



CITTA' DI PIOSSASCO

Città Metropolitana di Torino

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ANNI SCOLASTICI:- 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021- 2021/2022

Allegato B – TABELLE MERCEOLOGICHE

INDICE

NORME GENERALI PER TUTTI I PRODOTTI	3
Considerazioni generali.....	3
Normativa di riferimento	3
Imballaggi – recipienti	4
Criteri microbiologici.....	4
Organismi geneticamente modificati	5
I prodotti a filiera controllata e biologica	5
1) CEREALI - FARINE – LORO DERIVATI	6
Farina di mais biologica.....	6
Pane e pane grattugiato	6
Grissini prodotti con olio di oliva.....	7
Dessert: merendine confezionate, crostatine, muffin, mini cake da agricoltura biologica.....	7
Pasta biologica di semola di grano duro	7
Pasta fresca/secca/surgelata o in atmosfera modificata all'uovo e ripiena, pasta per lasagne surgelata o in atmosfera modificata biologica.....	7
Lasagne surgelate o in atmosfera modificata pronte al consumo biologiche	8
Pizza/focaccia/base per pizza surgelata e/o in atmosfera modificata	8
Riso	8
Cereali in grani biologici	9
2) OLI E GRASSI	9
Olio extra vergine di oliva	10
Olio monoseme mais/girasole	10
Burro.....	10
3) ALIMENTI/CONSERVE ALIMENTARI /PRODOTTI CONSERVATI/PRODOTTI SECCHI	11
Olive verdi/nere in salamoia denocciolate	11
Pomodori pelati/polpa di pomodori	11
Pesto confezionato biologico	12
Maionese/Ketchup/Salsa tonnata.....	12
Tonno all'olio di oliva	12
Alimenti vegetali conservati pronti all'uso (fagiolini, piselli, ceci, cannellini, fagioli borlotti, lenticchie) biologici.....	13

Legumi secchi da agricoltura biologica	13
4) DERIVATI DELLA FRUTTA - BEVANDE	14
Succhi di frutta, purea di frutta, mousse di frutta	14
Bibita analcolica di té al limone/pesca.....	15
Frutta sciroppata/macedonia di frutta.....	15
5) DOLCI E DESSERT	15
Crème caramel, budino alla vaniglia, budino al cioccolato	15
6) PRODOTTI VARI.....	15
Acqua Oligominerale.....	15
Sale – Sale integrale.....	15
Aceto bianco/rosso/di mele.....	16
Zafferano	16
7) PRODOTTI SURGELATI	16
Prodotti della pesca sostenibile surgelati	17
Caratteristiche dei prodotti della pesca surgelati richiesti	17
Verdure surgelate con sistema di produzione integrata	18
8) CARNI FRESCHE	18
Carne di bovino adulto fresca/sottovuoto di razza piemontese	18
Carni avicole fresche provenienza piemontese/nazionale bio	19
Carne suina fresca/sottovuoto refrigerata nei suoi tagli anatomici	21
9) PRODOTTI CASEARI	21
Latte UHT intero a lunga conservazione:	22
yogurt alla frutta:.....	22
Panna da cucina UHT	22
Gelati.....	23
Tofu o formaggio di soia biologico	23
Formaggi	23
Parmigiano Reggiano D.O.P. e Parmigiano Reggiano grattugiato D.O.P.....	24
Grana Padano D.O.P. filiera piemontese.....	24
Fontal.....	25
Crescenza/stracchino.....	25
Fiordilatte.....	25
Robiola fresca	25
Ricotta	25
Tomino fresco	25
Primo sale	26
Robiola D.O.P. piemontese fresca	26
Bra piemontese D.O.P.	26
10) SALUMI.....	26
Prosciutto cotto alta qualità senza polifosfati	26
Prosciutto crudo di Parma D.O.P.....	27
Bresaola I.G.P.	28
Fesa di tacchino - Manzo stufato	28
11) OVOPRODOTTI.....	29
Uova pastorizzate biologiche di filiera piemontese o da regioni limitrofe	29
Uova sode confezionate	29
12) ORTOFRUTTA	29
Caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli richiesti.....	30
13) PRODOTTI IN IV GAMMA	32
14) ULTIME PRECISAZIONI.....	33
Prodotti di pasticceria	

NORME GENERALI PER TUTTI I PRODOTTI

Considerazioni generali

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal Capitolato d'Appalto devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale relativa alle categorie merceologiche.

Il Comune si riserva di poter richiedere all'I.A. l'impiego di ulteriori alimenti, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dal menu concordato e non inseriti nel presente allegato, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche.

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, macellazione, sezionamento, condizionamento, trasformazione, confezionamento) avviene entro i confini geografici così definiti (Unione europea, Italia, 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 Piemonte o prodotto in Italia). La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. cacao, spezie, frutta esotica, ecc.) e per i prodotti certificati a marchio di origine europea (D.O.P., I.G.P.) la cui origine è definita nei disciplinari di produzione dei diversi prodotti.

Per ogni materia prima o alimento non contemplato nelle seguenti tabelle merceologiche, **allegato C** l'I.A., prima di poter utilizzare detti prodotti, dovrà rivolgere formale richiesta alla A.C., la quale, dopo valutazione dell'uso, del fornitore e delle schede tecniche del prodotto, oggetto della richiesta, darà il parere favorevole o il diniego all'utilizzo.

I criteri di sicurezza igienica e microbiologica riportati nel presente Capitolato e nei suoi allegati, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico-scientifico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

La degradazione delle materie prime è un processo graduale; quanto più un alimento si trova lontano dalla sua scadenza o dal TMC (Termine Minimo di Conservazione) definito, maggiori sono le garanzie relative alla sua sicurezza, freschezza e qualità. E' stato quindi previsto che alcune derrate debbano avere al momento dell'utilizzo una determinata shelf-life residua rispetto a quella indicata dal produttore.

Normativa di riferimento

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero

Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (P.A.N.G.P.P.) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" approvati con D.M. 25/07/2011 ai sensi del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

- Legge n° 283 /1962 (e s.m.i.) Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- Dpr n° 327/ 1980 (e s.m.i.) Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283
- Regolamento CE 178/2002 (e s.m.i.) che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e della rintracciabilità dei prodotti alimentari
- Reg. CE n. 178/2002, (principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione l'autorità europea per la sicurezza alimentare e a procedure nel campo della sicurezza alimentare).
- 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)
- Regolamento CE 853/2004 (e s.m.i) che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- 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
- Regolamento CE 396/2005 (e s.m.i.) concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari.
- Regolamento CE 2073/2005 (e s.m.i.) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Regolamento CE 1881/2006 (e s.m.i.) concernente i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
- D. Lgs. n.31/2001 (e s.m.i.) attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano
- D.G.R. 10 gennaio 2012, n. 2-3258 (e s.m.i.) approvazione linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011
- 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.
- Regolamento UE 1169/2011 (e s.m.i.) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- D. Lgs. n. 111/1992 (e s.m.i.) attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- Regolamento CE 1333/2008 (e s.m.i.) relativo agli additivi alimentari
- Regolamento (CE) n. 1234/2007 (e s.m.i.) recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM)
- Regolamento (UE) N. 1308/2013 (e s.m.i.) recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio
- Regolamento UE 543/2011 (e s.m.i.) recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati.
- Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003 pratiche generali e principi di igiene alimentare

Imballaggi – recipienti

- Regolamento CE 1935/2004 (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- Regolamento CE 10/2011 (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60.

Deve essere mantenuta costante attenzione alle normative in materia, linee guida esplicative, aggiornamenti attuativi, a garanzia della sicurezza dell'alimento, sotto il profilo igienico sanitario e in riferimento a problematiche emergenti attinenti potenziali contaminanti in rilascio dalle confezioni/imballi, nonché a tutela dell'ambiente. Deve essere richiesta al fornitore/produttore garanzia circa la conformità e sicurezza dell'imballo/confezione ai sensi delle normative vigenti. Gli imballi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né consegnati di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Criteri microbiologici

- Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 – Intesa, ai sensi dell'art.8, comma6, della legge 5 giugno 2003, n°131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano (e s.m.i.)

- Protocollo Tecnico della Regione Piemonte - Allegato 1 Tabella "Criteri microbiologici per prodotti alimentari" – Rev. 04:2017 (e s.m.i.)
- Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti - Ce.I.RSA. (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) - Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011.

Organismi geneticamente modificati

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire che in qualunque fase del loro processo di produzione non siano utilizzati Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

I prodotti a filiera controllata e biologica

Con questo termine si intendono tutti i prodotti il cui processo produttivo è regolato da un disciplinare volontario e/o da norme cogenti. Il rispetto del disciplinare e/o delle norme cogenti per i prodotti da agricoltura biologica viene certificato da un organismo di controllo terzo. Rientrano in questa definizione le seguenti tipologie di prodotti:

1) **Prodotti biologici** devono essere conformi ai:

- Reg. CE n. 834/2007 del 28 giugno 2007 "produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici e s.m.i. e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91."
- Reg. CE n. 889/2008 del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli e s.m.i.

La consegna di prodotti sfusi e in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario deve essere accompagnata dalla documentazione del fornitore che attesti la rintracciabilità dei prodotti e la conformità alla normativa sopra indicata. La consegna di questi prodotti nella singola scuola/cucina, deve essere accompagnata dalla copia dell'etichetta originale.

2) **Prodotti ortofrutticoli con sistemi di produzione integrata** si richiede che le aziende agricole produttrici abbiano almeno uno dei seguenti requisiti:

- 1) possesso della certificazione secondo lo standard GLOBAL G.A.P. o secondo la norma UNI 11233;
- 2) devono essere inserite nel sistema di controllo e certificazione del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (S.Q.N.P.I.);

In ogni caso il produttore agricolo, indipendentemente dal rispetto di uno dei precedenti 2 punti, deve rispettare i seguenti requisiti di qualità:

- che le tecniche colturali adottate garantiscano che gli eventuali valori residuali dei prodotti fitosanitari siano inferiori o pari al 50% dei limiti di legge, vigente al momento del controllo, per ogni principio attivo;
- che non siano effettuati trattamenti con principi attivi di sintesi per la conservazione del prodotto nel periodo successivo alla raccolta;
- che sull'imballaggio sia presente l'etichetta del produttore primario con specifica indicazione dell'epoca e del luogo di raccolta.

3) **Prodotti provenienti dal Mercato Equo Solidale** e cooperativistico devono provenire dal circuito del commercio equo-solidale e si fa riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998, alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 e alla Risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

4) **Prodotti tipici D.O.P. - I.G.P. - S.T.G.**, devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento UE 1151/2012 (e s.m.i.).

- D.O.P. Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.): prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata e il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione; caratteristiche dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani

- I.G.P. Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) indica un marchio di origine che viene attribuito a prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata

- S.T.G. Specialità Tradizionale Garantita non fa riferimento a un'origine ma ha l'obiettivo di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale.

5) **P.A.T. prodotti agroalimentari tradizionali:** alimenti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni, si intendono quei prodotti regolamentati dal Decr. Lgs. 30 aprile 1998, n. 173 "Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n.449"

- D.M. 8 settembre 1999, n. 350. "Reg. recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173."

Decreto Ministeriale 18 luglio 2000 "Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" e s.m.i

6) **Prodotto locale** si intende: prodotto e confezionato in una azienda artigianale con sede nel territorio della provincia di Torino.

ADEMPIMENTI MINIMI

1) CEREALI - FARINE – LORO DERIVATI

Comprende le seguenti categorie di alimenti

farina di mais, pane fresco, grattugiato, grissini, pasta di semola di grano duro, paste secche all'uovo, paste fresche all'uovo ripiene surgelate e/o in atmosfera modificata, pasta per lasagne surgelata e/o in atmosfera modificata, riso, farro, orzo, prodotti da forno, fette biscottate, crackers, biscotti secchi, crostini, pizza/focaccia, base per pizza surgelata e/o in atmosfera modificata, corn flakes, dessert: merendine confezionate, crostatine, muffin, mini cake,

Normative di riferimento

- Legge del 4 luglio 1967 n. 580,

- D.P.R. del 30/11/98 n. 502,

- D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 "Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146"

- Decreto Mipaf 17 dicembre 2013 "Disposizioni applicative dell'articolo 12 del decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187, concernente la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari

- Legge regionale 16 luglio 2013, n. 14 Pasta di semola di grano duro, pasta integrale, Paste secche all'uovo, Paste fresche all'uovo/ripiene, sfoglia precotta per lasagne surgelata, lasagne surgelate pronte al consumo Decreto Presidente della Repubblica 5 marzo 2013, n. 41

- Legge 18 marzo 1958, n. 325

- Legge 5 giugno 1962, n. 586 "Modificazioni della legge 18 marzo 1958, n. 325, sulla disciplina del commercio interno del riso"

PRODOTTO	Farina di mais biologica
Caratteristiche merceologiche	Di filiera italiana. Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità. Qualora richiesto, deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014. contenere additivi. Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.
Confezionamento	Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

PRODOTTO	Pane e pane grattugiato
-----------------	--------------------------------

Deve essere prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano, proveniente da Europa e U.S.A.. E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.
PANE GRATTUGIATO: deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione. Non deve contenere grassi di origine animale (es. strutto)

Caratteristiche igienico sanitarie

Le farine impiegate devono possedere caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto di umidità, ceneri, proteine previste dalla normativa vigente. Devono essere assenti corpi estranei, difetti e alterazioni, non vi deve essere alcuna impurità o residui di insetti
Le farine non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti o altre sostanze vietate.
La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca

Caratteristiche organolettiche

Deve essere fabbricato con lievito di ottima qualità, la crosta deve essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi e fori, non presentare bruciature, consistenza friabile, la mollica di colore paglierino chiaro, porosità regolare e consistenza elastica alla rottura con le mani (o al taglio). Il pane deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica. Il pane deve essere privo di odori estranei e sapori acidi. La mollica deve essere asciutta,

non attaccaticcia, spugnosa ed elastica

Ingredienti: Farina di grano tenero "0" o "00" o integrale, acqua, lievito, estratto di malto, farina di cereali maltati, sale, olio di oliva

Caratteristiche merceologiche	Pane comune, Pane all'olio di oliva che, oltre alle componenti previste per il pane comune, deve contenere anche olio di oliva o extravergine di oliva in quantità compresa tra il 3 – 4%. Pezzatura varia, 40gr per il formato bocconcino, quadrotta fino a 500gr. per il formato filoncino. Non deve contenere additivi.
Confezionamento	Pane grattugiato in confezione da 250 a 500 g. Il trasporto del pane deve avvenire in sacchi chiusi, senza l'utilizzo di punti metallici, di carta o di plastica adeguatamente microforata conformi alla normativa vigente. Il trasporto deve avvenire in idonee ceste in materiale lavabile e disinfettabile che devono essere mantenute in condizioni ineccepibili di pulizia. Ogni fornitura deve essere accompagnata da etichetta o da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto, gli ingredienti e la data di produzione

PRODOTTO	Grissini prodotti con olio di oliva
Caratteristiche organolettiche	Bastoncino di pasta di pane, croccante e friabile, senza mollica, con struttura friabile. Perfetta lievitazione e cottura. Non debbono contenere impurità. Essere alterati per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti, muffe, non devono contenere additivi.
Caratteristiche merceologiche	Ingredienti: farina di grano tenero, farina di grano duro, lievito, acqua, olio di oliva Il prodotto finito si presenta sotto forma di un bastoncino cilindrico all'estremità, il diametro e la lunghezza sono variabili, Devono essere prodotti e confezionati in Italia
Confezionamento	Confezioni da gr 250/500 o, a richiesta, mono porzioni da gr 12

PRODOTTO	Pasta biologica di semola di grano duro
	Corrispondente per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti. Sono denominate pasta di semola di grano duro, pasta di semolato di grano duro e pasta integrale i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola di grano duro o con semolato di grano duro o con semola integrale di grano duro ed acqua.
Caratteristiche organolettiche	Pasta essiccata, deve avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate. Il prodotto deve risultare indenne da materiali estranei di natura organica o inorganica, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, inoltre non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria.
Caratteristiche merceologiche	Prodotta e confezionata in Italia. Il grano duro biologico deve provenire da Europa e U.S.A. Avere umidità massima del 12,5%, non sono ammessi additivi La pasta dopo la cottura non deve presentarsi spappolata e/o spaccata, il peso ed il volume devono aumentare considerevolmente e l'acqua di cottura non deve risultare torbida o lattescente. 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, compatibilmente con la gamma dei formati disponibili nel prodotto biologico. Prodotto da utilizzare non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.
Confezionamento	Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici, per ogni tipo di pasta deve essere dichiarato esattamente il tempo di cottura.

PRODOTTO	Pasta fresca/secca/surgelata o in atmosfera modificata all'uovo e ripiena, pasta per lasagne surgelata o in atmosfera modificata biologica
	Prodotta con semola di grano duro e almeno quattro uova fresche di gallina per Kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovo prodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti di legge. La fornitura di pasta surgelata deve essere conforme a quanto previsto dalle disposizioni

	generali relative ai prodotti surgelati
Caratteristiche organolettiche	Non deve presentare grumi, sapori e odori acri, non deve presentarsi infettata da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
Caratteristiche merceologiche	Prodotta e confezionata in Italia. Il grano duro biologico deve provenire da Europa e U.S.A.. Avere umidità massima del 30%, non sono ammessi additivi. La sfoglia di pasta all'uovo, deve avere dimensioni adatte all'alloggiamento in gastronomia e dev'essere pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente. Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e dev'essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette), ricotta, parmigiano reggiano/grana padano, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata Non è ammesso l'uso di glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità
Confezionamento	Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici e le confezioni devono risultare intatte. Per le paste ripiene la denominazione deve essere completata con il riferimento del ripieno ed, eventualmente, con l'indicazione dell'ingrediente o degli ingredienti caratterizzanti utilizzati nel ripieno. Le confezioni possono essere surgelate e devono rispettare la normativa relativa ai prodotti surgelati, o essere sottovuoto o in atmosfera modificata.

PRODOTTO	Lasagne surgelate o in atmosfera modificata pronte al consumo biologiche
Caratteristiche organolettiche	Preparazione gastronomica a base di sfoglia di pasta all'uovo condita con ragù di carne bovina e/o sugo di pomodoro, besciamella (preparata con latte, farina, burro/olio e sale), parmigiano reggiano, olio extra vergine di oliva.
Confezionamento	Analogo a quanto previsto per la pasta fresca/secca/surgelata all'uovo e ripiena biologica, pasta biologica per lasagne surgelata.

PRODOTTO	Pizza/focaccia/base per pizza surgelata e/o in atmosfera modificata
	La fornitura di prodotto surgelato deve essere conforme a quanto previsto dalle disposizioni generali relative ai prodotti surgelati, il prodotto fresco deve essere di produzione giornaliera e può essere fornito confezionato.
Caratteristiche organolettiche	I prodotti devono presentare perfetta lievitazione e cottura, essere croccanti, privi di umidità; integri, privi di odori estranei, di gusto gradevole. Il prodotto deve presentare alveolature e spessore regolari in tutti i punti. Dopo la cottura devono presentare consistenza soffice in ogni zona e assenza di bruciature nei bordi.
Caratteristiche merceologiche	Prodotta confezionata in Italia. Il grano tenero biologico deve provenire da Europa e U.S.A.. Se non è surgelata deve essere di produzione giornaliera e può essere fornita confezionata. Ingredienti dell'impasto per pizza/focaccia farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva, per la pizza, pomodori pelati (vedasi scheda tecnica specifica). Non devono contenere grassi idrogenati. Non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità.
Confezionamento	Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici e le confezioni devono risultare intatte. Preformata a base quadrata o rettangolare. La forma di ogni singola pizza/focaccia deve essere idonea all'alloggiamento in teglie Gastronorm, GN1/1.

PRODOTTO	Riso
	Corrispondente per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti. Tipologia richiesta: Nelle scuole d'infanzia e nelle scuole primarie deve essere utilizzato riso di tipo Parboiled.
Caratteristiche igienico sanitarie	E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Caratteristiche organolettiche	Deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare e uniforme Il riso parboiled deve essere di colore giallognolo chiaro su tutta la superficie e per l'intero volume, avere granelli interamente gelatinizzati Non devono essere presenti granelli con colorazione tendente al rossiccio (per eccesso di trattamento) o con "ventre biancastro" (per difetto di trattamento). Il prodotto indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, inoltre non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative
Caratteristiche merceologiche	La filiera (coltivazione, lavorazione, confezionamento) dev'essere interamente riconducibile al Piemonte e/o Lombardia e/o Emilia Romagna. L'acqua nella quale è stato cotto deve risultare chiara o tutt'al più opalescente Prodotto da utilizzare non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.
Confezionamento	Confezione sottovuoto. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici e le confezioni devono pervenire intatte.

PRODOTTO	Cereali in grani biologici
	Piante erbacee delle Graminacee che forniscono frutti e semi usati anche sotto forma di farina, nell'alimentazione. Cereali richiesti :orzo perlato e farro in grani decorticati biologici.
Caratteristiche organolettiche	Granaglie in perfetto stato di conservazione. Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non presentare semi e sostanze estranee, muffe, attacchi di parassiti, inoltre non devono essere alterati per eccesso di umidità. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino
Caratteristiche merceologiche	Granaglie perfettamente mature e non avariate per l'eccesso di umidità. Devono essere di filiera comunitaria. Dev'essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.
Confezionamento	Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici e le confezioni devono risultare intatte.

2) OLIE GRASSI

<p>Normativa di riferimento e indicazioni generali</p> <p>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reg CE 1513/2001 del 23 luglio 2001 che modifica il regolamento n. 136/66/CEE e il regolamento (CE) n. 1638/98, in ordine alla proroga del regime di aiuto e alla strategia della qualità dell'olio di oliva - Reg. CE n. 865/2004 - Reg. (CEE) n. 2568/91 dell'11 luglio 1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti successive modifiche ed integrazioni - Reg. CE n. 1989/2003 del 6 novembre 2003 che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti - Reg. (CE) n. 865/2004 del 29 aprile 2004 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola e recante modifica del regolamento (CEE) n. 827/68 -Reg.Ce n.1019/2002 del 13 giugno 2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva. - Reg. (CE) n. 182/2009 del 6-3-2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva - Reg. (UE) n. 299/2013 del 26 marzo 2013 recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti - DECRETO LEGISLATIVO 23 maggio 2016, n. 103 Disposizioni sanzionatorie per la violazione del regolamento (UE) n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti <p>OLIO MONOSEME DI MAIS/GIRASOLE R.D.L. 30/12/1929 n. 2316</p> <p>BURRO</p> <p>La normativa vigente in Italia deriva in applicazione della legge 1526/1956, superata dai Reg.ti CEE n 2991/94 sui "grassi spalmabili" e 2571/97 sul "burr o concentrato";</p>

- Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

PRODOTTO	Olio extra vergine di oliva
	L'olio di oliva vergine è l'olio ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o fisici, utilizzando il calore per facilitarne l'estrazione in quantità tale da non causare alterazioni dell'olio stesso
Caratteristiche igienico sanitarie	Sono esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi chimici o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. L'acidità espressa in acido oleico dev'essere inferiore o uguale a 0,8 gr ogni 100 grammi
Caratteristiche organolettiche	L'olio extra vergine di oliva non deve aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Caratteristiche: deve essere limpido, fresco, privo di impurità, con sapore gradevole aromatico. Deve avere colore caratteristico secondo la provenienza; devono inoltre essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti d'igiene sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva
Caratteristiche merceologiche	Deve essere di filiera italiana: dalla materia prima fino al prodotto finito. Per il condimento a crudo di insalate è previsto l'utilizzo di olio extravergine di oliva D.O.P. ottenuto da olive italiane. L'acidità espressa in acido oleico dev'essere inferiore o uguale a 0,8 gr ogni 100 grammi.
Confezionamento	Confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce o in contenitori in banda stagnata ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984 che non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. Non sono ammesse bottiglie in plastica

PRODOTTO	Olio monoseme mais/girasole
	L'olio ottenuto dalla estrazione a mezzo solvente o dalla pressione meccanica di semi oleosi e poi sottoposto, per essere commestibile, a processo industriale di rettificazione, deve essere denominato "olio di semi". Alla suddetta denominazione si deve aggiungere l'indicazione della specie del seme oleoso.
Caratteristiche organolettiche	Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore
Caratteristiche merceologiche	Sono permessi solo olio di girasole e di mais di filiera italiana, dalla materia prima fino al prodotto finito da utilizzarsi solo per i pasti veicolati come ausilio tecnologico o in caso di diete speciali per patologia.
Confezionamento	Confezioni PET o in contenitori in banda stagnata ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984 che non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

PRODOTTO	Burro
	Prodotto costituito dalla materia grassa del latte di vacca, dal quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta. Il burro deve essere preparato in uno stabilimento riconosciuto e deve presentare marchiatura d'identificazione di cui all'allegato I I, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/20
Caratteristiche igienico sanitarie	Deve avere un contenuto di grassi, tenore massimo di acqua e di estratto secco lattiero conforme alla vigente normativa. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie
Caratteristiche organolettiche	Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco / giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce, delicato e gradevole deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, sodo ed omogeneo, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie

Caratteristiche merceologiche	Deve essere di filiera piemontese dalla materia prima fino al prodotto finito Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato. Non devono essere presenti additivi (è ammesso solo il sale da cucina).
Confezionamento	Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici, i pani devono avere peso da 250-500-1000g. Può essere richiesta la confezione monodose

3) ALIMENTI/CONSERVE ALIMENTARI /PRODOTTI CONSERVATI/PRODOTTI

SECCHI Normativa di riferimento e indicazioni generali

Pomodori pelati/polpa di pomodori Olive

verdi/nere in salamoia denocciolate

Alimenti vegetali conservati pronti all'uso (fagiolini, piselli, ceci, cannellini, fagioli borlotti, lenticchie). Legumi secchi (lenticchie, piselli, ceci, cannellini, fagioli borlotti, fave).

Tonno all'olio di oliva

Pestoconfezionato

Maionese Ketchup

Salsa tonnata

DECRETO 11 novembre 2009, n. 199 Regolamento recante recepimento delle direttive n. 2008/60/CE, n. 2008/84/CE, n. 2008/128/CE e n. 2009/10/CE, riguardanti i requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari. (09G0198).

Le confezioni devono recare tutte le indicazioni richieste dalle norme, tipo prodotto, luogo di produzione, peso netto e peso sgocciolato, ingredienti e additivi, ecc

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Contenitori da utilizzare: vetro, banda stagnata (scatole, latte, ecc.), in modo da assicurare la buona conservazione dei prodotti ed il mantenimento dei requisiti prescritti. I contenitori in banda stagnata ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984 non devono presentare difetti, come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

PRODOTTO	Olive verdi/nere in salamoia denocciolate
	Il prodotto deve essere conforme alla "Norma commerciale applicabile alle olive da tavola" - COI/OT/NC n.1 Dicembre 2004 e s.m.i
Caratteristiche organolettiche	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, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.
Caratteristiche merceologiche	Di filiera comunitaria. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa.

PRODOTTO	Pomodori pelati/polpa di pomodori
	Devono rispettare la seguente normativa: - Art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e dall' art. 27 Approvazione del regolamento di esecuzione della L. 10 marzo 1969, n. 96, concernente l'istituzione di un controllo qualitativo sulle esportazioni di pomodori pelati e concentrati di pomodoro ed estensione di determinate norme ai medesimi prodotti destinati al mercato interno. - Ministero attività produttive decreto 23 Settembr e 2005, Definizione di passata di pomodoro. - DECRETO 17 febbraio 2006 Passata di pomodoro. Origine del pomodoro fresco. - DECRETO LEGISLATIVO 19 febbraio 2014, n. 20 Attuazione della direttiva 2012/12/UE, che modifica la direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana. Pomodori pelati devono essere di tipo lungo privati della buccia, ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Il modo di presentazione è legato alle consuetudini commerciali e la relativa denominazione di vendita deve fornire al consumatore una chiara informazione sulla tipologia del prodotto
Caratteristiche	Requisiti minimi:

organolettiche	- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei, essere privi di larve e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature. - peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto
Caratteristiche merceologiche	Pelati e polpa di pomodoro devono essere di filiera italiana dalla materia prima fino al prodotto finito. La fornitura deve provenire da produzione biologica. E' ammessa l'aggiunta dei seguenti ingredienti: - sale alimentare; - correttori di acidità previsti dal decreto del Ministero della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209; Gli ingredienti aggiunti devono essere evidenziati nell'etichettatura. Prodotto da utilizzare non oltre 18 mesi prima della data di scadenza

PRODOTTO	Pesto confezionato di produzione biologica
Caratteristiche organolettiche	Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore
Caratteristiche merceologiche	Il pesto confezionato deve essere di produzione biologica industriale e di filiera italiana, Qualora richiesto deve essere senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014 Ingredienti: basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano D.O.P. e/o parmigiano reggiano D.O.P. e/o pecorino, pinoli e/o noci e/o anacardi.

PRODOTTO	Maionese/Ketchup/Salsa tonnata
Caratteristiche merceologiche	Di produzione industriale e nazionale. Il prodotto deve essere fornito confezionato. Ingredienti principali: maionese olio di oliva, uovo, sale, succo di limone -salsa tonnata: olio d'oliva, uovo, tonno sott'olio, capperi, acciughe, succo di limone, sale, -ketchup passata di pomodoro, zucchero, sale, aceto di vino e aromi naturali Qualora richiesto devono essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014
Confezionamento	Confezioni monodose/barattolo multiporzione

PRODOTTO	Tonno all'olio di oliva
	Ottenuto dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" Normativa di riferimento: - R.D. del 7 luglio 1927 n. 1548 - D.M. 9 dicembre 1993 - L. 24 novembre 1981, n. 699 Modifiche al secondo e terzo comma dell'articolo 6 del regio decreto-legge 7 luglio 1927, n. 1548, concernente la fabbricazione, l'importazione e il commercio dei prodotti della pesca conservati in recipienti - Reg. (CEE) n. 1536/92 del Consiglio del 9 giugno 1992 che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di tonno e di palamita sue modifiche ed integrazioni. - Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa

	vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno"
Caratteristiche organolettiche	Il tonno deve essere di colore chiaro, di sapore delicato e deve risultare di trancio intero. All'apertura della scatola le carni devono avere odore caratteristico e gradevole; devono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione. Consistenza: compatta ed uniforme, non stopposa; deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, lembi di pelle, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie. I fasci muscolari debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro
Caratteristiche merceologiche	Il pesce deve provenire nel rispetto dei criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti, che attestano che la zona di pesca, da cui proviene il prodotto, è gestita secondo modalità sostenibili. Per il tonno confezionato sott'olio di oliva è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%. I valori di istamina e di mercurio non devono superare i limiti di legge. L'olio impiegato, esclusivamente di oliva.
Confezionamento	Contenitori in banda stagnata a richiesta anche da 80g. non devono presentare difetti quali ammaccature, punti ruggine, corrosioni

PRODOTTO	Alimenti vegetali conservati pronti all'uso (fagiolini, piselli, ceci, cannellini, fagioli borlotti, lenticchie) biologici
	Varietà richieste: fagiolini, piselli, ceci, canne llini, fagioli borlotti, lenticchie
Caratteristiche organolettiche	Descrizione: i legumi devono essere conservati con liquido di governo costituito da acqua e sale
Caratteristiche merceologiche	Devono essere biologici di filiera comunitaria Requisiti: - caratteristico odore, colore e sapore del prodotto tipico; - il peso sgocciolato al netto deve presentare uno scarto < 1% .
Confezionamento	In latte in banda stagnata o in vetro

PRODOTTO	Legumi secchi da agricoltura biologica
	- fagioli nelle diverse varietà, preferibilmente b orlotti o cannellini - ceci /farina di ceci ottenuta da ceci biologici di filiera comunitaria. - lenticchie - fave - piselli è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato secondo quanto previsto dalle Tabelle dietetiche - miscela legumi secchi
Caratteristiche organolettiche	Tutti i semi devono essere uniformemente essiccati, perfettamente integri, privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura e non infestati da parassiti, privi di muffa, di residui di pesticidi. Devono essere di pezzatura omogenea.
Caratteristiche merceologiche	I prodotti biologici di filiera italiana Devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo), sono ammessi leggeri difetti di forma, non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea, devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%). La farina di ceci, qualora richiesto, deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014

4) DERIVATI DELLA FRUTTA - BEVANDE

Normativa di riferimento e indicazioni generali

- DECRETO LEGISLATIVO 21 maggio 2004, n. 151 Attuazione della direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana
- DECRETO LEGISLATIVO 19 febbraio 2014, n. 20 Attuazione della direttiva 2012/12/UE, che modifica la direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana

PRODOTTO	Succhi di frutta, purea di frutta, mousse di frutta
	Succo di frutta: prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei frutti da cui provengono, ottenuto con succo di frutta concentrato mediante restituzione della proporzione di acqua estratta dal succo al momento della concentrazione; l'aggiunta di acqua deve garantire le qualità essenziali del succo. Limitare l'uso di alimenti e bevande formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio. La purea/mousse è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati.
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione di sapore, odore o colore. La frutta presente in misura non inferiore al 50%
Caratteristiche merceologiche	Provenienti da agricoltura di filiera italiana. Qualora richiesto, devono essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014 Tutti i suddetti prodotti non possono contenere zuccheri aggiunti, zuccheri artificiali edulcoranti. Il tipo di frutta contenuto nel prodotto dovrà essere indicato nella denominazione commerciale del prodotto.
Confezionamento	sono ammesse le confezioni di tetrapak. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

PRODOTTO	Bibita analcolica di té al limone/pesca
	Bevanda analcolica sottoposta a trattamento termico UHT e confezionata in condizioni aseptiche. Limitare l'uso di bevande formulate con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio
Caratteristiche organolettiche	Deve possedere i requisiti previsti dalla legge.
Caratteristiche merceologiche	Prodotto e confezionato in Italia, deve soddisfare i requisiti previsti dalla normativa che disciplina la vendita e l'etichettatura di sostanze alimentari e bevande. Deve essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014

PRODOTTO	Frutta sciroppata/macedonia di frutta
	Alimento dolce e conservato a base di frutta fresca, successivamente sterilizzata, prodotta con l'utilizzo di frutti integri, meglio se privi di ammaccature o abrasioni, può essere conservata intera oppure dividendo il frutto a metà o tagliandolo in pezzi. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio
Caratteristiche organolettiche	Non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. L'ananas sciroppato deve inoltre essere: - completamente decorticato; - privo del nucleo centrale.
Caratteristiche merceologiche	Di agricoltura prodotta e confezionata in Italia. Deve soddisfare i requisiti previsti dalla normativa che disciplina la vendita e l'etichettatura di sostanze alimentari e bevande. Deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014
Confezionamento	Confezioni in latta

5) DOLCI E DESSERT

Comprende i seguenti alimenti: crème caramel, budino alla vaniglia, budino al cioccolato

PRODOTTO	Crème caramel, budino alla vaniglia, budino al cioccolato
	Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Limitare

6) PRODOTTI VARI

PRODOTTO	Acqua Oligominerale
	Deve rispettare i sottoelencati requisiti di legge:
	D. Lgs del 25 gennaio 1992 n. 105, D. Lgs 4 agosto 1999 n. 339, Legge n. 39 dell'1 marzo 2002 e Decreti MIPAF dell'11 settembre 2003 e 29 gennaio 2003 e s.m.i
Caratteristiche organolettiche	Nelle acque oligominerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente. Devono avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l. in quanto destinate utenti in età infantile
Caratteristiche merceologiche	Le acque oligominerali devono provenire da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia). La fornitura di acqua oligominerale deve essere garantita agli utenti dei nidi d'infanzia con età inferiore a 12 mesi, oltre che a situazioni di emergenza presso le scuole obbligo e preobbligo che non permettono la normale erogazione dell'acqua di rete del servizio pubblico.
Confezionamento	La fornitura di acqua oligominerale deve avvenire in confezioni da Lt. 1,5 o da ml. 500 in PET. Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture.
PRODOTTO	Sale – Sale integrale

	Deve rispettare i sottoelencati requisiti di legge: - D.M. 10/08/1995 n. 562 - Legge 21 marzo 2005, n. 55 Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei e assente da qualsiasi additivo.
Caratteristiche merceologiche	Deve essere di filiera italiana. Per il condimento a crudo (insalate crude e/o cotte) si richiede l'utilizzo di sale marino integrale (iodato)
Confezionamento	Il sale deve essere completamente avvolto nell'imballaggio. In recipienti di qualsiasi tipo e capacità, purché i materiali non arrechino danno al prodotto e lo proteggano dall'insudiciamento.
PRODOTTO	Aceto bianco/rosso/di mele
	Deve rispettare i sotto elencati requisiti di legge: - D.M. 27 marzo 1986 Norme per la preparazione e la commercializzazione degli agri, art. 4 - Legge 20 febbraio 2006, n. 82 "Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'organizzazione comune di mercato del vino"
Caratteristiche organolettiche	Prodotto della fermentazione acetica del vino o di altri liquidi alcolici, di sapore acre, contenente acido acetico L'aceto di mele è prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela attraverso il processo di acidificazione.
Caratteristiche merceologiche	Deve essere di filiera italiana, ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e con limiti delle sostanze tollerate definite dalla legge

PRODOTTO	Zafferano
Caratteristiche merceologiche	Conforme alla normativa vigente, deve essere prodotto e confezionato in Italia o in altri Paesi UE. Si richiede zafferano puro, in polvere, di prima categoria come definito da ISO 3632 deve provenire dalla parte apicale dello stillo del <i>Crocus sativus</i> , non essere mescolato con filamenti o polveri estranee.

7) PRODOTTI SURGELATI

<p>devono essere conformi ai seguenti requisiti di legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> - D. Lgs. 110/92 "Attuazione della direttiva 89/108 /CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana" - DECRETO 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. -Reg. (CE) n. 37/2005, del 12 gennaio 2005, sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana. Non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

PRODOTTO	Prodotti della pesca sostenibile surgelati
	<p>Il pesce deve essere pescato nel rispetto dei criteri della certificazione M.S.C. - Marine Stewardship Council, che attestano che la zona di pesca da cui proviene il prodotto è gestita secondo modalità sostenibili.</p> <p>Dev'essere conforme ai seguenti requisiti di legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reg. (UE) N. 1379/2013, dell'11 dicembre 2013 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio - Decreto ministeriale 23 Dicembre 2010 integrato dal comunicato pubblicato sulla G.U. n.125 del 31/05/2011.
Caratteristiche organolettiche	<p>I filetti di pesce non devono presentare: grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione anormale, inoltre devono avere pezzatura omogenea.</p> <p>Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, allo scongelamento 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.</p> <p>La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.</p> <p>Non devono presentare alterazione di colore, odore, o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superficie da freddo, con conseguenti spugnosità, parziale decongelazione, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione, infine non devono sviluppare odore di rancido.</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>Non deve contenere polifosfati</p> <p>Sono richieste le seguenti tipologie di prodotti: filetti di platessa, nasello, merluzzo, halibut, bastoncini di merluzzo.</p> <p>Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore</p>
Confezionamento	<p>Le confezioni devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - avere caratteristiche idonee ed assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; - proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche; - impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas; - non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Caratteristiche dei prodotti della pesca surgelati richiesti

Tutte le sottoelencate tipologie di pesce non devono essere ottenute da prodotti ricomposti	
	<p>Filetti di platessa Prodotti e ottenuti dalla lavorazione di pesci di genere e specie "Pleuronectes platessa".</p> <p>senza pelle Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale) in questi prodotti non è ammessa la presenza di spine e devono essere privati della pelle dorsale e ventrale.</p>
Filetti di nasello	<p>Prodotti e ottenuti dalla lavorazione di pesci di genere e specie "Merluccius merluccius". Non è ammessa la presenza di spine e devono essere privati della pelle dorsale e ventrale.</p> <p>Prodotti e ottenuti dalla lavorazione di pesci di genere e specie Nasello (Merluccius merluccius), Nasello del Pacifico (Merluccius productus), Merluzzo atlantico (Merluccius hubbsi), Merluzzo del Pacifico (Merluccius gayi).</p>
Cuori di filetto di merluzzo	<p>Non è ammessa la presenza di spine e devono essere privati della pelle dorsale e ventrale.</p> <p>Filetti ottenuti dalla lavorazione di pesci di genere e specie "Reinhardtius hippoglossoides", spellati, surgelati individualmente Devono essere di colore bianco</p>
Filetti di halibut	<p>caratteristico, di odore delicato con assenza di retrogusti estranei</p>

Bastoncini di merluzzo	Devono essere ottenuti da filetti di pesci di genere e specie: Nasello del Pacifico (Merluccius productus), Merluzzo atlantico (Merluccius hubbsi), Merluzzo del Pacifico (Merluccius gayi). La quantità di merluzzo non dev'essere inferiore al 65%. L'impanatura deve essere di colore giallo-arancio. Ingredienti: filetto di Merluzzo min 65%, farina di grano tenero, olio di semi di girasole, fecola di patate, sale, lievito naturale, paprica, curcuma
PRODOTTO	Verdure surgelate con sistema di produzione integrata
	Devono rispondere ai requisiti delle verdure fresche. Le verdure surgelate sono richieste qualora non siano reperibili quelle fresche, nelle sostituzioni per diete speciali e comprendono: spinaci, fagiolini, piselli, broccoli, cavolfiori, biette ed erbe. Nel caso di rottura delle attrezzature per i pasti preparati in loco, è consentita la fornitura del misto per minestrone surgelato; il misto per minestrone deve essere costituito solo da ortaggi, privo di legumi.
Caratteristiche organolettiche	Non devono presentare dopo la cottura sapori, odori, colori anomali, cioè non caratteristici della specie.
Caratteristiche merceologiche	- devono essere di filiera italiana (coltivate, lavorate, confezionate, distribuite in Italia); - devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate; - non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito); - devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; - l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; - la consistenza non deve essere legnosa ne' apparire spappolata; - il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%; - sono tollerati leggeri difetti di colorazione. Carote, zucchine e cavolfiori: devono essere in sezioni regolari; piselli e fagiolini: devono esser interi, non rugosi in superficie, turgidi, ben formati; spinaci: devono essere in foglie intere, devono essere privi di stelo fiorifero, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.
Confezionamento	Devono essere contenuti in apposite confezioni adatte alla conservazione a basse temperature, devono avere l'etichetta indicante ditta produttrice, stabilimento, luogo e data di produzione e gli altri requisiti di legge.
8) CARNI FRESCHE	
PRODOTTO	Carne di bovino adulto fresca/sottovuoto di razza piemontese
	Deve rispondere ai requisiti - Reg. (CE) N. 1760/2000 del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio - Reg. (UE) n. 653/2014 del 15 maggio 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda l'identificazione elettronica dei bovini e l'etichettatura delle carni bovine - Decreto ministeriale 876 del 16-1-2015 Nuove indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda il titolo II relativo all'etichettatura

	<p>delle carni bovine e dei prodotti a base di carne- Reg. (CE) N. 1249/2008 del 10 dicembre 2008.</p> <p>- Filiera piemontese : carne proveniente da animali nati, allevati, macellati, sezionati, confezionati, distribuiti in Piemonte.</p> <p>I tagli anatomici devono essere confezionati sottovuoto.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>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;</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>Le carni bovine devono essere ottenute esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi.</p> <p>Poiché la quasi totalità dei bovini appartenenti alla razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina che causa l'ipertrofia muscolare (groppe doppia) tipica della razza stessa, la relativa ricerca di tale mutazione genetica costituirà oggetto dei controlli disposti dall'A.C. e pertanto verrà ritenuta conforme solo la carne dalle cui analisi risulti detta mutazione genetica (sia di genotipo omozigote sia eterozigote mutato). In effetti da indagini condotte su un campione significativo di bovini di razza piemontese dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino di comune accordo con l'Anaborapi risulta che il 99,95% dei capi riportano tale mutazione.</p> <p>I bovini di razza Piemontese devono essere allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo di vita (dalla nascita alla macellazione) si svolga in Italia. La carne di razza Piemontese deve essere di filiera interamente piemontese cioè proveniente da animali nati, allevati, macellati, sezionati, confezionati, distribuiti in Piemonte.</p> <p>Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata.</p> <p>Etichettatura: secondo il disciplinare di etichettatura presentato al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto.</p> <p>E' ammessa la possibilità di etichettare la carne bovina individuando un lotto omogeneo formato da un gruppo di animali, comprendente gli auricolari dei capi che costituiscono la partita lavorata in tale giornata; occorre precisare che devono essere riportate solo le informazioni omogenee agli animali di riferimento e, comunque, l'informazione riguardante l'appartenenza alla razza piemontese deve essere sempre indicata. Tutti gli ulteriori elementi di rintracciabilità del bovino, devono essere registrati e conservati presso il laboratorio di sezionamento.</p> <p>Campionamenti per controlli:</p> <p>al fine di consentire adeguati controlli, presso ogni laboratorio di sezionamento, da ogni capo in entrata, deve essere effettuato il prelievo di un campione di carne che deve essere identificato tramite numero di auricolare o numero di documento di identità e la conservazione di tali aliquote di carne deve avere la durata di mesi tre dalla data di lavorazione. Tali aliquote hanno valore di contro campione che dovrà essere sottoposto ad analisi, da parte del laboratorio di sezionamento, qualora l'analisi della miostatina bovina svolta dall'A.C. o dall'I.A. dovesse risultare non conforme. Gli esiti di tale analisi saranno trasmessi dall'I.A. all'A.C</p>
Confezionamento	<p>Sottovuoto, il vuoto deve essere totale, non presentare o essere molto modesta la sierosità nella singola confezione, ed essere di colorito rosato chiaro, liquidi disciolti, senza macchie superficiali di colorazioni anomale, presentare colore rosso bruno che vira al rosso vivo entro 30 min. - 1 ora dall'apertura della confezione</p>

PRODOTTO	<p>Carni avicole fresche provenienza piemontese/nazionale</p> <p>Pollo biologico : Cosce, sottocoscce/sovracoscce, fusi, spiedini, petto, fettine di petto</p> <p>Tacchino: fesa, cosce, fettine, spiedini, spezzatino, salsiccia di pollo e tacchino</p> <p>Devono essere conformi ai seguenti requisiti di legge:</p> <p>Normativa di riferimento:</p> <p>- vedi REG CE n. 834/2007 del 28 giugno 2007.</p> <p>- Reg. (CE) N. 1234/2007 del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei</p>
-----------------	--

	<p>mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM)</p> <p>- Reg. (CE) N. 543/2008 del 16 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame</p> <p>- D.Lgs 27 ottobre 2011 , n. 202 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 1234/2007 e n. 543/2008 sulla commercializzazione delle carni di pollame.</p> <p>- Reg. di esecuzione (UE) n. 1337/2013 del 13 dicembre 2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili</p>
Caratteristiche igienico sanitarie	<p>Devono presentare bollatura sanitaria e caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine.</p> <p>I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.</p> <p>I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dalla normativa vigente.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>I tagli anatomici devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle, inoltre il dissanguamento deve essere completo. La pelle, se presente, deve avere colorito rosa chiaro, consistenza elastica, non deve evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto o durante la macellazione; inoltre deve essere priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume. I tessuti muscolari devono essere correttamente dissanguati, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, i muscoli devono avere consistenza sodo pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità e sottoposti a cottura non devono evidenziare odori o sapori anomali.</p> <p>La carne non deve 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</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>Condizioni generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni; - devono appartenere alla classe A ; - i polli devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali biologici e privi di OGM; <p>Le carni avicole di pollo e di tacchino devono essere prive di estrogeni, anabolizzanti e di antibiotici, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.</p> <p>La carne di pollo deve essere di filiera interamente piemontese cioè proveniente da animali nati, allevati, macellati, sezionati, confezionati, distribuiti in Piemonte.</p> <p>Cosce e sovracosce di pollo devono essere prive di zampe e piume, sezionate pochi cm. al di sotto dell'articolazione tarsica, il petto di pollo deve essere costituito da soli muscoli pettorali senz'osso, senza forcina, senza sterno e parti cartilaginee.</p> <p>La carne di tacchino di filiera interamente italiana, cioè proveniente da animali nati, allevati, macellati, sezionati, confezionati, distribuiti in Italia.</p> <p>Le carni di tacchino devono essere di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi. Devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.</p> <p>Salsiccia di pollo e tacchino deve essere ottenuta da carne di pollo di filiera piemontese e di tacchino di filiera italiana.</p> <p>L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde.</p> <p>Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi alle vigenti normative in materia.</p> <p>Deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014</p>

Confezionamento	La carne etichettata in conformità al Reg. (UE) n. 1337/2013, deve riportare sulle confezioni l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e merceologici, le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti.
-----------------	--

PRODOTTO	Carne suina fresca/sottovuoto refrigerata nei suoi tagli anatomici
	Di filiera piemontese o regioni limitrofe :
	Devono essere conformi ai seguenti requisiti di legge. - Reg. di esecuzione (UE) n. 1337/2013 del 13 dicembre 2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili. Possono essere richiesti i seguenti tagli: lombi, coscia, spalla. Prodotti derivati quali: Salsiccia, spiedini, pancetta rotolata.
Caratteristiche igienico sanitarie	Devono presentare bollatura sanitaria e caratteristiche igieniche ottime.
Caratteristiche organolettiche	Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), non deve presentare segni di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda. Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto.
Caratteristiche merceologiche	Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti riconosciuti CEE, devono essere di filiera piemontese o regioni limitrofe: LONZA: ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie e del grasso, deve essere tagliata pari con l'esclusione della porzione terminale. SALSICCIA Fresca: caratteristiche organolettiche ottimali, odore gradevole e colore caratteristico, il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. L'impasto composto da carne di suino, sale, erbe e spezie, non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde e deve essere insaccato in budelli naturali. Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi alle vigenti normative in materia, è vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti, sono permessi solamente antiossidanti. Deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014
Confezionamento	La carne etichettata in conformità al Reg. (UE) n. 1337/2013, deve riportare sulle confezioni l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e merceologici, le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti.

9) PRODOTTI CASEARI

Normativa di riferimento:

- Legge 3 Maggio 1989, n.169: Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino
- Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
- Reg. CE) N. 1234/2007 del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM)

- Reg. (CEE) n. 1898/87 del 2 luglio 1987 relativo alla protezione della denominazione del latte e dei prodotti lattiero-caseari all'atto della loro commercializzazione.
- Legge n. 142/1992 Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee (legge comunitaria per il 1991) art. 53

PRODOTTO	Latte UHT intero a lunga conservazione:
	Latte UHT a lunga conservazione, ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo, seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. Il termine di conservazione va indicato sul contenitore, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento.
Caratteristiche organolettiche	Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole
Caratteristiche merceologiche	Dev'essere di filiera interamente Piemontese (prodotto, lavorato, confezionato, distribuito in Piemonte). Deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari. Il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 30 giorni prima della data di scadenza
Confezionamento	Da 1 litro o mezzo litro. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.
PRODOTTO	Yogurt alla frutta:
	Latte coagulato per effetto di uno speciale fermento caratteristico, spesso zuccherato e aromatizzato con frutta e simili. Deve essere conforme alla seguente normativa: Circolare Ministero della Sanità del 4 gennaio 1972, n. 2. Produzione e commercio dello yogurt Circolare Ministero della Sanità 12 marzo 1974, n. 40 Produzione e commercio delle "preparazioni latte speciali". Circolare Ministero della Sanità 3 febbraio 1986, n. 9. Preparazioni latte speciali (art. 46 del R.D. 9 maggio 1929, n. 994) Modificazioni ed integrazioni alle circolari n. 40 del 12 marzo 1974, e n. 2 del 4 gennaio 1972.
Caratteristiche organolettiche	Consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato. Il sapore è leggermente acidulo, ma gradevole. Il grasso deve essere superiore al 3.2 % sulla sostanza secca per lo yogurt intero e non maggiore all'1% per lo yogurt magro. Gli ingredienti alimentari aggiunti allo yogurt aromatizzato non devono pregiudicare o modificare le caratteristiche della parte yogurt. Tali aggiunte (ad esempio sostanze aromatiche naturali, di preparazioni a base di frutta, conserve, marmellata, succhi e polpa di frutta) non devono superare il limite del 30% sul prodotto finito. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio. E' vietato l'uso di addensanti e gelificanti.
Caratteristiche merceologiche	Il prodotto deve essere di produzione piemontese o centro-nord Italia con latte proveniente da animali allevati in Italia con metodi biologici. Dalla fornitura devono essere esclusi gli yogurt alla fragola, ai frutti di bosco e al kiwi. Deve essere senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014. Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore. Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 15 giorni prima della data di scadenza.
Confezionamento	Viene richiesto yogurt intero e alla frutta in confezioni da gr. 125. La confezione non deve presentare: rigonfiamenti e protuberanze, derivanti dalla presenza di gas di microrganismi alterati, ammaccature che deprimono il contenuto.

PRODOTTO	Panna da cucina UHT
	La panna da cucina è un derivato del latte ricco di grassi, rappresenta uno dei tre tipi di crema di latte presenti in commercio e, a differenza di quella "fresca", si avvale di una conservabilità maggiore.
Caratteristiche organologiche	Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e UE.

PRODOTTO	Gelati
	La fornitura deve essere costituita da gelati in confezione originale, ad esempio: coppa gelato, biscotto ai gusti panna, cacao, vaniglia, amarena. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio.
Caratteristiche organolettiche	Devono essere allestiti secondo le buone prassi igienico sanitarie (GMP). Devono essere di formulazione semplice, in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Non devono contenere edulcoranti.
Caratteristiche merceologiche	Devono essere di filiera italiana.
Confezionamento	Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.
PRODOTTO	Tofu o formaggio di soia biologico
	Il tofu si ottiene per precipitazione delle proteine del latte di soia e deve avere aspetto simile ai formaggi freschi e molli, essere fresco e confezionato sotto vuoto.
Caratteristiche organolettiche	- tofu biologico fresco delicato - tofu biologico aromatizzato al basilico o alle olive (per i piatti freddi) - tofu biologico arricchito con erbe aromatiche in generale (per i piatti freddi)
Caratteristiche merceologiche	Deve essere biologico e derivare da soia non geneticamente modificata e di filiera italiana, soia coltivata in Italia, prodotto e confezionato in Italia. Deve essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.
Confezionamento	La confezione deve riportare in etichetta il nome del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza del prodotto.
PRODOTTO	Formaggi
	La classificazione dei formaggi viene effettuata in base a diverse caratteristiche come l'origine, il tempo di stagionatura (freschi, media stagionatura e stagionati) o la percentuale di grassi o di acqua. Altri elementi sono la razza dell'animale e il trattamento subito dal latte (crudo, pastorizzato, intero, scremato). Ulteriori indicazioni possono essere date dalla provenienza dell'alpeggio, tipo di crosta: lavata, fiorita, spazzolata, paraffinata, ecc.
Caratteristiche organolettiche	Devono essere esenti da difetti esterni causati da muffe e marcescente o larve di insetti, senza colorazioni o altri difetti, non deve esalare odori anomali; gusto e consistenza caratteristici. Anche se stagionati, i formaggi devono conservare morbidezza e pastosità caratteristiche e specifiche. Non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
Caratteristiche merceologiche	I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto. Devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco, senza aggiunta di sostanze estranee al latte quali farine, patate, fecola ecc., per ottenere o migliorare odori e sapori. I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste in materia. Caratteristiche: - di filiera italiana - prodotti da puro latte vaccino, caprino e ovino fresco italiano; - non devono presentare gusti anomali; - devono riportare la data di scadenza.
Confezionamento	Devono essere forniti in confezioni chiuse, essere avvolti in carta o in altri materiali e contenitori prescritti per legge e che comunque permettono di garantire al prodotto il non inquinamento e/o alterazioni che modifichino le caratteristiche organolettiche. I formaggi con denominazione d'origine se commercializzati in parti preconfezionate, sugli involucri devono riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo quanto disposto dal DPR 22/09/81.

PRODOTTO	Parmigiano Reggiano D.O.P. e Parmigiano Reggiano grattugiato D.O.P.
	<p>Formaggio a denominazione di origine ai sensi del D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955 Reg. (UE) N. 794/2011 dell'8 agosto 2011, recante approvazione delle modifiche del disciplinare di una denominazione iscritta nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Parmigiano Reggiano (D.O.P.)]</p> <p>Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, proveniente da vacche la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d'origine. Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici e non è ammesso l'uso di additivi.</p> <p>D.P.R. 9 febbraio 1990 e s.m.i. Modificazione del disciplinare di produzione del formaggio a denominazione Parmigiano Reggiano: formaggio la cui maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno dodici mesi anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>Stabilite dal disciplinare di produzione.</p> <p>Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale.</p> <p>Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino.</p> <p>Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante.</p> <p>Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta appena visibile.</p> <p>Spessore della crosta: circa 6mm, con quantità non superiore al 18%,</p> <p>Grasso sulla sostanza secca: minimo 32%. Umidità 25% - 35%</p> <p>Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.</p> <p>Deve essere idoneo ad essere grattugiato</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>Additivi: non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.</p> <p>Deve avere un'umidità del 30% con una tolleranza di +/- 5%.</p> <p>E' richiesto un tempo di stagionatura di 24 mesi regolarmente documentata.</p>
Confezionamento	<p>Le confezioni di formaggio tagliato e grattugiato devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano, l'etichettatura del prodotto deve riportare: "Denominazione di origine protetta" secondo il disciplinare della D.O.P. per la tutela del marchio. Tali diciture devono essere riportate anche sulle confezioni destinate ai trasferimenti interni fra stabilimenti della stessa ditta.</p> <p>Imballaggi: porzionato sottovuoto, grattugiato in atmosfera modificata.</p>
PRODOTTO	Grana Padano D.O.P. filiera piemontese
	<p>Conforme al Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio Reg. CE n. 1107/96 del 12 giugno 1996 registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del reg. (CEE) n. 2081/92 e Reg. CE 510/2006 Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 24.04.2002 (G.U. n. 137 del 13.06.1996) - rinnovo D.M. 16.04.2008 (G.U. n. 103 del 03.05.2008).</p> <p>D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269 Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi.</p> <p>Il Grana Padano deve essere prodotto con latte crudo di vacca.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>Aspetto della forma: cilindrica, facce piane, leggermente orlate di diametro da 35 a 45 cm e scalzo leggermente convesso o quasi dritto di altezza da 18 a 25 cm;</p> <p>Crosta: dura, spessa, spessore da 4 a 8 mm e liscia,</p> <p>Pasta dura con struttura finemente granulosa, frattura radiale a scaglie e occhiatura appena visibile;</p> <p>Peso delle forme : da 24 a 40 kg;</p> <p>Sapore: delicato;</p> <p>Aroma: fragrante;</p> <p>Stagionatura: da minimo 9 a 20 mesi e oltre.</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>Deve essere di filiera piemontese.</p>

Confezionamento	Confezionato in idonei contenitori multiporzione. Il formaggio con denominazione d'origine, quando viene commercializzato in parti preconfezionate, sull'involucro deve riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo quanto disposto dal DPR 22/09/81 . Tali diciture devono essere riportate anche sulle confezioni destinate ai trasferimenti interni fra stabilimenti della stessa ditta.
-----------------	---

PRODOTTO	Fontal
	Formaggio nato nel 1955, prodotto nel nord Italia che ha caratteristiche in comune con la Fontina e l'Emmental bernese; il nome del formaggio, infatti, deriva dalla contrazione dei due nomi. Confezionato in forme cilindriche dello scalzo di circa 9 - 10 cm e di diametro compreso tra i 34 ed i 40 cm. Mediamente stagionate da un minimo di 30 a 60 giorni, le forme si contraddistinguono per la crosta liscia, elastica e sottile e la pasta compatta, morbida, di colore bianco o paglierino chiaro. Fondente al palato, ha sapore dolce e delicato, di solito poco pronunciato
Caratteristiche merceologiche	Formaggio di latte vaccino a pasta compatta senza sfoglia o porosità, senza conservanti, di consistenza morbida leggermente elastica, con occhiatura rada. La paraffinatura in superficie deve essere di colore neutro.

PRODOTTO	Crescenza/stracchino
	Formaggio di pasta grassa ed uniforme, non fermentato, prodotto utilizzando latte di vacca, e messo in commercio in forme squadrate.
Caratteristiche organologiche	La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, colorito bianco-burro.
Caratteristiche merceologiche	Il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca. La maturazione non deve oltrepassare una settimana a temperatura controllata pari a +4°C. Il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

PRODOTTO	Fiordilatte
	Formaggio fresco a pasta filata preparato industrialmente con latte di vacca, in forme rotondeggianti, da consumarsi freschissimo.
Caratteristiche organologiche	I singoli pezzi devono essere interi e compatti, superficie liscia e lucente; non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata; colore bianco porcellanato non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro.
Caratteristiche merceologiche	Il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca. E' richiesta la filiera interamente piemontese. Il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

PRODOTTO	Robiola fresca
	Formaggio, dolce, tenero, non stagionato, confezionato in panetti rettangolari.
Caratteristiche organologiche	Deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto
Caratteristiche merceologiche	Prodotta da latte vaccino fresco Il grasso minimo deve essere non inferiore al 50% sulla sostanza secca Il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

PRODOTTO	Ricotta
	Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido
Caratteristiche organologiche	Deve essere prodotta nel rispetto delle norme igieniche. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali
Caratteristiche merceologiche	Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto Il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

PRODOTTO	Tomino fresco
	La pasta si presenta morbida, umida e bianca.
Caratteristiche merceologiche	Il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.

PRODOTTO	Primo sale
	Formaggio fresco, con latte vaccino pastorizzato a cui si aggiunge il caglio, composto da latte, fermenti lattici, caglio e sale, di colore bianco.
Caratteristiche organologiche	Aroma e sapore: delicato, caratteristico di latticino fresco.
Caratteristiche merceologiche	Il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.
PRODOTTO	Robiola D.O.P. piemontese fresca
	Conforme al - Reg. CE n. 1236/96 del 10 luglio 1996 che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92. - Reg di esecuzione (UE) n. 855/2014 del 4 agosto 2014 recante l'approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette: Robiola di Roccaverano D.O.P.. È un formaggio grasso, a pasta fresca, bianca, moll e, finemente granulosa.
Caratteristiche merceologiche	Zona di produzione nelle province di Asti e Alessandria, con solo latte di capra, o misto a pecora e vacca. Si presenta nella tipologia Fresco, con maturazione di 4-10 giorni; Affinato, se oltre 11 giorni. Sia Fresco sia Affinato, denota aromi sensazionali e la pasta è morbida, umida, untuosa e adesiva. La forma è cilindrica, con un diametro di 10-14 cm ed un peso di 250-400 grammi.
PRODOTTO	Bra piemontese D.O.P.
	Conforme al riconoscimento della Denominazione:
	Reg. CE n. 1263 del 1 luglio 1996 che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92
	Reg. (UE) n. 1280/2014 del 26 novembre 2014 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Bra (D.O.P.)]
	D P.R. 16 dicembre 1982 Riconoscimento della denominazione d'origine del formaggio Bra.
	Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 10.06.2002 (G.U. n. 160 del 10.07.2002) – e s.m.i.
Caratteristiche merceologiche	Prodotto nell'intero territorio della provincia di Cuneo (con latte prodotto esclusivamente nella stessa Provincia). La stagionatura viene effettuata nella zona di produzione più l'intero territorio del comune di Villafranca Piemonte. Formaggio prodotto con latte di vacca intero eventualmente addizionato con piccole aggiunte (max 10%) di latte ovino e/o caprino, di forma cilindrica con facce piane o quasi piane e scalzo leggermente convesso; peso da 5 a 9 kg riferito ai minimi di stagionatura; dimensione: diametro della faccia 30-40 cm, altezza dello scalzo di 5-10 cm, crosta elastica e liscia, dal colore paglierino chiaro al marrone chiaro a seconda della stagionatura, non edibile; pasta di colore bianco paglierino con struttura morbida ed occhiatura minuta e diffusa; sapore dolce e gradevole, aroma delicato. Grasso della sostanza secca non inferiore al 40%.

10) SALUMI

Tutti i salumi sotto indicati devono essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti".

PRODOTTO	Prosciutto cotto alta qualità senza polifosfati
	Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale MINISTERO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE DECRETO 21 Settembre 2005 Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria. MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO DECRETO 26 maggio 2016

	<p>Modifiche al decreto 21 settembre 2005 concernente la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria</p> <p>Reg. (CE) N. 1334/2008 del 16 dicembre 2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE e s.m.i.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>Deve essere ottenuto utilizzando cosce di suino, disossate o mondate.</p> <p>Deve avere grasso duro, bianco e consistente.</p> <p>Deve essere privo di difetti e alterazioni, avere odore, colore e sapore gradevole e caratteristico.</p> <p>Deve essere esente da polifosfati e non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte, caseinati di calcio, proteine di soia e glutammati. Eventuali additivi dovranno essere dichiarati in etichetta e presenti in quantità consentite dalla normativa vigente.</p> <p>L'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole.</p> <p>Il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido.</p> <p>La quantità di grassi interstiziali deve essere di preferenza bassa.</p> <p>La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grassi interstiziali,</p> <p>- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;</p> <p>Il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) dev'essere inferiore o uguale a 76,5.</p> <p>Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari</p>
Caratteristiche merceologiche	<p>Deve essere di filiera italiana.</p> <p>Deve essere senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine</p> <p>Reg. UE 828/2014.</p>
Confezionamento	<p>Il prosciutto consegnato affettato, in confezioni sottovuoto, deve essere privo di cotenna e di parti cartilaginee.</p>
PRODOTTO	<p>Prosciutto crudo di Parma D.O.P.</p> <p>Ottenuto da cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dal D.M. 15/2/93 n. 253, prodotto secondo le prescrizioni di legge e stagionato nella zona tipica di produzione di cui alla legge 13 febbraio 1990 n. 26 Tutela della denominazione di origine Prosciutto di Parma.</p> <p>La D.O.P. "Prosciutto di Parma" riconosciuta dalla legge 4-7-70 n° 506 (Norme relative alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma, alla delimitazione del territorio di produzione ed alle caratteristiche del prodotto), sostituita dalla legge 13-2- 90 n° 26 (Tutela della denominazione di origine "prosciutto di Parma"), attualmente in vigore. Tali norme principali sono state integrate e completate dai rispettivi Regolamenti di esecuzione, approvati con D.P.R. 3-1-78 n° 83 e D.M. 15-2-1993 n ° 253, attualmente in vigore.</p> <p>Registrazione a livello Comunitario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reg. CE n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996, Reg. CE n. 510/2006 del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari - Reg. (CE) n. 102/2008 del 4 febbraio 2008, recante approvazione delle modifiche non secondarie del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette — Prosciutto di Parma (D.O.P.) - Reg. UE n. 148 del 23 febbraio 2010 recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Prosciutto di Parma (D.O.P.)] - Reg. UE n. 1208/2013 del 25 novembre 2013 recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Prosciutto di Parma (D.O.P.)] <p>La zona di produzione comprende il territorio della provincia di Parma. La zona di</p>

	produzione della materia prima interessa le seguenti Regioni: Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio
Caratteristiche organolettiche	Il prosciutto crudo stagionato deve avere masse muscolari di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzate (in scarsa misura) dal bianco puro delle parti grasse. La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico, deve essere esente da difetti e alterazioni, dovuti ad una scorretta maturazione, avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici. La componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve essere di colore giallo, avere odore o sapore di rancido. Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative e merceologiche previste dal disciplinare.
Caratteristiche merceologiche	Deve possedere le seguenti caratteristiche: - peso non inferiore ai Kg. 7 - periodo di stagionatura non inferiore a 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e 9 Kg e non inferiore a 12 mesi per quelli di peso superiore. I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.
Confezionamento	Deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve garantire una protezione efficace dei prodotti di salumeria.
PRODOTTO	Bresaola I.G.P.
	Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina, deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Bresaola della Valtellina" di cui al Decreto 23 dicembre 1998. Conforme al Reg. CE n. 1236/96 del 10 luglio 1996 che completa l'allegato del Reg. (CE) n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di Reg. UE n. 893/2011 recante approvazione di modifiche non minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Bresaola della Valtellina (I.G.P.)]
Caratteristiche organolettiche	Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate dalla coscia bovina di età compresa tra i due e i quattro anni. Non deve presentare muffe o parassiti, né altri segni di degradazione. Odore e colore devono essere quelli tipici del prodotto che deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato. Il gusto non deve mai essere acido.
Caratteristiche merceologiche	E' richiesto un taglio sottile, compatto e assente da fenditure. Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità permesse dalla normativa vigente Deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014
Confezionamento	Deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve garantire una protezione efficace dei prodotti di salumeria
PRODOTTO	Fesa di tacchino - Manzo stufato
	Manzo stufato: carne di bovino, salmistrata e leggermente affumicata. Fesa di tacchino arrosto con percentuale di carne non inferiore al 77%. Devono essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti".
Caratteristiche organolettiche	Le carni devono essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato per il tacchino e di colore rosso bruno per il manzo stufato. Per il manzo la fetta deve essere magra e dal colore rosso vivo, la carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce.
Caratteristiche merceologiche	Prodotti e confezionati in Italia. Devono essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014 La carne di tacchino e la carne di manzo devono essere di filiera italiana. Non devono contenere polifosfati, glutine e glutammato monosodico secondo la normativa vigente.
Confezionamento	Devono rispondere a tutte le norme igieniche e devono garantire una protezione efficace

dei prodotti di salumeria.

11) OVOPRODOTTI

Devono rispettare la sotto elencata normativa:	
Reg. (CE) N. 589/2008 del 23 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione applicabili alle uova Regolamento CE 2295/2003.	
MIPAAF Decreto 11 dicembre 2009 Modalità per l'applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova, ai sensi dei regolamenti (CE) n. 1234/2007, del Consiglio e n. 589/2008, della Commissione e del decreto legislativo 29 luglio 2003, n. 267 Art. 37. legge 7 luglio 2009 Disposizioni relative all'attuazione dei Reg. (CE) n. 1234/2007 e n. 589/2008 per quanto riguarda la commercializzazione delle uova, nonché delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, concernenti la protezione delle galline ovaiole	
PRODOTTO	Uova pastorizzate biologiche di filiera piemontese o da regioni limitrofe
	Devono essere conformi al D.Lgs. 4 febbraio 1993, n. 65: Attuazione della direttiva 89/437/CEE concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti.
Caratteristiche organolettiche	Uova di gallina intere, di categoria "A", intere sg usciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, provenienti da allevamenti di galline allevate a terra e all'aperto, tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente. Il prodotto non deve contenere additivi. Devono essere esenti da corpi estranei di qualsiasi natura, non devono presentare odori estranei. Le uova pastorizzate devono avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio.
Caratteristiche merceologiche	Devono essere biologiche di filiera piemontese (prodotte, lavorate, confezionate, distribuite in Piemonte) o regioni limitrofe. Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico sanitarie, in particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici. Il prodotto deve provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale. Il prodotto deve essere consumato non oltre 30 giorni prima della data di scadenza.
Confezionamento	Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.
PRODOTTO	Uova sode confezionate
Caratteristiche organolettiche	Il prodotto deve provenire da uova fresche, lessate, sgusciate confezionate sottovuoto o in liquido di governo.
Caratteristiche merceologiche	Devono essere di filiera italiana. Devono essere utilizzate non oltre 6 giorni prima della data di scadenza

12) ORTOFRUTTA

PRODOTTO	Per i prodotti ortofrutticoli devono essere rispettate le norme di commercializzazione generale e specifica secondo il Reg. UE 543/2011 e s.m.i., e rispettare gli standard delle norme UNECE in vigore, relativi alla frutta e alle verdure fresche. Frutta e verdura freschi provenienti da Agricoltura Biologica e da "Produzione Integrata" piemontese, come indicato nella sezione Norme generali.
Caratteristiche merceologiche	Sono richieste le seguenti tipologie di prodotto 1) Agricoltura biologica di filiera italiana: coltivata, confezionata, distribuita in Italia. FRUTTA: angurie, arance, cachi, clementine, limoni, mandarini, mandaranci, melone, Uva VERDURA:, carote, 2) Agricoltura biologica da produzione equosolidale: banane e ananas 3) Agricoltura biologica di filiera piemontese o in alternativa da "produzione integrata" piemontese: cioè coltivata, confezionata, distribuita in Piemonte FRUTTA: actinidie (kiwi), albicocche, prugne, susine, mele, pere, pesche, VERDURA: broccoli, cavolfiori, cavoli, verze, cavolo cappuccio, cipolle, insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce, melanzane, patate, peperoni, pomodori, porri, zucca (maxima o

	<p>moscata), zucchine</p> <p>4) Prodotti di origine italiana: erbe aromatiche quali basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano, maggiorana, menta.</p> <p>In ogni caso, sono sempre da preferire le varietà di selezione tradizionale locale ed escludere le varietà ibride e transgeniche.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>La frutta e la verdura devono rispondere ai seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio); - deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste; - essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; - essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo; - essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari; - essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori; - essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura; - essere pulita e priva di corpi estranei; - essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici; - non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente; - essere turgida, non bagnata artificialmente, non presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva; - se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%; - non devono avere subito trattamenti fisici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza. Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dalla specifica normativa italiana o regolamenti CE. <p>Ogni settimana devono somministrarsi almeno tre tipologie di frutti diversi secondo quanto previsto dalla tabella della stagionalità:</p> <p>GENNAIO Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere</p> <p>FEBBRAIO Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, clementine, mele, pere</p>
	<p>MARZO Ananas, arance, clementine, banane, kiwi, mele, pere</p> <p>APRILE Ananas, arance, clementine, banane, kiwi, mele, pere</p> <p>MAGGIO Ananas, banane, mele, melone, pere</p> <p>GIUGNO Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, mele, melone</p> <p>LUGLIO Albicocche, ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine</p> <p>AGOSTO Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine</p> <p>SETTEMBRE Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne</p> <p>OTTOBRE Ananas, arance, banane, mele, pere, uva, prugne</p> <p>NOVEMBRE Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere</p> <p>DICEMBRE Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere</p> <p>Grammatura frutta prevista:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scuole preobbligo: calibratura consentita tra 130 e 150 gr (media 140 gr) - scuole obbligo: calibratura consentita fra 140 e 160 gr (media 150 gr).
Confezionamento	<p>Le confezioni devono essere in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.</p> <p>Etichettatura in lingua italiana deve presentare: ragione sociale dell'imballatore o speditore, la denominazione di vendita, il nome della varietà, l'origine del prodotto, la categoria ed il calibro, il lotto di produzione. L'ortofrutta da produzione biologica deve essere etichettata in conformità alla normativa del biologico.</p>

Caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli richiesti	
PRODOTTO	CARATTERISTICHE
Cachi	Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione, purché cicatrizzata, polpa non danneggiata.
Arance, limoni,	Devono essere esenti da colorazione anormale e da inizio d'essiccamento; non devono

mandarini, mandaranci, limoni, clementine	essere molli né avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Non devono essere trattati in superficie.
Anguria, melone	Le cultivar da preferire sono quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e transgeniche, devono essere di giusta consistenza, profumate, saporite e senza alterazioni.
Uva	I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti e antiparassitari, gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo, sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole). Le cultivar da preferire sono quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e transgeniche.
Mele e pere	La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata e le pere non devono essere grumose. Cultivar richieste per le mele: mele di produzione piemontese, Mela Rossa Cuneo I.G.P., red delicious, golden delicious, gala, fuji. I frutti Cultivar richieste per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana.
Albicocche, prugne, susine, nectarine, pesche	Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, lievissima lesione, purché cicatrizzata; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non risultino possibilità di alterazione del frutto. La polpa non dev'essere in alcun modo danneggiata.
Actinidie (Kiwi)	I frutti, coltivati in Piemonte sono quelli appartenenti principalmente alla varietà Hayward, devono presentare buccia integra, la polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus; raccolti nel periodo tra ottobre e novembre.
Ananas	La buccia dev'essere arancione sfumato ed il frutto deve avere un profumo leggero caratteristico.
Banana	I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo

	dev'essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto dev'essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.
Aglione	Dev'essere intero, non deve presentare lacerazioni sulla parte esterna e non dev'essere stato trattato con radiazioni.
Barbabietole rosse	Il prodotto deve essere sano ed intero. La polpa dev'essere consistente e soda di colore rosso vivo. Confezionate e distribuite sottovuoto.
Biete, erbette	Devono presentare foglie o grumoli, sani ed interi, il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti od altri animali; privi d'umidità esterna anomala; privi di odori e sapori anomali.
Carote	Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni né alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo, non germogliate, non legnose, non biforcute, né spaccate. All'arrivo sono tollerabili solo minime tracce di terra sul prodotto; devono essere prive di odori e sapori anomali, possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche. Carote di varietà piccola per il consumo come contorno e a radice più grande nelle preparazioni alimentari quali minestrone, sughi, soffritti.
Finocchi	I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche.
Cavolfiori	Devono avere infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, foglie fresche se presenti, è ammesso qualche leggero difetto di forma, di sviluppo, di colorazione,.
Cavoli, verze, cavolo cappuccio, broccoli	I cavoli devono essere interi; di aspetto fresco; sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); puliti (prive di sostanze estranee visibili); privi di umidità esterna anormale. I cavoli devono presentarsi ben serrati. Possono presentare un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione. I broccoli devono avere infiorescenze resistenti, di grana fine, serrata e compatta e

	boccioli completamente chiusi e non lignificati; colore tipico della varietà, sono ammessi un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione.
Cipolle	Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari, devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali. Non devono essere state trattate con radiazioni.
Insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce.	I cespi di tutte le insalate devono essere interi; di aspetto fresco; sani, privi di parassiti e danni da essi provocati; con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; privi di umidità esterna a normale; privi di odore e/o sapore estranei.
Melanzane	Le bacche devono essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, esenti da bruciature di sole. E' ammesso un lieve difetto di forma, lieve decolorazione della base, lievi lesioni/ammaccature.
Patate	Sono vietate le patate arricchite di selenio. Le patate devono essere di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, avere tuberi sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o da altri animali, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non devono avere tracce visibili d'appassimento, né danni od alterazioni dovute al gelo Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra) o in via d'evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina). Non devono essere state sottoposte a nessun trattamento antigermogliativo. La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.
Peperoni	Devono essere interi, muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro, praticamente esenti da macchie.
Pomodori	Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni, privi di odori e di sapori anomali, devono avere un aspetto fresco e gradevole.
Porri	Devono essere interi e non fioriti. La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.
Zucca maxima e moscata	Sono preferite le varietà italiane con la polpa aranconione. Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento, non devono esserci presenze di larve.
Zucchine	I frutti devono essere sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni, provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali.
Erbe aromatiche	In ottimo stato di conservazione, senz'essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate, inoltre devono presentarsi pulite, monda da insetti, crittogame e corpi estranei, è tollerata la presenza di parti di stelo.

13) PRODOTTI IN IV GAMMA

Per quarta gamma si intendono tutti quei vegetali, che freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta pronti all'uso senza alcuna aggiunta di conservanti. I prodotti in IV gamma devono essere conformi:

Legge 13 maggio 2011 n. 77 "disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma".

Decreto MIPAAF 3746 del 20-6-2014 Attuazione dell'art. 4 della Legge 13 maggio 2011 n. 77, recante disposizioni concernenti il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di IV gamma.

Gli ortaggi, l'ananas, il melone e la macedonia di frutta fresca possono essere forniti in IV gamma, in tal senso, a seconda della tipologia di ortaggio utilizzata, l'I.A. deve riferirsi, per ciò che attiene all'approvvigionamento, a quanto disposto al punto precedente relativo ai prodotti ortofrutticoli.

Carote, finocchi, zucchine e insalata da consumarsi crudi devono essere utilizzati non oltre 3 giorni prima della data di scadenza. Qualora tali prodotti siano da consumarsi crudi il primo giorno di ristorazione della settimana, l'utilizzo è richiesto non oltre 2 giorni prima della data di scadenza. Disposizioni generali relative al confezionamento

Confezioni: singole da gr. 150, 200, 400, 500, 1Kg, 3 Kg, 5Kg.
In buste singole in polietilene

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

14) ULTIME PRECISAZIONI

Generi freschi di pasticceria

Si accettano esclusivamente prodotti freschi di pasticceria quali crostate alla frutta, crostate alla marmellata, torta margherita, pan di Spagna farciti con marmellata, strudel alla mela.

Tali prodotti dolciari da forno dovranno essere preparati con farina di grano tenero di tipo 0 o 00, con zucchero e/o miele, senza impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale.

L'imballo dovrà essere in confezioni originali sigillate ed etichettate rispondenti alle vigenti normative per il trasporto dei prodotti alimentari.

Nel periodo di Carnevale dovranno altresì essere fornite Bugie al forno (o chiacchiere)

Per ogni tipologia di dolce offerta sarà presentata sempre il campione e la scheda tecnica e si darà comunque la preferenza a quei prodotti dolciari con il minor quantitativo di additivi alimentari aggiunti.

Per garantire la varietà durante l'anno si dovranno fornire altri tipi di dolce e dovrà comunque sempre essere preventivamente sottoposto il campione e la scheda tecnica alla Responsabile

Comunale per la sua approvazione. Non si accettano comunque generi di pasticceria sfusi e privi della data di scadenza, di confezionamento e della sua composizione attestante gli ingredienti e/o additivi aggiunti e la filiera produttiva.

Pandoro

Fornito (per le scuole) nel periodo prenatalizio in monoconfezione individuale. Sarà un prodotto da forno con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", uova, burro, zucchero, lievito naturale, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, latte scremato in polvere, sale, burro di cacao, aromi.