COMUNE DI SAN CARLO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino

Strada Ciriè n° 3 – C.A.P. 10070 – Tel. 011 9210193 – Fax 011 9222542
E-mail comune@comune.sancarlocanavese.to.it
www.comune.sancarlocanavese.to.it

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PER LA SCUOLA PRIMARIA

DEL COMUNE DI SAN CARLO CANAVESE

ANNI SCOLASTICI
2023/2024 –2024/2025 – 2025/2026

TABELLE MERCEOLOGICHE

Le derrate alimentari dovranno possedere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalla normativa italiana e comunitaria vigente sia di carattere generale che specifica per categoria di prodotto, tra cui:

1. **Legge n° 283 1962** (e s.m.i.) Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
2. **Dpr n° 327 1980** (e s.m.i.) Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283.
3. **Regolamento CE 178/2002** (e s.m.i.) che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e della rintracciabilità dei prodotti agroalimentari.
4. **Regolamento CE 852/2004** (e s.m.i.) sull'igiene dei prodotti alimentari (requisiti generali e specifici in materia di igiene; analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli)
5. **Regolamento CE 853/2004** (e s.m.i.) che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
6. **Regolamento CE 854/2004** (e s.m.i.) che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
7. **Regolamento CE 396/2005** (e s.m.i.) Concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari.
8. **Regolamento CE 2073/2005** (e s.m.i.) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
9. **Protocollo Tecnico della Regione Piemonte - Allegato 1** Tabella "Criteri microbiologici per i prodotti alimentari" Rev. 01:2013 (e s.m.i.).
10. **Regolamento CE 1935/2004** (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
11. **Regolamento UE 10/2011** (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
12. **Regolamento CE 37/2005** (e s.m.i.) sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati.
13. **Regolamento UE 1169/2011** (e s.m.i.) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
14. **Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev. 4-2003** pratiche generali e principi di igiene alimentare.

I prodotti biologici richiesti dal Capitolato di Appalto devono essere conformi a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 834/2007 s.m.i., n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009.

Non deve essere previsto l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM), grassi idrogenati, olii vegetali di palma o cocco, additivi edulcoranti o coloranti (se non diversamente espresso), glutammato monosodico, dadi ed estratti per brodo.

Ogni qual volta non sia possibile reperire sul mercato materie prime con le caratteristiche richieste sarà necessario procedere ad una formale domanda di deroga adeguatamente documentata e motivata agli uffici comunali deputati, i quali valuteranno la situazione ed eventualmente acconsentiranno ad una specifica deroga.

Tutti i prodotti e le materie prime impiegate devono essere di buona qualità, in ottimo stato di conservazione, non devono avere difetti di sapore, colore, odore o altro e devono risultare indenni da infestanti, insetti, muffe, larve, parassiti e da qualsiasi corpo estraneo. I prodotti confezionati devono presentarsi sigillati, senza difetti o rotture.

I **contenitori in banda stagnata** non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne ed esterne. Le confezioni devono essere dotate di apertura a strappo (unica eccezione per le confezioni di tonno sott'olio e conserve di pomodoro di grandi dimensioni).

Su richiesta l'I.A. dovrà fornire informazioni comprovanti le caratteristiche qualitative richieste, come schede tecniche o, se necessario, referti analitici.

Nel caso vengano forniti **prodotti surgelati** questi dovranno essere preparati e confezionati da fornitori qualificati in conformità alle norme vigenti. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. I prodotti non devono presentare: segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento (es. formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni e impaccamento), alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo.

Origine delle derrate: nel presente documento si fa riferimento, a seconda degli alimenti, a **filiera comunitaria**, **filiera italiana** e **filiera piemontese**. Dove non diversamente specificato si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, condizionamento, trasformazione, consumo) avviene entro i confini geografici così definiti (Unione europea, Italia, Regione Piemonte). Quando invece la filiera non può essere completamente circoscritta in uno di questi ambiti geografici per esempio per la mancanza di alcune materie prime che compongono il prodotto, si fa riferimento al luogo di produzione (**prodotto in Italia** o **prodotto in Piemonte**). La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. Cacao, spezie, ecc.) e per i prodotti certificati a marchio di origine europeo (DOP, IGP) la cui origine è definita nei disciplinari di produzione dei diversi prodotti. In tutti i casi in cui è richiesto l'approvvigionamento di filiera piemontese e questo non fosse possibile, prima di rivolgersi alla filiera italiana, si consiglia di verificare la disponibilità nelle regioni confinanti.

La degradazione delle materie prime è un processo graduale, quanto un alimento si trova più lontano dalla sua scadenza o dal TMC definito, maggiori sono le garanzie relative alla sua sicurezza, freschezza e qualità. È stato quindi previsto che alcune derrate debbano avere al momento dell'utilizzo una determinata **shelf-life residua** rispetto a quanti indicato dal produttore. *Es. Non devono essere utilizzati prodotti IV gamma da consumarsi crudi (frutta, carote, finocchi, insalate…) con una shelf-life residua inferiore a 3 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.*

I prodotti biologici richiesti dal Capitolato di Appalto devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento Comunità Europea n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al Regolamento Europeo 1804/99 relativo all'incompatibilità del prodotto biologico con gli organismi geneticamente modificati ed al regolamento europeo n. 2491/2001.
È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

PANE COMUNE/PANE INTEGRALE

PANE COMUNE

1. Il pane comune deve essere bianco, fresco, del tipo comune, in forma di filoncini, ben lievitati, ben cotto e privo di grassi aggiuntivi.
2. Prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano del tipo 0 o tipo 00, come previsti dalla legge e dal D.P.R. 30 novembre 1998 n. 502. È vietata l'aggiunta di strutto, additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.
3. Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla L. n. 580/67 art. 16, Reg. CE 1169/2011 e precisamente: per pezzature fino a 70 gr. massimo 29%.
4. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere stato conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.
5. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, ecc. in conformità al Reg. CE 1169/2011.
6. Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta adeguatamente resistenti o di plastica adeguatamene microforata, a loro volta inseriti in ceste di plastica e riportanti la data di produzione, il peso, la tipologia di prodotto, gli ingredienti secondo la normativa vigente (Reg. UE 1169/2011).
7. All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:
    - crosta dorata e croccante;
    - la mollica deve essere morbida;

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

8. Pezzatura richiesta gr. 50 (possibilmente singolarmente confezionato).
9. Non è consentita la fornitura di pane non completamene cotto o di pane in origine non completamene cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.

PANE INTEGRALE

10. Nel caso di pane integrale questo dovrà essere a lievitazione naturale, prodotto con farine integrali derivate da frumento coltivato con metodi naturali. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificiosamente di crusca.
11. Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla L. n. 580/67 art. 16, Reg. CE 1169/2011 e precisamente: per pezzature fino a 70 gr. massimo 31%.
12. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere stato conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.
13. Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta adeguatamente resistenti o di plastica adeguatamene microforata, a loro volta inseriti in ceste di plastica e riportanti la data di produzione, il peso, la tipologia di prodotto, gli ingredienti secondo la normativa vigente (Reg. UE 1169/2011).
14. All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:
    - crosta dorata e croccante;
    - la mollica deve essere morbida;
    - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
    - il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.
15. Pezzatura richiesta gr. 50 (possibilmente singolarmente confezionato).
16. **In considerazione dei programmi ed attività dei SIAN e la grande valenza preventiva della riduzione del sale nella dieta ed il ruolo strategico del pane nell'alimentazione mediterranea, sarà sperimentato l'utilizzo di un pane a contenuto dimezzato di sale (come da disciplinare approvato in Piemonte) per una/due volte la settimana, nei giorni in cui si sono portate saporite che saranno definite con l'impresa aggiudicataria).**

PANE BIOLOGICO/PANE INTEGRALE BIOLOGICO

PANE BIOLOGICO

1. Il pane deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, prodotto con farine di grano tenero tipo 0, o farina integrale biologica certificata, provenienti da coltivazioni biologiche certificate, con lievito naturale, possibilmente con pasta acida.
2. Composizione: farina biologica "0", acqua, sale marino, lievito naturale o pasta acida, per l'eventuale spalmatura è possibile utilizzare olio extravergine di oliva biologico.
3. Caratteristiche organolettiche:
    - crosta dorata e croccante
    - la mollica deve essere morbida;
    - alla rottura con le mani, o al taglio, il pane biologico deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
    - non deve presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.
4. Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera, non deve essere stato conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.
5. Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta adeguatamente resistenti, o di plastica microforata, a loro volta inseriti in ceste di plastica, a loro volta inseriti in ceste di plastica e riportanti la data di produzione, il peso, la tipologia di prodotto, gli ingredienti secondo la normativa vigente (Reg. UE 1169/2011), oltre all'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.
6. Pezzatura richiesta gr. 50.

7. Non è consentita la fornitura di pane non completamene cotto o di pane in origine non completamene cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.
8. Anche per il pane biologico trova applicazione il comma 16 di cui al precedente punto "pane comune/pane integrale".

PANE INTEGRALE BIOLOGICO

1. Si intende il prodotto confezionato con farina integrale biologica certificata, macinata in mulini a pietra, pasta acida e lievito di birra, sale marino e acqua.
2. Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.
3. Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste di plastica.
4. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.
5. Pezzatura richiesta gr. 50. (possibilmente singolarmente confezionato).
6. Non è consentita la fornitura di pane non completamene cotto o di pane in origine non completamene cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.

PANE GRATTUGIATO

1. Prodotto e confezionato in Italia.
2. Non deve contenere strutto o grassi vegetali.
3. Deve essere conforme alla L. 04/07/1967 n. 580(*).
4. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.
5. Devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011.
6. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti, o altri agenti infestanti.

(*)Il comma 1 dell'*art. 1, D.Lgs. 1° dicembre 2009, n. 179*, in combinato disposto con l'allegato 1 allo stesso decreto, ha ritenuto indispensabile la permanenza in vigore della Legge 4/7/1967 n. 580 limitatamente agli articoli 1, 2, 3, 4, 5, 14, 15, 16, 17, 18, comma 2, 21, 23, 24, commi 1 e 2, 25, comma 1, 26, 27, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, comma 2, 51, 52, 53 e 54.

FARINA BIANCA TIPO 00

1. Prodotta e confezionata in Italia con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla L. 580/67 per le farine di tipo 00 e s.m.i.
2. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.
3. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal Reg. CE 1169/2011.
4. Il prodotto non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.
5. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti, o altri agenti infestanti.

FARINA DI GRANOTURCO

1. Filiera italiana: ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa nonché sostanze vietate dalla Legge n. 580/67.
2. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal Reg. CE 1169/2011.
3. La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

PRODOTTI DA FORNO, FETTE BISCOTTATE, CRACKERS, CROSTINI O SIMILI

1. Prodotti e confezionati in Italia in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. n. 580/67 e D.P.R. N. 283 del 23.06.1993.

2. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole.
3. I grassi impiegati possono essere: burro o olii/grassi vegetali preferibilmente olio extravergine di oliva (con esclusione di olio di palma o cocco).
4. Non devono essere presenti coloranti artificiali.
5. I crostini devono essere privi di aromi.
6. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste dal Reg. CE 1169/2011 e non devono presentare difetti.

GRISSINI

1. Prodotti e confezionati in Italia.
2. Preparati in conformità alla L. n. 580/67.
3. Non devono essere presenti coloranti artificiali.
4. I grassi impiegati possono solo essere oli o grassi vegetali (con esclusione di olio di palma o cocco).
5. Devono essere preconfezionati in singole monoporzioni.
6. Le confezioni devono essere chiuse e intatte e devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109/1992.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

1. Prodotta e confezionata in Italia.
2. Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella L. n. 580/67 e s.m.i. e nella L. n. 440 del 08.06.1971.
3. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, relativamente alle forme richieste dalle singole tabelle dietetiche.
4. La pasta deve essere indenne da larve o muffe o parassiti o altri agenti infestanti.
5. Deve inoltre rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:
   - ✓ stato di perfetta conservazione;
   - ✓ odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe;
   - ✓ aspetto uniforme.
6. Caratteristiche organolettiche richieste:
   - ✓ resistenza alla pressione delle dite, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa;
   - ✓ resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido.
7. Non deve presentare difetti quali:
   - ✓ la presenza di macchie bianche o nere;
   - ✓ bollature o bolle d'aria;
   - ✓ spezzature o tagli.
8. Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:
   - ✓ tempo di cottura;
   - ✓ resa (aumento di peso con la cottura);
   - ✓ tempo massimo di mantenimento delle paste cotte o scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
   - ✓ tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenza di spaccature.
9. Le confezioni chiuse e intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste Reg. CE 1169/2011.
10. Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 6 mesi rispetto alla data di TMC.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA

1. Prodotta e confezionata in Italia.
2. Deve essere di pura farina di semola di grano duro garantita biologica e non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

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

3. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.
4. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche.
5. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
   - ✓ tempo di cottura;
   - ✓ resa (aumento di peso con la cottura);
   - ✓ tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
   - ✓ tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenza di spaccature.
6. Caratteristiche organolettiche richieste:
   - ✓ resistenza alla pressione delle dite, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa;
   - ✓ resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido.
7. Ogni confezione deve essere correttamente etichettata secondo la normativa vigente in materia di prodotti biologici e deve indicare: il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, data di scadenza, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.
8. Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 6 mesi rispetto alla data di TMC.

PASTE SECCHE ALL'UOVO

1. Prodotte e confezionate in Italia.
2. Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf–life residua inferiore a 6 mesi rispetto alla data di TMC.
3. Le paste all'uovo devono essere prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per Kg di semola, come citato nella Legge n. 580/67 e nella Circolare Ministeriale n. 32/85.
4. 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 Reg. CE 1169/2011.

PASTE FRESCHE ALL'UOVO/PASTE FRESCHE ALL'UOVO RIPIENE SOTTOVUOTO/ATM/SURGELATE

1. Prodotte e confezionate in Italia.
2. Devono rispondere ai requisiti della L. n. 580/67 e della Circolare Ministeriale n. 32/85.
3. Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti. Gli imballaggi devono riportare 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 data di produzione, e la data di scadenza ai sensi del Reg. CE 1169/2011.
4. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico.
5. Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso in base alle tipologie richieste da: carni di bovino o suino, ortaggi (es. spinaci, biete, cavolo, carota, zucca) ricotta, parmigiano reggiano e/o altro formaggio, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi. I prodotti devono essere confezionati sottovuoto/ATM o surgelati in origine.
6. Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi per i prodotti surgelati e 7 giorni per i prodotti refrigerati in ATM/sottovuoto rispetto alla data di TMC/scadenza.
7. Il prodotto deve essere conservato alle temperature prescritte per la pasta fresca con o senza ripieno (temperatura non superiore a +10°).

RISO/RISO BIOLOGICO

1. Filiera piemontese (o regioni contermini).
2. Il riso deve soddisfare i requisiti previsti dalla legge, non deve, quindi essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.
3. Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, tesa asimmetrica, sezione tondeggiante. Non deve presentare difetti come striature e vaiolature interne ed escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc., guasto da parassiti alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni.
4. Deve essere di qualità adatta a seconda del menù, e deve essere garantito dell'annata (dal 1° dicembre al 30 novembre dell'anno successivo, deve essere usato quello dell'annata precedente). La data andrà indicata sulle confezioni sigillate. La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti disposizioni di legge e in particolare alla legge n. 325/1958 e s.m.i., al D.Lgs. n. 109/92 nonché ai decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione della annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizione dei difetti, ecc.
5. Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà (gruppi: comune, originario, semi fino, fino e superfino; varietà: es. Ribe, Carnaroli, Arborio, Vialone).
6. È accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originaria, a migliorarne la cottura, la resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento e la vitaminizzazione, salva l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le disposizioni che disciplinano il commercio del riso.
7. Il riso deve essere posto in confezioni possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.

RISO PARBOILED

1. Filiera piemontese (o regioni contermini).
2. La qualità deve essere conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla legge 18/03/1958 n° 325 e successive modificazioni, Reg. CE 1169/2011, D.Lgs. 25.02.2000 n. 68 "Attuazione della direttiva 97/4/CE, che modifica la direttiva 79/112/CEE, in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale".
3. Non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.
4. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico.
5. Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne, come da disposizioni legislative vigenti.

ORZO PERLATO/FARRO DECORTICATO

1. Filiera comunitaria: i granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco – giallo paglierino.
2. I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali.

3. La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

1. Filiera italiana: si tratta dell'unico olio ammesso per le cotture degli alimenti. L'Olio deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità.
2. L'olio extra vergine di oliva deve essere usato soprattutto per la preparazione dei primi piatti, insalate varie crude e cotte.
3. Deve essere limpido, di colore giallo verdino o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico.
4. Gli oli devono essere preconfezionati in recipienti di vetro scuro o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo. Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".
5. Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anormalità dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.
6. Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".
7. Non dovranno inoltre essere usati prodotti i cui contenitori non contengano le indicazioni prescritte dalla legge.

POMODORI PELATI

1. Filiera italiana: devono essere di prima qualità, di selezione accurata, presentare il caratteristico colore rosso, assenza di odore e sapore estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia sopraccitate.
2. Il peso sgocciolato non dove essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% del peso sgocciolato.
3. I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici, le cui eventuali giunzioni laterali dovranno essere realizzate mediante saldatura per fusione, aggraffatura meccanica o lega saldante in stagno o piombo, rispondenti agli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984 e s.m.i. Sui contenitori devono essere apposte in modo chiaro, evidente ed indelebile, le seguenti indicazioni in lingua italiana:
   - ✓ nome, ragione sociale e sede legale del produttore;
   - ✓ sede dello stabilimento di produzione;
   - ✓ denominazione del prodotto;
   - ✓ peso e indicazione dei componenti.
4. Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzione di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Saranno ugualmente scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anormalità dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.
5. Non saranno, inoltre, utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.

PESTO CONFEZIONATO

1. Filiera italiana: il pesto confezionato deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti sono: basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano DOP e/o parmigiano reggiano, pinoli e/o noci e/o anacardi.
2. Il pesto confezionato non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.
3. Non deve contenere additivi e grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

1. Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore e deve essere preferibilmente della varietà "pinna gialla" (Thunnus albacores).
2. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.
3. La banda stagnata deve essere conforme a quanto riportato nelle premesse alla medesima voce. La banda stagnata deve essere conforme a quanto riportato nel paragrafo "*Pomodori pelati*".
4. 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, nel D.Lgs. n. 531 del 30.12.192 e nel D.M. 09/12/1993 relativo al tasso di mercurio.

OLIVE VERDI O NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE

1. Filiera italiana. Il contenuto in ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.
2. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.
3. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato, né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.
4. Il peso netto effettivo deve rispettare quanto disposto all'art. 67 del D.P.R. 327 del 26/03/80 e s.m.i., riportato sulle etichette come previsto Reg. CE 1169/2011.
5. La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel precedente paragrafo per i "*Pomodori pelati*".
6. I bidoncini devono riportare dichiarazioni dal Reg. CE 1169/2011.

SUCCHI DI FRUTTA/MOUSSE E PUREA DI FRUTTA

1. Filiera Italiana: per succo di frutta si intende un prodotto costituito al 100% da frutta privo di zuccheri aggiunti. Nel caso di nettari di frutta si fa richiesta che la percentuale di frutta presente sia almeno del 50%. Devono essere senza zucchero aggiunto e privi di additivi.
2. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti, nonché privo di additivi.
3. Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.
4. I succhi, le mousse, le puree devono essere realizzati con il 100% di frutta.
5. Le confezioni devono rispondere alle caratteristiche previste dal Reg. CE 1169/2011.

CONFETTURE EXTRA DI FRUTTA/GELATINE

1. Filiera italiana. Le confetture dovranno essere in confezione "alberghiera" secondo le grammature nelle allegate tabelle dietetiche.
2. Le confetture devono presentarsi con una massa compatta e gelificata. All'esame organolettico non si devono riscontrare:
    - ✓ caramellizzazione degli zuccheri;
    - ✓ cristallizzazione degli zuccheri;
    - ✓ sapori estranei;
    - ✓ presenza di muffe;
    - ✓ presenza di materiali estranei.
2. Devono essere prodotte esclusivamente con frutta nei gusti pesca, albicocca, fragola, ciliegia, ecc., del tipo extra, senza conservanti e coloranti, privi di edulcoranti sintetici.
3. Le confetture devono prevedere il 45% di frutta presente, con la tassativa osservanza di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia.
4. Non sono ammessi i gusti:
    - ✓ agrumi;
    - ✓ fichi;
    - ✓ kiwi.
5. I prodotti devono riportare sulle confezioni quanto menzionato nel Reg. CE 1169/2011.

MIELE

1. Deve essere conforme alla L. 12/10/1982 n. 753. È ammesso solo miele di nettare e di produzione italiana.
2. L'approvvigionamento del prodotto dovrà essere limitato al quantitativo necessario all'effettivo consumo, utilizzando confezioni di limitata capacità.

SALE

1. 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 o corpi estranei.
2. Deve essere conforme al D.M. 31/01/1997 n.106.
3. È permesso l'utilizzo di sale iodato, distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato secondo quanto previsto dal D.M. 10 agosto 1995 n. 562 e dalla legge 21 marzo 2005 n. 55. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.
4. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. CE 1169/2011.

ZUCCHERO SEMOLATO

1. Filiera comunitaria: per semolato si intende il prodotto a media granulosità.
2. Non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test).
3. Deve essere confezionato in pacchetti da Kg 1.
4. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. CE 1169/2011.

ACETO ROSSO/BIANCO

1. Filiera italiana: è ottenuto dalla fermentazione acetica.
2. Prodotto che si ottiene dalla ossidazione microbica del vino in presenza di ossigeno, operata dai batteri acetici del genere Acetbacter.
3. L'acidità espressa in acido acetico deve essere compresa tra il 6% e il 12% e l'alcol etilico residuo inferiore all'1,5%.
4. La preparazione e il commercio degli aceti sono previste in base al D.P.R. 12.02.1965 n° 162 e successivamente modificato con l'art. 14 della L. n. 739 del 09/10/1970, L. 06/06/1986 n. 527 sulla produzione e commercializzazione degli agri e con limiti delle sostanze tollerate definite dal D.M. 27 marzo 1986.
5. In etichetta è necessario riportare, come da Reg. CE 1169/2011
   - ✓ denominazione merceologica del prodotto;
   - ✓ indicazione dell'acidità totale in acido acetico;
   - ✓ contenuto minimo;
   - ✓ nome, ditta o ragione sociale dell'imbottigliatore e sede dello stabilimento di imbottigliamento;
   - ✓ estremi dell'autorizzazione di cui sopra.

ZAFFERANO

1. Filiera comunitaria: si richiede zafferano puro, in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

PRODOTTI SURGELATI CARATTERISTICHE

Condizioni generali.

1. I surgelati devono essere preparati e confezionati secondo le norme vigenti. Dovrà essere rispettato il D.M. 25 settembre 1995 n. 493 "Regolamento di attuazione delle direttive 92/1/CEE, relativa al controllo delle temperature degli alimenti surgelati, e 92/2/CEE, relativa alle modalità di campionamento e al metodo di analisi per il controllo delle temperature".

2. I veicoli da trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente D.P.R. n. 327/80 e s.m.i., ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento delle temperature. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto a – 18° C: sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C, come previsto dalla normativa riportata.
3. I prodotti non devono presentare i segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione 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.
4. I prodotti surgelati non devono presentare:
    - ✓ alterazioni di colore, odore e sapore;
    - ✓ bruciature da freddo;
    - ✓ fenomeni di putrefazione profonda;
    - ✓ parziali decongelazioni;
    - ✓ ammuffimenti.
4. Il test di rancidità deve essere negativo.
5. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 110 "Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana".
6. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dai Decreti su citati.

PESCE SURGELATO

1. Richiamato il contenuto di cui al precedente punto "*Prodotti surgelati caratteristiche*".
2. 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.
3. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
4. La grammatura del prodotto è calcolata al lordo della confezione.
5. I filetti di pesce **non devono presentare**: grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione anormale.
   Deve essere chiara la zona di provenienza (Zone FAO) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Parametri fisici: calo peso 10 – 30% a seconda della specie; glassatura 5 – 20% a seconda della specie.
6. Dovranno essere privi di lische, pelle o altro scarto, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico-sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione. Tali alimenti dovranno rispettare le norme vigenti di legge e le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie.
7. 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 tipica della specie.
8. Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18°, come previsto dal D.P.R. 327/80.
9. Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al D.M. 09/12/1993.
10. Non è ammessa la presenza di alcuna spina.
11. Tipologie richieste:
    - ✓ halibut;
    - ✓ merluzzo;
    - ✓ platessa.
12. Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi Reg. CE 852 e 853/04.
13. La modalità di scongelamento del pesce deve essere tassativamente in cella frigorifera.
14. Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC/scadenza.
15. La modalità di scongelamento del pesce deve essere tassativamente in cella frigorifera.

VERDURE SURGELATE E VERDURE PER MINESTRONE SURGELATO

1. Devono rispettare le norme già scritte più sopra per i surgelati.
2. Filiera italiana.
3. 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 di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
   - ✓ sono tollerati leggeri difetti di colorazione.
3. Le verdure richieste sono: fagiolini, piselli, spinaci e qualora non siano reperibili freschi (es. sostituzioni per diete speciali) cuore di carciofo, punte di asparagi broccoli, coste, cavolfiori, biete ed erbette.
4. È vietato l'utilizzo di zucchine e carote surgelate, per motivi organolettici e perché disponibili freschi secondo stagionalità.
5. Nel caso di rottura delle attrezzature per i pasti preparati in loco, è consentita la fornitura del misto per minestrone surgelato, il misto per minestrone deve essere costituito solo da ortaggi.
6. Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC.

FAGIOLI SECCHI/CECI/LENTICCHIE/MISCELA DI LEGUMI SECCHI

1. Filiera italiana.
2. I legumi previsti sono: ceci, fagioli, lenticchie, piselli (per i quali è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato), fave (esclusivamente per passato/minestra di legumi).
3. Qualora i suddetti prodotti siano forniti secchi devono essere: puliti, di pezzatura il più possibile omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma, uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%).
4. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.
5. I prodotti biologici, quando richiesti, devono essere conformi al Regolamento CE 834/2007 e s.m.i., n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009.

CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI BOVINO ADULTO

In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, le carni bovine devono essere ottenute esclusivamente da parti muscolari intere di bovini della **razza piemontese** iscritti al Libro Genealogico Nazionale nel rispetto del Disciplinare di etichettatura del "Consorzio di Tutela della Razza Piemontese" **e/o ascrivibili al tipo genetico Piemontese**, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 18 mesi. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tracciabilità ed etichettatura.

1. Le carni devono essere:
   - ✓ ottenute in macelli e laboratori nazionali (impianti CEE) autorizzati ai sensi delle normative nazionali e comunitaria vigenti;
   - ✓ bollate secondo la normativa vigente (Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04);
   - ✓ ottenute da bovini della razza piemontese iscritti al libro genealogico nazionale nel rispetto del Disciplinare di etichettatura del "Consorzio di Tutela della Razza Piemontese" riconosciuto con D.M. 21158, del 18/04/2000, allevati nella zona di produzione e devono avere età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 18 mesi;
   - ✓ ottenute esclusivamente da parti muscolari intere che verranno poi utilizzate, per il confezionamento dei piatti previsti dal menu, presso i centri di cottura;

- ✓ ottenute da bovini allevati nel rispetto del Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese (n° approvazione IT 007 ET) per ciò che riguarda la rintracciabilità lungo tutta la produzione, gli allevamenti devono avere in materia di stabulazione, i seguenti requisiti: o stabulazione libera, o fissa o eventualmente allevamento con pascolo annuale o stagionale.

2. Non è consentito acquistare carne già macinata, per le preparazioni che lo richiedono quali ragù, polpette e polpettone: la macinazione dovrà avvenire nella stessa giornata della preparazione.
3. Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza.
4. Gli allevamenti devono rispettare la normativa Europea Nazionale in materia di protezione degli animali negli allevamenti.
5. Gli allevamenti devono osservare, in materia di alimentazione, ai fini della biosicurezza, le seguenti regole:
   - ➢ presenza di documentazione scritta e aggiornata della razione somministrata da presentare all' atto della verifica dell'organizzazione e/o dell'Organismo di controllo, con precise indicazioni sull' utilizzo di foraggi (verdi e/o essiccati e/o insilati) e mangimi;
   - ➢ i foraggi utilizzati non devono essere ammuffiti;
   - ➢ le miscele di mangimi devono avere un contenuto minimo di cereali e derivati pari al 50%;
   - ➢ non sono ammesse farine provenienti da tessuti di origine animale.
6. L' etichettatura, che deve essere conforme all' art. 9 del Disciplinare di etichettatura, D.M. 18 aprile 2000, nonché ai D.M. 30 agosto 2000 e 22 gennaio 2001, che forniscono indicazioni e modalità applicative del Regolamento CE 1760/2000, deve indicare:
   - ✓ estremi indicativi 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 di vendita;
   - ✓ data di macellazione;
   - ✓ numero identificativo del soggetto come da D.P.R. 317/96 e successive modifiche, accompagnato dal sesso;
   - ✓ codice che permetta l'immediato collegamento del prodotto carne all' insieme di carne e/o al capo bovino da cui deriva;
   - ✓ peso della carne a cui si riferisce l'etichetta;
   - ✓ estremi identificativi dell'Organismo indipendente.
7. Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra – 1° C e a + 7° C.
8. 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);
   - ✓ essere ottenuta da animali non appartenenti alla categoria vitelli secondo quanto definito dall'art. 2 del 04/04/64, n. 171 e L. 1803/77, n. 63 e successive modifiche.
9. L'etichetta apposta sulle confezioni deve contenere le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese e quelle previste dal Reg. CE 1169/2011.

È vietato l'utilizzo di carni di sanato.

TRASPORTO CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI BOVINO

1. Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni devono essere trasportate sottovuoto e possedere i requisiti merceologici previsti per le carni confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.
2. Le confezioni devono inoltre avere le seguenti caratteristiche:
   - ✓ involucro integro, ben aderente alla carne;
   - ✓ i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973, aggiornato da D.M. 22 luglio 1998, n. 338.

CARNI AVICOLE REFRIGERATE

1. Filiera italiana.
2. Sono richiesti i seguenti tagli: cosce, sovra cosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino.
3. Le carni:
   - ✓ devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, le normative nazionali e comunitarie vigenti;
   - ✓ le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
   - ✓ devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 con temperature durante il trasporto comprese tra - 1° C e + 4° C;
   - ✓ devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento CE 1234/2007, art. 3;
   - ✓ devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
   - ✓ 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;
   - ✓ se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino) devono essere confezionate sottovuoto;
   - ✓ se commercializzate in carcasse intere, devono essere completamente eviscerate (pollo a busto);
   - ✓ non è ammesso l'impiego di carcasse parzialmente sviscerate (pollo "tradizionale").

Le carni di **pollo** (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, devono provenire da animali alimentati con mangimi di origine vegetale; devono avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia e cartilagine sternale molto flessibile.

Le carni di **tacchino** (età compresa tra 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; devono essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetale.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 5 giorni rispetto alla data di scadenza.

CARNI SUINO FRESCO E REFRIGERATE

1. Filiera italiana: in aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore le carni devono presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, devono essere compatte e non eccessivamente umide o rilassate.
   Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 5 giorni rispetto alla data di scadenza.
2. La carne deve essere trasportata secondo le disposizioni delle normative nazionali e comunitarie vigenti, con temperature durante il trasporto tra – 1° C e + 7° C.
3. La carne deve essere in confezioni sottovuoto, con le seguenti caratteristiche:
   - ✓ involucro integro, ben aderente alla carne;

- ✓ i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973 deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.C.

1. Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative ed organolettiche previste dai disciplinari di produzione relativi alla tutela della denominazione di origine.
2. non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti ad una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.
3. Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e i 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.
4. I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.
5. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50 –60%.
6. Deve essere prodotto in stabilimenti che abbiano i requisiti di cui al Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04
7. I salumi da fornire in porzioni monorazioni devono essere:
   - ✓ disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo la legge n. 283 del 30/04/62, il DPR 777 del 23/08/82, e aggiornamenti, e il Reg. CE 1169/2011;
   - ✓ non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti ad 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.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 15 giorni rispetto alla data di scadenza.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI E SENZA GLUTINE

1. Filiera Italiana. Non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte. Deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.
2. All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.
3. La fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale.
4. Il rapporto tra acqua e proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20).
5. Non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore.
6. Non deve possedere iridizzazioni, picchiettature o altri difetti.
7. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalla norma ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti.
8. l grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.
6. Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni pregiudicando il rendimento alimentare, quindi deve essere preventivamente sgrassato.
7. Deve essere della tipologia "**Scelto**" o "**Alta Qualità**" secondo il D.M. 21 settembre 2005.
8. Il prosciutto deve essere affettato il giorno stesso dell'utilizzo, e deve essere tenuto in stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.
9. Deve essere in involucri che ne garantiscano la massima igienicità.
10. La confezione deve essere conforme al D. Lgs. 108/92 e per l'etichettatura deve essere conforme al Reg. CE 1169/2011.
11. Se fornito in monorazione deve essere disponibile in confezioni sottovuoto e confezionato secondo la legge n. 283 del 30/04/62, il DPR 777 del 23/08/82, e aggiornamenti, e il Reg. CE 1169/2011.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 15 giorni rispetto alla data di scadenza.

BRESAOLA I.G.P.

1. Deve corrispondere al *Disciplinare di Produzione della Indicazione Geografica Protetta* "Bresaola della Valtellina" di cui al D. M. 23 dicembre 1998.
2. Gli stabilimenti di produzione devono possedere i requisiti di cui al Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04.
3. Deve essere prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino di età compresa tra i due e i quattro anni.
4. Deve avere consistenza soda ed elastica.
5. Deve rispettare i tempi minimi di stagionatura (45 giorni).
6. Il taglio (è richiesto un taglio sottile) deve essere compatto e assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico.
7. Il gusto non deve essere mai acido.
8. Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini e grasso.
9. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

TACCHINO ARROSTO AFFETTATO

1. Deve essere conforme ai requisiti del D.P.R. N. 503/82 e del REG. 1169/2011.
2. Filiera Italiana.
3. La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.
4. Le temperature di trasporto sono previste dal D.P.R. N. 327/80.

LATTE U.H.T. INTERO

1. Filiera Italiana.
2. Deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari e deve essere a lunga conservazione, sterilizzato con sistema UHT, con tasso del 3,5% di contenuto lipidico.
3. Confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati che dovranno comunque rispondere al regolamento sulla vigilanza igienica del latte.
4. L'alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dal D.P.R. n. 54/1997 e alla Circolare n. 16 del 01.12.1997.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 15 giorni rispetto alla data di TMC.

LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO "ALTA QUALITA'

1. Filiera Piemontese.
2. Il latte dovrà essere fresco, intero (tenore naturale di materia grassa uguale o superiore al 3,5%), pastorizzato, omogeneizzato, conforme al D.M. 09/05/1991, n. 185 e ala Circolare 16/97, e confezionato in cartoni da un litro perfettamente sigillati.
3. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 giorni rispetto alla data di scadenza.

YOGURT INTERO NATURALE ALLA FRUTTA DA AGRICOLTURA CONVENZIONALE OPPURE BIOLOGICA

1. Prodotto in Piemonte o Italia del Nord con latte proveniente da animali allevati in Italia.
2. Dovrà essere di buona qualità, fornito in confezioni monodose da 125 gr.

3. Devono essere esclusi dalla fornitura gli yogurt alla banana e alla fragola. Non devono contenere né coloranti, né conservanti.
4. Deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.
5. Gli yogurt "biologici", quando richiesti, devono provenire da animali allevati con metodi biologici, secondo quanto previsto dal regolamento CE 2092/91, 1804/99 e 2491/2001.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di TMC.

BUDINI

1. Filiera Italiana.
2. I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT.
3. Devono provenire da stabilimenti di produzione e lavorazione rispondenti ai requisiti di cui alle vigenti disposizioni di legge.
4. Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.
5. Gusti previsti: vaniglia, cioccolato e crème caramel.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. E PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO D.O.P.

1. Deve essere contrassegnato dal marchio di origine, del consorzio interprovinciale, che tutela e sorveglia la produzione e il commercio del prodotto denominato "PARMIGIANO - REGGIANO" D.P.R. 1269 del 30.10.1955, 15/07/83 e 09/02/90 e quindi deve possedere tutte le caratteristiche conformi al disciplinare di produzione.
2. Il parmigiano reggiano deve presentare le seguenti caratteristiche:
   - ✓ il grasso minimo deve essere il 32% della sostanza secca e umidità del 29% con tolleranza di + o – 4;
   - ✓ con pasta di colore da leggermente paglierino a paglierino;
   - ✓ aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
   - ✓ la struttura della pasta deve essere minutamente granulosa, con frattura a scaglia;
   - ✓ occhiatura minuta appena visibile;
   - ✓ 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.
3. Il formaggio grattugiato, quando non acquistato confezionato, deve essere di produzione giornaliera. Deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "*Parmigiano Reggiano*".
4. Il parmigiano reggiano D.O.P. deve essere conforme al D.P.C.M. 04/11/1991/R rispondere ai requisiti previsti alla Circolare n. 16 del 01/12/1997 e alle vigenti disposizioni di legge.

FORMAGGI FRESCHI E A MEDIA STAGIONATURA

1. Filiera italiana.
2. Prodotti da puro latte vaccino fresco italiano e forniti in confezioni chiuse riportanti la data di confezionamento e scadenza.
3. I formaggi devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:
   - ➢ avere subito un normale processo di maturazione e stagionatura;
   - ➢ avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici dei formaggi da tavola di prima qualità;
   - ➢ avere pasta uniforme continua con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio;
   - ➢ crosta, quando presente, regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescenze o altro;
   - ➢ non devono presentare gusti anomali.

Non devono essere utilizzati formaggi freschi con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di TMC/scadenza.

FIORDILATTE/MOZZARELLA LATTE VACCINO

1. Filiera piemontese.
2. Prodotto a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato.
3. Il gasso minimo contenuto deve essere >44% sulla sostanza secca.
4. Non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro.
5. I singoli pezzi devono essere interi e compatti.

CRESCENZA/STRACCHINO

1. Filiera piemontese/regioni contermini.
2. Prodotto da puro latte vaccino fresco.
3. Il grasso minimo deve essere >50% sulla sostanza secca.
4. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle.
5. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazioni anomale o altre cause.

ROBIOLA FRESCA

1. Filiera piemontese.
2. Prodotto da puro latte vaccino fresco.
3. Il grasso minimo deve essere > 50% sulla sostanza secca.
4. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle.
5. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazioni anomale o altre cause.

RICOTTA

1. Filiera piemontese.
2. Non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale.
3. Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto.

FORMAGGIO FRESCO TIPO ANNABELLA

1. Filiera piemontese.
2. Prodotto solo con latte vaccino fresco, caglio e sale.
3. Grasso minimo >50% sulla sostanza secca.
4. Non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale.
5. Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto.

TALEGGIO D.O.P.

1. Filiera piemontese/regioni contermini.
2. Prodotto da puro latte vaccino intero fresco.
3. Il grasso minimo deve essere >48% sulla sostanza secca.
4. La pasta deve essere compatta di colore da bianco a paglierino e sapore leggermente aromatico.
5. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazioni anomale o altre cause.
6. La denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel Regolamento CE 1107/96 del 12/06/96.

ITALICO

1. Filiera italiana.
2. Prodotto da puro latte vaccino fresco.
3. Il grasso minimo deve essere >50% sulla sostanza secca.
4. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle.
5. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazioni anomale o altre cause.

FONTINA D.O.P.

1. Filiera Valle d'Aosta.
2. Prodotto da puro latte vaccino fresco.
3. Il grasso minimo deve essere > 45% sulla sostanza secca.
4. La pasta deve essere compatta ma elastica con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino e sapore dolce caratteristico.
5. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazioni anomale o altre cause.
6. Deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.
7. La denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel DPR 1269 del 30/10/55.

FONTAL

1. Filiera italiana.
2. Prodotto da puro latte vaccino fresco.
3. Il grasso minimo deve essere >45% sulla sostanza secca.
4. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazioni anomale o altre cause.
5. Deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

EMMENTHAL/GRUYERE/SBRINZ

1. Filiera comunitaria (Emmenthal e Sbrinz sono svizzeri; Gruyere svizzero o francese).
2. Prodotto da puro latte vaccino fresco.
3. Il grasso minimo deve essere > 45% sulla sostanza secca.
4. L'Emmenthal deve presentare interamente la classica occhiatura delle dimensioni di una ciliegia, distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna. La pasta deve essere compatta, morbida, colore giallo intenso.
5. Il Gruyere deve avere una pasta morbida e fondente, untuosa di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa con buchi della grossezza di un pisello.
6. Lo Sbrinz deve avere una pasta compatta e friabile, il sapore finemente aromatico.

PROVOLONE

1. Filiera italiana.
2. Prodotto da puro latte vaccino intero.
3. Il grasso minimo deve essere > 45% sulla sostanza secca.
4. La pasta deve essere compatta, priva di occhi, di colore bianco tendente al paglierino.
5. La stagionatura deve variare dai 6 ai 12 mesi.
6. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazioni anomale o altre cause.

UOVA PASTORIZZATE DA ALLEVAMENTO A TERRA

1. Filiera italiana.
2. Uova fresche di categoria A da galline allevate a terra. L'uovo deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla 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.

Non devono essere utilizzate con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di TMC/scadenza

ORTOFRUTTA FRESCA

Tutti i prodotti dovranno provenire da sistemi di coltivazione che rispettino un disciplinare regionale di produzione integrata, tale requisito, oltre che essere indicato in etichetta, dovrà essere dimostrabile da documenti di certificazione o autocertificazioni scritte dei produttori. In alternativa è possibile, in ogni caso, la fornitura di prodotti certificati secondo l'agricoltura biologica.

Inoltre è richiesto che vengano garantite per ogni fornitura le seguenti condizioni:

- ✓ percentuale di residualità di fitofarmaci sempre e comunque inferiore al 59% dei limiti di legge vigenti al momento del controllo;
- ✓ non siano stati effettuati trattamenti post raccolta con principi attivi di sintesi per la conservazione.

I predetti requisiti potranno essere oggetto di verifiche.

I prodotti:

- ✓ devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;
- ✓ devono essere puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità;
- ✓ con un grado di maturazione idoneo;
- ✓ non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- ✓ essere privi di odori o sapori anomali;
- ✓ privi di segni di germogliazione (patate, cipolle aglio);
- ✓ è tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

I prodotti per i quali è prevista una classificazione dovranno essere di categoria extra o di prima categoria.

In genere 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.

Le forniture di frutta potranno essere oggetto di controllo da parte dell'Amministrazione Comunale al fine di valutarne il contenuto zuccherino attraverso la misurazione dei gradi brix, che dovranno essere adeguati alla tipologia del prodotto (esempio mele con almeno 12° brix al rifrattometro).

Ogni settimana dovranno somministrarsi **almeno tre tipologie di frutti diversi** secondo quanto stabilito dalla tabella in merito alla stagionalità

TABELLA STAGIONALITA' FRUTTA												
	GEN	**FEB**	**MAR**	**APR**	**MAG**	**GIU**	**LUG**	**AGO**	**SET**	**OTT**	**NOV**	**DIC**
ALBICOCCHE						•	•					
ANANAS	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•
ARANCE	•	•	•	•						•	•	•
BANANE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
CACHI											•	•
CLEMENTINE	•	•									•	•
COCOMERI												
FRAGOLE			•	•	•	•						
KIWI	•	•	•	•							•	•
LIMONI												
MANDARANCI	•										•	•
MANDARINI	•	•									•	•
MELE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
MELONI					•		•	•	•			
NETTARINE						•	•	•	•			
PERE	•	•	•				•	•	•	•	•	•
PESCHE						•	•	•	•			
PRUGNE							•	•	•			
SUSINE						•	•	•				
UVA									•	•		

<u>CARATTERISTICHE ORTOFRUTTA</u>:

Prodotti di produzione extranazionale

Banane ed ananas dovranno provenire dal commercio equo solidale.
Per le banane sono ammesse leggere variazioni di forma e di peso che deve corrispondere a circa 80 gr al netto della buccia, non devono essere state trattate tiabendazolo e la polpa deve essere soda e pastosa, priva di annerimenti, attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore non deve esser allappante, evidente segno di immaturità.

Prodotti di produzione Regionale/Nazionale

Tutti i restanti prodotto ortofrutticoli dovranno essere, quando possibile per stagionalità e tipologie, di produzione Regionale (filiera piemontese), diversamente l0unica provenienza acconsentita è quella nazionale con presenza alle Regioni confinanti.
L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di richiedere dichiarazioni scritte da parte dei fornitori che attestino l'impossibilità di reperire sul mercato prodotti con le caratteristiche richieste.

Gli **ortaggi** richiesti sono i seguenti:

- cipolle
- aglio
- porri
- carote: Per il consumo come contorno, devono essere utilizzate novelle o di varietà piccola
- barbabietole rosse (confezione sottovuoto)
- biete/erbette
- broccoli
- cavolfiori
- cavoli, verze, cavolo cappuccio

- finocchi
- insalata verde del tipo lattuga e indivia di sapore dolce
- melanzane
- peperoni
- pomodori
- sedano
- sedano rapa
- zucca (maxima o moscata)
- zucchine
- patate

La **frutta** da utilizzare è la seguente:

- Actinidia – kiwi (provenienza Italia)
- Albicocche (provenienza Italia)
- Anguria (provenienza Italia)
- Arance provenienza Italia
- Banane:
  - sono ammesse leggere variazioni di forma e di peso che deve corrispondere a circa 80 gr. al netto della buccia;
  - la polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti ne attacchi da crittogame o parassiti animali;
  - il sapore del frutto non deve essere allappante, evidente segno non completa maturazione
- Cachi (provenienza Italia)
- Limoni provenienza Italia
- Mandarini e clementine provenienza Italia
- Mandaranci provenienza Italia
- Mele (provenienza Italia)
- Melone (provenienza Italia)
- Nettarine (provenienza Italia)
- Pere (provenienza Italia)
- Pesche (provenienza Italia)
- Prugne (provenienza Italia)
- Susine (provenienza Italia)
- Uva solo settembre e ottobre provenienza Italia

TABELLA STAGIONALITA' ORTAGGI												
	GEN	**FEB**	**MAR**	**APR**	**MAG**	**GIU**	**LUG**	**AGO**	**SET**	**OTT**	**NOV**	**DIC**
AGLIO	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ASPARAGI				•	•	•						
BIETOLE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
CARCIOFI	•	•	•	•	•	•					•	•
CAROTE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
CAVOLFIORI	•	•	•	•	•				•	•	•	•
CICORIA	•	•	•	•					•	•	•	•
CIPOLLE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
FAGIOLI BORL							•	•				
FAGIOLINI					•	•	•	•	•	•	•	
FINOCCHI	•	•	•	•					•	•	•	•
LATTUGA				•	•	•	•	•	•	•		
MELANZANE				•	•	•	•	•	•	•		
PATATE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PEPERONI						•	•	•	•	•	•	
PISELLI				•	•	•	•					

POMODORI						•	•	•	•	•		
PORRI	•	•	•	•					•	•	•	•
RADICCHIO	•	•	•	•	•					•	•	•
SEDANI	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
SPINACI	•	•	•	•					•	•	•	•
VERZE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ZUCCHINE					•	•	•	•	•	•	•	•

PIANTE AROMATICHE e ORTAGGI

1. Le piante aromatiche utilizzabili nelle preparazioni alimentari sono: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano, maggiorana, menta.
2. Devono provenire da filiera italiana e devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dalla normativa.

INSALATA VERDE/ORTAGGI (IV GAMMA)

1. Nel caso siano previste forniture di IV gamma, queste dovranno in ogni caso rispettare le caratteristiche e disposizioni previste alla voce ortofrutta fresca. Le condizioni di produzione, confezionamento distribuzione, oltre che le caratteristiche microbiologiche dovranno rispettare la normativa vigente, in particolare la Legge n. 77 del 13 maggio 2011 ed il DM 20-6-2014 ad oggetto "*Attuazione dell'articolo 4 della legge 13 maggio 2011, n. 77, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma*", pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 12 agosto 2014, n. 186.
2. Non devono essere utilizzati prodotti di IV gamma da consumarsi crudi con una shelf-life residua inferiore a 3 giorni rispetto alla data di scadenza /TMC.
3. Deve in ogni caso essere preferibilmente utilizzata verdura fresca. Per motivi organolettici l'utilizzo di verdure di IV gamma viene limitato all'insalata, senza necessità di sottoporre il prodotto ad un ulteriore lavaggio.

Sia per la frutta che per la verdura il peso è da considerarsi al netto (senza tara).

PATATE

1. Le patate dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di g. 60 per ogni tubero e massimo di g. 270. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di prodotto novello.
2. Sono escluse le patate che presentino tracce di verde epicarpale (solanina) di tuberomania, di germogliazione, che presentino stolonatura (presenza di stoloni), tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, ferite generiche aperte o superate.
3. Devono essere esenti da odori particolari (latosmiia del tubero delle patate), tanfi, lezzi, puzzi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.
4. Sono inoltre esclusi i tuberi affetti dalle malattie che avversano il tubero delle patate (alterazioni dovute ad agenti, funghi, parassiti) a virosi, a malattie ed alterazioni parassitiche, ad alterazioni dovute a parassiti animali.
5. I prodotti non devono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

ACQUA

L'acqua da tavola dovrà essere **potabile proveniente dall'acquedotto di zona.**

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua confezionata se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche, cestini da viaggio per le gite o igienico sanitarie). In questo caso l'acqua sarà di filiera piemontese con un residuo fisso non superiore a 250 ml/l.

POLVERI LIEVITANTI E LIEVITO DI BIRRA

Provenienza da filiera comunitaria.

PRODOTTI PER SCHEMI DIETETICI

L'impresa aggiudicataria 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'impresa aggiudicataria devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato dell'Associazione Italiana Celiachia.

DIETE A CARATTERE RELIGIOSO

Il fornitore dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere religioso. In particolare per utenti di religione islamica, ebraica è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dall'Amministrazione con i pasti di seguito indicati o eventualmente concordati che rispettino le rispettive convinzioni religiose.
I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle grammature relative a ciascuna tipologia di utente al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.
Detti pasti dovranno garantire la maggior alternanza possibile.

INDICAZIONI DIETETICHE PER COMUNITA' ISLAMICA

ALIMENTO E INGREDIENTE PROIBITO	POSSIBILE SOSTITUZIONE
Prosciutto crudo	Uova o formaggio o bresaola
Prosciutto cotto	Uova o formaggio o bresaola
Lonza	Uova o formaggio o bresaola
vino	

INDICAZIONI DIETETICHE PER COMUNITA' EBRAICA

1. Latticini e prodotti della carne non possono essere consumati nello stesso pasto: un pasto deve contenere o solo latticini o solo carne.
2. Solitamente la carne ed i latticini vengono consumati utilizzando posate o piatti distinti.
3. Durante la Pasqua degli Ebrei (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati. I piatti e le posate che vengono utilizzati non devono avere avuto contatto con cibi lievitati.
4. Ogni prodotto che non siano latticini o carne (frutta, verdura, pesce, uova) è considerato neutrale e può essere consumato in ogni momento del pasto con ogni cibo.

ALIMENTO PROIBITO	ALIMENTO PERMESSO
Pane condito con grasso animale o al latte	Pane e cereali di tipo comune
Latticini e carne nello stesso pasto	Latte fresco di giornata e formaggi
Formaggi prodotti con caglio animale	Formaggi prodotti con caglio microbico o di sintesi
Uova di animali che mangiano altri animali	Uova di gallina
Maiale e suoi derivati	Carne bovina e carni avicole
Crostacei e molluschi	Pesce di mare

Grasso animale	Oli vegetali, burro quando non abbinato a carne
	Verdura e frutta
	Dolci senza latte

NOTE

Si ribadisce che:

a) È vietato nel modo più assoluto l'utilizzo di cibi geneticamente modificati.
b) È vietato l'utilizzo di alimenti contenenti sciroppo di glucosio – fruttosio o dolcificanti artificiali, edulcoranti sintetici.
c) È vietato l'utilizzo di preparati per brodo.
d) È vietato l'utilizzo di semilavorati industriali quali fiocchi di patate, carni e pesce lavorati.
e) È esclusa la somministrazione di cibi fritti.
f) Eventuali variazioni alla distribuzione settimanale nonché alla distribuzione del menù che dovessero rendersi necessarie, dovranno avvenire senza modifiche al bilancio energetico di nutrienti e di costi.
g) Previo accordo con l'Amministrazione Comunale è possibile l'inserimento di piatti non previsti nelle attuali tabelle dietetiche, che sarà soggetto al visto del competente Servizio Nutrizione e Igiene Alimenti dell'ASL.