenti:

ORTAGGI:

- cipolle
- aglio
- porri
- melanzane
- zucchine
- zucca
- carote
- fagiolini – turgidi senza nervature fibrose
- biette/erbette e spinaci
- finocchi – sodi, bianchi o verde chiaro
- insalata – con cespi interi, consistenti e non aperti, preferibilmente dolci come lattuga o pan di zucchero
- pomodori
- sedano
- patate: non devono essere presenti segni di germogliazione incipienti né di germogli filanti.

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele e imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate

FRUTTA:

- Kiwi
- Albicocche
- Anguria
- Arance – succo minimo 30-35
- Fragole
- Prugne
- Susine
- Banane: la polpa dev'essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti, né attacchi da crittogame o da parassiti animali. Il sapore del frutto non dev'essere allappante (segno di non sufficiente maturazione)
- Mandarini e clementine
- Mele
- Melone
- Pere
- Pesche
- Uva da tavola

In generale i frutti devono avere uno sviluppo ed 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. La frutta deve avere il giusto grado di maturazione e di pezzatura, la buccia deve essere integra, esente da marcescente, ammaccature o altri difetti.

La frutta deve essere servita integra con relativa buccia e pre-lavata accuratamente con sola acqua.

7.1 Verdure surgelate e verdure surgelate miste per minestrone biologiche

Devono rispettare le norme generali per i surgelati di cui al successivo art.8

Caratteristiche:



- 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), attacchi fungini, o attacchi di insetti;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;

Le verdure richieste sono: fagiolini, piselli, spinaci, carote, costine/erbette, misto per minestrone. Il misto per minestrone deve essere costituito solo da ortaggi.

7.2 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).

Qualora i suddetti prodotti siano forniti secchi devono essere:

- _ preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- _ non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate;
- _ di raccolta non superiore a un anno.

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

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

7.3 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"

E' consentito l'utilizzo dei prodotti IV gamma limitatamente alle carote che dovranno essere biologiche e di filiera italiana.

In casi particolari (rottura delle attrezzature, disguido nelle forniture, etc...) possono essere forniti occasionalmente in IV gamma anche altri ortaggi o tipi di frutta. In tal caso dovrà essere data comunicazione all'A.C.

7.4 Piante aromatiche

Devono essere di filiera italiana.

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

8. PRODOTTI SURGELATI

Condizioni generali

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

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento delle temperature.

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 delle confezioni. Il prodotto una volta scongelato non può 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.

8.0 Pesce surgelato

Caratteristiche

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;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa etc) 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

9. DESSERT/MERENDE SCUOLA D'INFANZIA

9.0 Budino

I budini devono essere prodotti in Italia o all'interno della UE, essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n.16 del 1°dicembre 1997.

9.1 Gelato

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

9.2 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

Il cioccolato e le creme spalmabili non devono contenere grassi aggiunti diversi dal burro di cacao.

9.3 Miele

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

9.4 Succhi di frutta, mousse o purea di frutta



Di filiera italiana.

Il prodotto è quello definito dal D.Lgs 151/2004.

Il prodotto non deve contenere zuccheri aggiunti ed additivi

9.5 Confetture di frutta

Di filiera italiana e conformi al D.Lgs 50/2004. Le confetture di frutta devono essere di tipo extra, devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta e gelificata, priva di coloranti e conservanti, ad eccezione della pectina.

Si richiedono confezioni in barattoli di vetro nei gusti: pesca, albicocca, fragola e ciliegia.

9.6 Merendine confezionate

Devono essere prodotte in Italia. Non devono contenere olio di palma.

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

9.7 The deteinato in bustine filtro

Deve soddisfare i requisiti previsti dal D.M. 20 luglio 1987 n.390 e alla legge 30 aprile 1962, n°283 che disciplina la produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

10. ACQUA MINERALE NATURALE

Deve avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l in quanto destinata ad utenti in età infantile.

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