



COMUNE DI BRANDIZZO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

Via Torino 121 – C.A.P. 10032 -C.F. 82501690018 -P.I. 02249880010 -Tel 011/9138093 Fax 011/9139962 -E-mail politiche.culturali@brandizzo.com

SETTORE POLITICHE EDUCATIVE E CULTURALI

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Istituita tra il Comune di Montanaro e il Comune di Brandizzo

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
NELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO E DELL'INFANZIA, NELL'ASILO NIDO C.LE,
MENZA DIPENDENTI COMUNALI**

(Approvato con Det. n. 409 del 6.10.2016 e con Det. n. 21 del 10.10.2016 C.U.C.)

Allegato C

TABELLE MERCEOLOGICHE

Indice

NORME GENERALI.....	1
PRESCRIZIONI SPECIFICHE	2
1. CEREALI E DERIVATI	2
2. CONDIMENTI VARI	4
3. DERIVATI DELLA FRUTTA, BEVANDE, DOLCI.....	6
4. LEGUMI.....	7
5. PRODOTTI VARI.....	7
6. PRODOTTI SURGELATI	8
7. CARNI.....	9
8. PRODOTTI CASEARI	11
9. SALUMI E ALTRI ALIMENTI CONSERVATI.....	12
10. UOVA.....	14
11. ACQUA MINERALE NATURALE	14
12. ORTAGGI E FRUTTA	14
13. PRODOTTI IN IV GAMMA	16
14. PRODOTTI PER LATTANTI.....	16
15. PRODOTTI IN ATMOSFERA PROTETTA.....	16

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)
- Reg. CE n.1935/2004 (imballaggi sicuri)

Qualora gli alimenti di seguito descritti siano da somministrarsi ad utenti di età compresa fra i 3 e i 12 mesi, devono essere conformi al D.P.R. 19 gennaio 1998, n° 131 che regola le norme di attuazione del D. Lgs 27 gennaio 1992, n° 111 e al Regolamento CE n. 2491/2001. In merito agli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini e alimenti di proseguimento, essi devono essere conformi al DPR 07/04/99 n° 128, al DPR 11/04/2000 n° 132 e al DM 14/03/2005.

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 diete speciali

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 naturalmente privi di glutine, notificati ai sensi del D.Lgs. 111/92, conformi al Reg. CE 41/2009 e s.m.i., oppure a marchio spiga sbarrata e inseriti nel prontuario AIC.

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 legati al territorio d’origine (prodotti a filiera corta), prodotti biologici o a lotta integrata, a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e a Indicazione Geografica Protetta (IGP), 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 sciroppo di glucosio e fruttosio

Punti di distribuzione

In ogni linea di distribuzione dovranno essere messe a disposizione degli utenti:

- una bottiglia di olio extravergine di oliva;
- una bottiglia di aceto;
- sale;
- parmigiano già grattugiato.

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 menù.

PRESCRIZIONI SPECIFICHE

1. CEREALI E DERIVATI

1.0 Pane e grissini

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;
- prodotto da panifici artigianali della Città Metropolitana di Torino;
- fresco e completamente cotto, senza grassi aggiunti;
- di pezzatura da 50 gr.;
- formato bocconcino o spaccatella per il pranzo, potrà essere scelto pane a fette per le merende;
- 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;
- è 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.

Tipologie richieste:

- Pane comune (farina, acqua, lievito e sale)
- pane all'olio di oliva
- pane di tipo integrale
- pane speciale per panini/hamburger
- pane senza glutine.

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.

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.

1.1 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.

1.2 Farina bianca tipo 00

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67 titolo II art. 7 e 10. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Le etichette devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109.

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

1.3 Farina di mais

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

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal DL. 109/92 e successive modificazioni.

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.

1.4 Prodotti da forno, 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 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.

1.5 Corn Flakes, Riso Soffiato

Devono essere conformi alle norme vigenti di origine nazionale e CE. Le confezioni devono essere conformi al D.Lgs 109/92 s.m.i. 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.

1.6 Merendine confezionate con ingredienti da agricoltura biologica

Le confezioni devono rispondere ai requisiti stabiliti dal D. Lgs. 109 del 27 gennaio 1992 e s.m.i. Devono essere prodotte in Italia. Le tipologie richieste sono:

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

1.7 Pasta di semola di grano duro, paste alimentari all'uovo secche, pasta integrale

Devono essere prodotte e confezionate in Italia e devono rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 e successive modificazioni, nella Legge 440 dell'8 giugno 1971, nel D.P.R. 9 febbraio 2001 n. 187. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche, compresa la pasta di tipo 0, 00, 000. Le paste all'uovo devono essere prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per ogni kg di semola, come citato nell'art.31 legge n.580/67 e Circolare Ministeriale n. 32/85. La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e s.m.i.

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

1.8 Paste secche all'uovo

La pasta all'uovo, prodotta e confezionata in Italia, deve essere conforme a quanto previsto dalle vigenti norme legislative: artt. 33 - 34 della Legge n° 580/67, Circolare del Ministero della Sanità n. 32 del 3/08/1985 e Art 8 del D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001.

In particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gallina, per un peso netto complessivo non inferiore a 200 gr per ogni kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dal D. Lgs 4 febbraio 1993 n. 65. Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 s.m.i.

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

1.9 Paste fresche all'uovo/ripiene

Prodotte e confezionate in Italia, devono rispondere ai requisiti previsti dall'Art. 9 del D.P.R. n. 187/2001 e Circolare Ministeriale 32/85, art.33 della legge 580/67 e DM. 264 del 27 aprile 98. Il ripieno 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. Tutti gli ingredienti devono rispettare le caratteristiche indicate dalle tabelle merceologiche per ogni singolo alimento. Le paste alimentari fresche poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i requisiti di cui al comma 5, Art. 9 D.P.R. 187/2001. Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 s.m.i.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre l'80% del suo periodo di conservazione, cioè del tempo che intercorre tra la data di confezionamento e quella di scadenza.

1.10 Pasta per lasagne surgelata

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.

1.11 Riso

Deve essere conforme alla legge n. 325/58, n. 586/62, art. 2, e all'art.28 D.Lgs.109/92. s.m.i. La filiera (coltivazione, lavorazione, confezionamento) deve essere piemontese.

È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Per le qualità richieste, deve avere i requisiti:

- Arborio e Roma superfino: da utilizzarsi solo esclusivamente nei nidi d'infanzia (compresi i lattanti)
- Parboiled: da utilizzarsi solo esclusivamente nelle scuole d'infanzia e nelle scuole dell'obbligo
- Tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%
sostanze vegetali commestibili 0,10%.

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

1.12 Orzo perlato/farro decorticato/miglio

Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee e rispondere ai requisiti previsti dalla L. 580/67. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

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

2. CONDIMENTI VARI

2.0 Olio di oliva extra vergine

Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 novembre 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509.

Deve essere di filiera italiana. L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 gr. ogni 100 gr. in conformità all'allegato del Regolamento CE n. 1513/2001. Le bottiglie devono essere solo in vetro. Deve essere confezionato in conformità all'art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i., alla

L. 313/1998 e al DM 9/10/2007 relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta.

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

Sono permessi solo olio di girasole e di mais. Il loro utilizzo è limitato ad ausilio tecnologico oppure alla cottura in friggitrice nei casi previsti dal Capitolato d'Appalto vigente. Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L. n. 2033 del 15 ottobre 1925 e s.m.i. e R D L 1361/26 e s.m.i. 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 al 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.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. n. 35/68 e art. 26 D. Lgs.109/92 s.m.i.

2.2 Burro di centrifuga/burro monoporzione

Il burro deve essere di filiera piemontese.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme delle leggi n. 1526/56, n. 283/62, n. 202/83, n. 142/92 e Circolare Ministeriale n° 3 del 2 aprile 1998 che prevede l'applicazione del regolamento CEE 2991/94 per il burro di qualità. In particolare, il burro non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi compreso tra l'80 e il 90% e il tenore massimo di acqua del 16%. Il tenore massimo dell'estratto secco lattiero non grasso dev'essere del 2%. 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. Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica). Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti, in particolare i requisiti igienici dei mezzi di trasporto (art.47 e 48 D.P.R. n.327/80). Le confezioni del burro monoporzione devono essere di gr. 10 in conformità all'art. 26 del D.Lgs 109/92 e s.m.i.

2.3 Pomodori pelati/Polpa di pomodoro

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975, C.M. n° 137 del 25 giugno 1990, C.M. n° 138 del 13 giugno 1991, CE 623/98, art. 27 D. Lgs.109/92. Sia i pelati sia la polpa di pomodoro devono essere di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito. I pomodori e la polpa devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, e devono presentare i caratteristici colore, odore e sapore del pomodoro maturo, secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme sopracitate. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto. Per i pelati interi, i frutti devono essere integri e non deformati per almeno il 65% dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. Quelli in banda stagnata destinati al 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 in Stagno o Piombo.

2.4 Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

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 dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, riportato sulle etichette come previsto dal D.Lgs.109/92 s.m.i. La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "olio monoseme". I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

2.6 Pesto confezionato

Il pesto confezionato deve essere prodotto e confezionato in Italia, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. Deve essere confezionato secondo il D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

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

2.7 Pinoli

Sono i semi contenuti nelle pigne del pino domestico pinus pinea, costituiti da mandorle allungate coniche color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola. Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al D.Lgs 109/92 e s.m.i.

3. DERIVATI DELLA FRUTTA, BEVANDE, DOLCI

3.0 Succhi di frutta, purea di frutta biologici

Di filiera italiana, il prodotto è quello definito dal D.Lgs 151/2004. Non deve contenere zuccheri aggiunti ed additivi.

La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati. Si deve usare zucchero consentito dall'art. 1 della Legge 31 marzo 1980 n. 139 oppure fruttosio tranne che per i succhi di pera e mela. Le confezioni devono rispondere alle caratteristiche previste dal D.lgs 109/92 e s.m.i.

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

3.1 Marmellata di agrumi/confettura extra di frutta/gelatine biologiche

Devono essere di filiera italiana e conformi al D.Lgs 50/2004.

Devono possedere i requisiti previsti dal DPR n. 401 dell'8 giugno 1982, art. 2 e 3 e successive modifiche. Devono essere confezionate in conformità al D.Lgs. 109/92 e s.m.i. Le marmellate e le confetture devono presentarsi con una massa più o meno compatta e gelificata. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

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

I prodotti devono riportare sulla confezione quanto menzionato nel D. Lgs 68/00 e Circolare ministeriale 12 marzo 2001 n. 166. Marmellate e confetture extra e gelatine devono essere contenute in confezioni monodose solo ed esclusivamente quando fornite per gite scolastiche o circostanze particolari (pasto veicolato ecc.); in tutte le altre occasioni devono essere contenute in confezioni di vetro con chiusura a vite.

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

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

3.2 Bibita analcolica di tè al limone e/o pesca

Il prodotto deve soddisfare i requisiti previsti da: L. 283/62 art 2, D.P.R. 719/58 artt. 2,3,5,16 e 17, D. Lgs 68/00 e Circolare ministeriale 12 marzo 2001 n. 166 che disciplinano produzione, vendita ed etichettatura di sostanze alimentari e bevande.

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

3.3 Miele

Deve essere conforme alla Legge 12 ottobre 1982 n. 753. È ammesso solo miele di nettare e di produzione italiana. La confezione dev'essere conforme al D.Lgs 109/92 e s.m.i.

3.4 Cioccolato al latte/Crema da spalmare alle nocciole/Cacao amaro

Devono essere prodotti e confezionati in Italia ed essere conformi alla legge 1° marzo 2002 n. 39 e al D.Lgs 12 aprile 2003 n. 178. Il cioccolato al latte non deve contenere grassi vegetali diversi dal "burro di cacao" (Art. 5 e 6 D.Lgs 12 aprile 2003 n. 178). Le confezioni devono rispondere ai requisiti del D. Lgs 109/92 e s.m.i.

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

4. LEGUMI

Devono essere biologici 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:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- confezionati in conformità al D.lgs 109/92 e s.m.i., 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;
- le confezioni devono essere conformi al D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

5. PRODOTTI VARI

5.0 Sale

Deve essere di filiera italiana.

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. Deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997 n. 106. È richiesto l'utilizzo di sale iodurato e/o iodato, distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato, secondo quanto previsto dal D.M. 10 agosto 1995 n. 562. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 s.m.i.

5.1 Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31 marzo 1980. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg. Le confezioni, integre e a tenuta, devono riportare come da D.Lgs. 109/92 s.m.i.:

- denominazione;
- peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CE;
- la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

5.2 Zucchero a velo

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

5.3 Orzo solubile

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. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e s.m.i.

5.4 Polveri lievitanti e lievito di birra

Lievito per dolci: il prodotto deve essere conforme al D.M. 16 giugno 1999 e successive modificazioni.

Lievito di birra: il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dal D.P.R.502 del 30 novembre 1998, art. 8. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

5.5 Aceto rosso/bianco

Di filiera italiana.

È ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162, modificato con l'art. 14 della Legge 9 ottobre 1970 n. 739, L. 6 giugno 1986 n. 527 sulla produzione e commercializzazione degli agri e con limiti delle sostanze tollerate definite dal D.M. 27 marzo 1986. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 smi.

5.6 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. Le confezioni intatte devono essere conformi al D.Lgs. 27.1.92 n. 109 s.m.i.

5.7 Zafferano

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

Si richiede zafferano puro di produzione nazionale in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e 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 del 12 novembre 1936 e alla Legge 283/62.

5.8 Infuso o tisana

Il prodotto deve essere al gusto: frutta mista o frutto unico. La confezione deve essere conforme al D.Lgs. 27.1.92 n.109 e s.m.i.

5.9 Te deteinato

Deve soddisfare i requisiti previsti nel D.M. 20 luglio 1987, artt.1,2,3 e alla legge n. 283/62 che disciplina la produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. Etichettatura conforme al D.Lgs 109/92 e s.m.i.

6. PRODOTTI SURGELATI

Condizioni generali:

Devono essere preparati e confezionati da fornitore qualificato in conformità alle norme vigenti, D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche, Circolare Ministeriale n 21/92, e D.M. 493/95. 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. 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;
- parziali decongelazioni.

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 (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.

6.1 Verdure surgelate e verdure miste per minestrone surgelato biologiche

Caratteristiche:

- devono essere di filiera italiana (coltivate, lavorate, confezionate, distribuite in Italia)
- devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito);
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione.

Le verdure richieste sono: fagiolini, piselli, spinaci, cavolfiori e peperoni ed eventualmente biette ed erbe, qualora le suddette verdure non siano reperibili fresche (es. sostituzioni per diete speciali), misto per minestrone nel caso di rottura delle attrezzature per i pasti preparati in loco. Il misto per minestrone deve essere costituito solo da ortaggi.

7. CARNI

7.0 Carni sottovuoto

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucri integri, ben aderenti alla carne;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto, devono essere conformi alla normativa vigente concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati al contatto con le sostanze alimentari.

7.1 Carni fresche refrigerate di bovino adulto

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 da bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi. Poiché la stragrande maggioranza dei bovini appartenenti alla razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina (descritta nella pubblicazione scientifica di Kambadur et al. - Genome Research – 1997 – 7 – pagg. 910-916), che causa l'ipertrofia muscolare (groppa doppia) tipica della razza stessa, la relativa ricerca costituirà oggetto dei controlli disposti dall'A.C. Qualora le analisi rilevino la presenza della mutazione, il bovino risulterà inequivocabilmente appartenente alla razza piemontese; qualora la mutazione non venga rilevata, verranno disposte ulteriori verifiche allo scopo di accertare il possesso, da parte del capo esaminato, dei requisiti che ne attestino inequivocabilmente l'appartenenza alla razza piemontese;
- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere.
- ottenute da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (compresa la macellazione).
- etichettate 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:
 - estremi identificativi dell'Organizzazione e/o logo del Consorzio;
 - paese di nascita del capo bovino (Italia);
 - razza (Piemontese);
 - 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 (marca auricolare), accompagnato dal sesso;
- estremi identificativi dell'Organismo indipendente.

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;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica);

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste nell'etichetta contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.

7.2 Carni avicole refrigerate

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

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica;
- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono appartenere alla classe A – Reg. CEE n. 1906/90
- devono provenire da allevamenti nazionali, allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- devono presentare caratteristiche microbiologiche conformi all'allegato del presente capitolato;
- 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 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;
- 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, come definito dal D.L. 118/92.
- Le carni di pollo (di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi) devono provenire da filiera piemontese e ottenute da animali allevati a terra con mangimi vegetali. 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) devono provenire da allevamenti nazionali e ottenute da animali allevati con mangimi vegetali. Devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs 109/92 s.m.i.

7.3 Suino fresco e refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283 del 30/4/1962, del R.D. n° 3298 del 20/12/1928 e aggiornamenti, e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

8. PRODOTTI CASEARI

8.0 Latte U.H.T. intero

Deve provenire da allevamenti nazionali. L'alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dalla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 27/1/92 n.109 e s.m.i. Tale tipo di latte deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

8.1 Latte fresco intero pastorizzato "alta qualità"

Deve provenire da allevamenti piemontesi e deve essere conforme al D.M. 9 maggio 91, n° 185 e alla Cir.16/97. Il latte fresco intero pastorizzato deve contenere un tenore naturale di materia grassa uguale o superiore al 3,5%.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs 27/1/92 n.109 e s.m.i.

8.2 Yogurt alla frutta biologico

L'alimento deve essere prodotto con latte proveniente da animali allevati con metodi biologici. Dalla fornitura devono essere esclusi gli yogurt alla banana, alla fragola, ai frutti di bosco e al kiwi. Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92 e s.m.i.

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

8.3 Budino

I budini devono 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. Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92 e s.m.i.

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

8.4 Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine protetta, D.P.R. n.1269 del 30/10/1955, 15/7/83 e 09/02/90 e deve rispondere ai requisiti previsti dalla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997;
- 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";
- deve avere umidità 29% con una tolleranza +/- 4;
- il coefficiente di maturazione dev'essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8;
- le confezioni sottovuoto devono essere conformi al D.Lgs. 27/1/92 n.109 e s.m.i..

8.5 Parmigiano Reggiano grattugiato

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4/11/1991, e deve rispondere ai requisiti previsti dalla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

Caratteristiche:

- 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 18%;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre

cause;

- deve provenire da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi;
- le confezioni sottovuoto devono essere conformi al D.Lgs. 27/1/92 n.109 e s.m.i.

8.6 Formaggi freschi e a media stagionatura

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dalla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997 e al D.M. 27 febbraio 1996 n. 209.

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- 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.

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

Formaggi richiesti

Crescenza/stracchino

Formaggio tipo quark

Mozzarella fiordilatte di filiera piemontese

Robiola fresca

Ricotta

Tomino fresco

Formaggio fresco spalmabile

Shelf life dei formaggi freschi sopra riportati: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 5 giorni prima della data di scadenza

Asiago

Caciottina

Berna

Fontal

Fontina

Provolone

Italico

Taleggio

8.7 Gelati

Devono essere di filiera italiana, preparati secondo le buone prassi igienico sanitarie (GMP). Devono essere conformi al R.D. 3/08/1890 n. 7045, alla L. n. 283/62, al DM n. 209 del 27/02/96 e confezionati secondo il D.P.R. n. 391 del 26/05/80 e s.m.i. e al D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

Devono essere di formulazione semplice, in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

9. SALUMI E ALTRI ALIMENTI CONSERVATI

9.0 Prosciutto cotto senza polifosfati

Deve essere di filiera italiana, preferibilmente derivante animali allevati e macellati nel territorio piemontese o in regioni limitrofe. Il prodotto 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, 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 da D.M. 27/2/96 n. 209 ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti.
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere tra 58 e 62%.

La confezione deve essere conforme al D. Lgs. 108/92 e per l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92. s.m.i.

9.1 Bresaola

Deve corrispondere al D.M. 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.

Il taglio 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.

9.2 Prosciutto crudo Parma

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

In particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:

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

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

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

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

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo D.Lgs 109/92 s.m.i, la Legge n. 283 del 30.4.62, il DPR 777 del 23.8.82 e aggiornamenti.

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.

9.3 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

9.4 Fesa di tacchino arrosto

Deve essere di filiera italiana e conforme ai requisiti del D. Lgs 109/92 s.m.i., al D.L.gs. 118/92 e al D.lgs 336/99. 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

9.5 Salsiccia di tacchino/puro suino

Deve essere ottenuta da carne di tacchino di filiera nazionale e da carne di suino, preferibilmente da filiera piemontese o di regioni limitrofe. Gli insaccati con caratteristiche organolettiche ottimali devono aver odore gradevole e colore idoneo alla composizione; il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. 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 ai rispettivi DD.MM.: 10 agosto 1938 per la polvere di latte; 22 ottobre 1987 n° 463, per lo zucchero, 13 luglio 1989 n° 270, per i caseinati e la soia. Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra -1°C e +4°C.

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

9.6 Tonno all'olio di oliva

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva 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 tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dall'art. 4 D. Lgs. 109/92 s.m.i. La banda stagnata deve essere conforme a quanto riportato nel paragrafo "Pomodori pelati/polpa di pomodoro".

10. UOVA

10.0 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.

10.1 Uova pastorizzate biologiche

Devono derivare da animali allevati con metodi biologici, nel territorio piemontese o in regioni limitrofe. Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal O.M. 22 giugno 1972 e 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 deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 65/93. Le confezioni devono essere conformi al D.Lgs 109/92 e s.m.i.

11. ACQUA MINERALE NATURALE

Le acque minerali naturali devono attenersi alle seguenti norme:

- D.M. 1 febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque oligominerali e minerali confezionate in contenitori in PET;
- D.L. 105 del 25.1.92 e successive modifiche riguardante la classificazione delle acque oligominerali;
- D.M. 12 novembre 1992 n. 542 (integrazione della precedente circolare n. 80 del 3 giugno 1972) che precisa i limiti di carica microbica;
- D. Lgs 27/2002 e D. Lgs. 31/2002.

Poiché si tratta di alimentazione in favore di bambini in età infantile, si richiede un residuo fisso non superiore a 250 mg/l.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs 109/92 e s.m.i.

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

12. ORTAGGI E FRUTTA

12.0 Ortofrutta biologica

I prodotti ortofrutticoli devono essere di filiera italiana e provenire da agricoltura biologica, cioè ottenuti ed etichettati secondo quanto disposto dai Regolamenti CE 834/2007, CE 889/2008 e s.m.i.; devono rispettare la stagionalità del territorio regionale e/o regioni limitrofe. Qualora non fossero reperibili i prodotti biologici, previa comunicazione all'A.C., possono essere forniti:

- Prodotti derivanti da produzione integrata: ottenuti attraverso un sistema di produzione agroalimentare conforme ai criteri generali approvati dalla Commissione Europea 3864 del 30.12.1996 e alle "Norme Tecniche di Produzione Integrata della Regione Piemonte" approvate il 17.03.2015;
- Prodotti provenienti dal commercio equo e solidale (es. banane, ananas, ecc.): conforme ai criteri citati nella Risoluzione n. A6-0207/2006 approvata dal Parlamento europeo il 6 luglio 2006, nonché profuso dalla L.R. n. 26 del 28.10.2009.

Per quanto riguarda la frutta, al fine di garantirne maggiore varietà possibile, l'I.A. potrà ricorrere a prodotti derivanti da colture convenzionali, solo ed esclusivamente qualora gli stessi non siano reperibili biologici e/o di produzione integrata e/o equosolidali, previa autorizzazione scritta da parte dell'A.C.

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.

Tutti i prodotti ortofrutticoli:

- 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.

I prodotti da utilizzare sono i seguenti:

Frutta (secondo la stagionalità della seguente tabella):

GENNAIO	Ananas, arance, banane, kiwi, clementine, 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, melone
LUGLIO	Albicocche, ananas, anguria, banane, melone, pere, pesche, prugne, susine
AGOSTO	Ananas, anguria, banane, melone, pere, pesche, prugne, susine
SETTEMBRE	Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne
OTTOBRE	Ananas, banane, mele, pere, uva
NOVEMBRE	Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, clementine, mandarini, mele, pere
DICEMBRE	Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, clementine, mandarini, mele, pere

Banane: la polpa dev'essere soda e pastosa. Il sapore del frutto non dev'essere allappante (segno di immaturità);

Mele: devono essere biologiche di filiera piemontese.

Ortaggi

- Aglio
- Barbabietole rosse (confezione sottovuoto)
- Bietole
- Broccoli
- Carote: devono essere utilizzate novelle o di varietà piccola per il consumo come contorno, mentre nelle altre preparazioni alimentari quali minestroni o sughi possono essere utilizzate carote a radice grande.
- Cavolfiori
- Cavoli - verze - cavolo cappuccio o olandese
- Cipolle
- Finocchi
- Insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce
- Melanzane
- 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 ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.
- Peperoni

- Pomodori
- Porri
- Sedano rapa
- Zucca (maxima o moscata)
- Zucchine

12.1 Piant aromatiche ed ortaggi biologici

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere di filiera italiana e confezionate secondo i requisiti previsti dalla normativa vigente.

13. 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 relativo Decreto attuativo n. 3746 del 20.06.2014.

Qualora utilizzati, devono essere biologici di filiera italiana.

14. PRODOTTI PER LATTANTI

In generale, devono essere conformi alle leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

14.0 Omogeneizzati biologici

Devono rispettare il decreto 03/05/2007 (attuazione DIR 2006/34/CE) o appartenere alla "OASI ECOLOGICA".

14.1 Semolino

Deve essere senza proteine del latte, esclusivamente a base di farina di grano tenero tipo 0.

14.2 Crema di riso e crema mais e tapioca

Devono essere senza proteine del latte, senza glutine.

14.3 Crema multicereali

A base esclusivamente di farina di grano, di riso, di orzo ed avena, deve essere senza proteine del latte.

14.4 Biscotto granulato

Deve essere senza glutine e senza uovo.

14.5 Latte di proseguimento e adattato

Deve soddisfare i principi nutritivi dei primi mesi di vita.

L'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.

14.7 Biscotti primi mesi

Devono essere senza uovo.

15. 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'A.C. previa richiesta scritta ed adeguatamente motivata da parte della I.A.