



**Alimentazione, consumatori, territori transfrontalieri.
Programma ALCOTRA 2007-2013, progetto n. 121**

Le buone pratiche di ristorazione collettiva

Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle
derrate alimentari (tabelle merceologiche)
**PRESCRIZIONI SPECIFICHE per l'acquisto di prodotti
agroalimentari "locali"**



Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, dovranno avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

In relazione alla provenienza delle derrate, nel presente documento si fa riferimento, a seconda degli alimenti, a **filiera comunitaria, filiera italiana e filiera piemontese (e/o regioni contermini)** per alcuni alimenti). Dove non diversamente specificato si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, condizionamento, trasformazione, consumo) avviene entro i confini geografici così definiti (Unione europea, Italia, Regione Piemonte e Regioni contermini). 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 (ad es. nel caso del pane il grano di forza), si fa riferimento al luogo di produzione (**prodotto in Italia o prodotto in Piemonte**).

Nel documento la filiera locale corrisponde ai limiti amministrativi della Regione Piemonte; nei casi in cui l'approvvigionamento di filiera piemontese non fosse sufficiente prima di rivolgersi alla filiera italiana si consiglia di verificare la disponibilità nelle regioni contermini.

Ulteriori restrizioni rispetto alla filiera piemontese, ad esempio il limite amministrativo della provincia (vedere definizione prodotto locale del progetto ACTT) potranno rientrare nella attribuzione di punteggi premianti.

La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. Cacao, spezie ..) e per i prodotti certificati a marchio di origine europeo (DOP, IGP) la cui origine è definita nei disciplinari di produzione dei diversi prodotti.

L'inserimento di prodotti **biologici** (ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli) così di prodotti del **commercio equo e solidale** sarà a discrezione dell'amministrazione, che potrà per esempio inserirli, come criterio premiante.

Shelf life: a livello di tavolo tecnico della Provincia di Torino si è deciso di non indicare alcun termine restrittivo rispetto a quanto indicato sul prodotto stesso lasciando, eventualmente, all'Amministrazione la facoltà di indicarli nel capitolato.



PRESCRIZIONI SPECIFICHE per l'acquisto di prodotti agroalimentari "locali"

1.Cereali e derivati

Normativa di riferimento:

Legge 4 luglio 1967, n. 580

Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari.

D.P.R. 30 NOVEMBRE 1998, N. 502

Lavorazione e commercio del pane..

D.P.R. 9 febbraio 2001, n.187

Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146.

Circolare 3 agosto 1985, n. 32.

Circolare del Ministero della sanità 3 agosto 1985, n. 32. Oggetto: Norme igienico-sanitarie sulla lavorazione e conservazione delle paste alimentari.

Legge 18 marzo 1958, n. 325

Disciplina del commercio interno del riso.

Legge 5 giugno 1962, n. 586

Modificazioni delle legge 18 marzo 1958, n. 325, sulla disciplina del commercio interno del riso.

D.M. n. 2391 del 13 aprile 2012 - Denominazione delle varietà di risone e delle corrispondenti varietà di riso per l'annata agraria 2011/2012

1.0 Pane e grissini

Prodotti e confezionati in Italia con sfarinato di grano, proveniente da Europa, U.S.A. e Canada, del tipo 0, 00 o di tipo integrale. E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici 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. Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta o di plastica adeguatamente microforata conformi alla normativa vigente.

1.1 Pane grattugiato

Prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A. e Canada. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

1.2 Farina bianca tipo 00

Prodotta e confezionata in Italia con sfarinati di grano provenienti da Europa, U.S.A. e Canada, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla normativa vigente.

Non deve contenere corpi estranei e non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

1.3 Farina di mais

Filiera italiana. Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità. Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture.

1.4 Prodotti da forno, fette biscottate, crackers, biscotti secchi, crostini

Prodotti e confezionati in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A. e Canada. Le confezioni devono essere chiuse, intatte e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormali e sgradevoli. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o olii/grassi vegetali non idrogenati. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

1.5 Pizza/Focaccia

Prodotte e confezionate in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A. e Canada. Devono essere di produzione giornaliera e possono essere fornite confezionate.



Gli ingredienti previsti sono: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva e, per la pizza, pomodori pelati conformi ai requisiti di cui al punto 2.3 del presente documento.

1.6 Corn Flakes, Riso Soffiato e Pop Corn.

Filiera comunitaria. Gli ingredienti previsti dovranno essere: mais o riso, zucchero, sale, malto (solo per i corn flakes), olio vegetale (solo per i pop corn).

1.7 Merendine

Filiera italiana, ad eccezione del grano che deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada:

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

1.8 Pasta di semola di grano duro, pasta integrale

Prodotti e confezionati in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche.

La pasta deve presentarsi in buono stato di conservazione e le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

1.9 Paste secche all'uovo

Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada.

Le confezioni devono pervenire intatte.

1.10 Paste fresche all'uovo/ripiene (o surgelate)

Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro/ tenero deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada. Devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente. Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e dev'essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, parmigiano reggiano e/o altro formaggio, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi (altre tipologie di ripieno a scelta dell'amministrazione). Le confezioni devono pervenire intatte. Il prodotto surgelato deve essere conforme a quanto previsto al punto 16 del presente documento per ciò che attiene le disposizioni generali relative ai prodotti surgelati.

1.11 Pasta per lasagne surgelata

Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada.

Sfoglia di pasta all'uovo, con le caratteristiche delle paste fresche all'uovo, di dimensioni adatte all'alloggiamento in gastronom. La sfoglia dev'essere pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Deve essere conforme a quanto previsto al punto 16 del presente documento per ciò che attiene le disposizioni generali relative ai prodotti surgelati.

1.12 Riso

Filiera piemontese (o regioni contermini).

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

Le tipologie richieste sono:

- Superfino (nidi d'infanzia compresi i lattanti);
- Parboiled: (scuole d'infanzia e nelle scuole dell'obbligo).

1.13 Orzo perlato/ farro decorticato

Filiera comunitaria.



Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee e rispondere ai requisiti previsti dalla L. 580/67. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

2. Condimenti vari confezionati

2.0 Olio di oliva extra vergine

Filiera Italiana

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

- conforme ai Reg. CE n. 1989/2003 e 865/2004;
- deve essere confezionato in confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce.

2.1 Olio monoseme di girasole o mais (da utilizzarsi solo per i pasti veicolati come ausilio tecnologico)

Filiera italiana. Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dal R.D.L. n° 2033 del 15 ottobre 1925 e s.m.i.. Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

2.2 Burro di centrifuga/burro monoporzione

Filiera piemontese.

In particolare non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi, tenore massimo di acqua e di estratto secco lattiero conforme alla vigente normativa. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

2.3 Pomodori pelati/Polpa di pomodoro

Filiera italiana.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e dall' art. 27 D. Lgs.109/92. I pomodori e la polpa devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati e devono presentare i caratteristici colore, odore e sapore del pomodoro maturo, secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme sopracitate. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto; per i pelati interi i frutti devono essere integri e non deformati per almeno il 65% dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

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

2.4 Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

Filiera italiana

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, nè spaccato nè spapolato per effetto di eccessivo trattamento termico. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come previsto dall'art.67 del D.P.R.327



del 26 marzo 1980. Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

2.5 Capperi, carciofini e funghi champignon

Filiera comunitaria.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%. Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

2.6 Pesto confezionato

Filiera italiana. Il pesto confezionato deve essere di produzione industriale, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore. Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

Gli ingredienti sono: basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano DOP e/o parmigiano reggiano DOP, pinoli e/o noci e/o anacardi.

2.7 Pinoli

Filiera Comunitaria

2.8 Maionese

Filiera italiana

Deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti previsti sono: olio di semi di girasole, acqua, uova fresche pastorizzate, aceto di vino, sale, zucchero, amido, succo di limone, aromi.

Il prodotto deve essere fornito confezionato.

2.9 Ketchup (salsa rubra)

Filiera italiana

Deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti previsti sono: pomodori, zucchero, sale, spezie, aceto.

Il prodotto deve essere fornito confezionato.

3. Derivati della frutta, bevande

3.0 Succhi di frutta, purea di frutta

Filiera italiana. La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati. Si deve usare zucchero consentito dal D. Lgs 51/2004 con l'eccezione che il fruttosio non dev'essere utilizzato per i succhi di pera e mela.

3.1 Confettura extra di frutta/gelatine

Filiera italiana e conformi al D. Lgs 50/2004. Le confetture devono presentarsi con una massa compatta e gelificata. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

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

Le confetture extra e gelatine devono essere contenute in confezioni monodose solo ed esclusivamente quando fornite per gite scolastiche o circostanze particolari (pasto veicolato ecc.); in tutte le altre occasioni devono essere contenute in confezioni di vetro con chiusura a vite.

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



3.2 Frutta sciroppata/macedonia di frutta

Filiera italiana (con l'eccezione dell'ananas).

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spapolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

L'ananas sciroppato deve inoltre essere:

- completamente decorticato;
- privo del nucleo centrale.

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

3.3 Bibita analcolica di tè al limone e/o pesca

Prodotto e confezionato in Italia, deve soddisfare i requisiti previsti dal D. Lgs 68/2000 che disciplina vendita ed etichettatura di sostanze alimentari e bevande.

4. Dolci

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

Prodotti e confezionati in Italia, conformi alla legge 1° marzo 2002 n. 39 e al D.Lgs 12 aprile 2003 n. 178.

4.1 Miele

Filiera piemontese

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

5. Prodotti vari

5.0 Sale

Filiera italiana

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Non deve contenere impurità e corpi estranei. E' permesso l'utilizzo di sale iodurato conforme al D.M. 10/08/1995 n. 562.

5.1 Zucchero semolato

Filiera comunitaria. Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31 marzo 1980. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosita'.

5.2 Zucchero a velo

Filiera comunitaria. Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72.

5.3 Orzo solubile

Filiera comunitaria.

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

5.4 Polveri lievitanti e lievito di birra

Filiera comunitaria. Conformi al DM 199/2009.

5.5 Aceto rosso/bianco

Filiera italiana.



E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e con limiti delle sostanze tollerate definite dall'art. 4 del D.M. 27 marzo 1986 e dalla L 82/2006.

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

I prodotti interi o macinati non devono essere esauriti o in qualunque altro modo sofisticati. Gli aromi-devono essere conformi al D.Lgs n. 107/92.

5.7 Zafferano

Filiera comunitaria. Conforme alla normativa vigente.

Si richiede zafferano puro, in polvere, in involucri sigillati.

5.8 Infuso o tisana in bustine filtro

Filiera comunitaria. Il prodotto deve essere al gusto: frutta mista o frutto unico.

5.9 Te deteinato in bustine filtro

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

6. Pesce (surgelato)

Il pesce surgelato (si rimanda al p.16 del presente documento per ciò che attiene le condizioni generali riguardanti i prodotti surgelati) deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al. Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti di pesce non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (zone FAO) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri fisici:

calo peso 10 - 30% a seconda della specie;

glassatura 5 - 20% a seconda della specie.

7. Carni

7.0 Carni fresche refrigerate di bovino adulto sottovuoto

A) Filiera piemontese

Qualità delle carni: in aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere ottenute esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di razza Piemontese, piemonte iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi o altre razze nate allevati e macellati in in Piemonte (il riferimento in questo caso è al disciplinare del marchio di qualità COALVI).

B) Allevato in Piemonte: in questo caso si fa riferimento al disciplinare del marchio "Allevato in Piemonte" di Asprocarne che prevede l'allevamento in Piemonte di bovini da carne (non necessariamente di razza piemontese)



per almeno 5 mesi, nel caso di bovini di sesso maschile, e di almeno 4 mesi per il sesso femminile. Questo marchio è un'evoluzione delle legge regionale 35/88.

7.0. bis Carni congelate di bovino adulto

Per le tipologie di carne, descritte al punto precedente, stante l'elevata disponibilità di tagli anatomici pregiati in alcuni periodi dell'anno (mesi estivi che corrispondono ai mesi di chiusura delle scuole) è possibile prevedere la somministrazione nelle mense scolastiche di carne bovina congelata (per le stesse carni descritte al punto precedente).

La congelazione dovrà essere fatta a norma di legge da ditte autorizzate.

Il successivo utilizzo di queste carni nella preparazione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie specifiche.

La somministrazione di carni congelate dovrà essere accompagnato da adeguata informazione agli utenti delle mense sulle motivazioni che hanno spinto l'Amministrazione a fare questa scelta.

7.1 Carni avicole refrigerate

Filiera piemontese e regioni contermini per la carne di pollo, **filiera italiana** per la carne di tacchino.

Sono richiesti i seguenti tagli:

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

Condizioni generali:

- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono appartenere alla classe A Reg CE 1234/2007;
- devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni ne' piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana;
- devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudate.

Le carni di tacchino devono provenire da animali 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.

7.2 Suino fresco e refrigerato confezionato sottovuoto

Filiera piemontese e regioni contermini

Condizioni generali:

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

8 Prodotti caseari



8.0 Latte U.H.T. intero

Filiera piemontese

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

8.1 Latte fresco intero pastorizzato "alta qualità"

Filiera piemontese

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

8.2 Yogurt naturale/ alla frutta

Prodotto in Piemonte con latte proveniente da animali allevati in Italia. Dalla fornitura devono essere esclusi gli yogurt alla banana, alla fragola, ai frutti di bosco e al kiwi.

8.3 Budino

Filiera italiana

Devono essere stabilizzati, per mezzo di trattamenti termici UHT .

8.4 Parmigiano Reggiano D.O.P.

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano";
- il coefficiente di maturazione dev'essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.

8.5 Parmigiano Reggiano grattugiato D.O.P.

- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 15%;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- proveniente da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi.

8.6 Grana Padano D.O.P.

Deve essere di filiera piemontese ed essere porzionato e confezionato in idonei contenitori multiporzione.

8.7 Formaggi freschi e a media stagionatura

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste in materia.

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco italiano;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;
- non devono presentare gusti anomali;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Formaggi richiesti



Freschi:

Crescenza/stracchino (**filiera piemontese/regioni contermini**)
Formaggio tipo quark (**filiera piemontese/regioni contermini**)
Fiordilatte/mozzarella di latte vaccino(**filiera piemontese**)
Robiola fresca (**filiera piemontese**)
Ricotta (**filiera piemontese**)
Tomino fresco (**filiera piemontese**)
Primo sale (**filiera piemontese**)

A media stagionatura:

Caciottina (**filiera italiana**)
Fontal (**filiera italiana**)
formaggio tipo Grana (**filiera piemontese**)
Raschera DOP
Bra tenero DOP
Toma Piemontese DOP

8.8 Gelati

Filiera italiana; preparati 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.

9 Salumi e altri alimenti conservati

9.0 Prosciutto cotto senza polifosfati

Filiera italiana /(Filiera piemontese punteggio premiante). Non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte. All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato. Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalla norma ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere tra 58 e 62%.

9.1 Bresaola I.G.P

Deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Bresaola della Valtellina" di cui al Decreto 23 dicembre 1998. Deve avere consistenza soda ed elastica.

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

9.2 Prosciutto crudo Parma D.O.P

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

In particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:



- peso non inferiore ai Kg. 7;
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

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

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

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

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

9.3 Crudo di Cuneo DOP

Deve possedere le caratteristiche qualitative previste dal disciplinare di produzione.

9.4 Pancetta tesa

Filiera italiana

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

La stagionatura deve essere non inferiore a 30 giorni.

Il prodotto può essere confezionato sottovuoto.

9.5 Manzo stufato

Prodotto e confezionato in Italia

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

9.6 Fesa di tacchino arrosto

Filiera Italiana La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

9.7 Salsiccia di puro suino

Filiera italiana

Gli insaccati, con caratteristiche organolettiche ottimali, devono avere odore gradevole e colore caratteristico. Il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. Il tenore lipidico non deve essere superiore a 1/3 del prodotto. L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde. Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi alle vigenti normative in materia.

9.8 Tonno all'olio di oliva

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva e' permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7 luglio 1927 n. 1548 e dal D.M. 9 dicembre 1993 relativo al tasso di mercurio. Il tonno deve essere di colore chiaro, di sapore delicato e deve risultare di trancio intero. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

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

10 Uova

10.0 Uova categoria A extra fresche

Filiera piemontese

Conformi al Reg CE 589/2008 (norme di commercializzazione applicabili alle uova), di categoria A extra fresche (Regolamento CE 2295/2003) e di codice almeno 2 (1 o 0 cioè biologico punteggio premiante).



Le uova devono provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale.

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

10.1 Uova pastorizzate

Filiera piemontese; prodotti con uova fresche di categoria A

Deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. La fascettatura e confezioni devono essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa.

Le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico ciclo di preparazione del pasto, le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni.

10.2 Uova sode confezionate

Filiera italiana.

Il prodotto deve provenire da uova fresche, lessate, sgusciate confezionate sottovuoto o in liquido di governo.

11 Acqua minerale naturale

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua confezionata se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua sfusa: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata alla spina naturale (C.A.M ristorazione collettiva).

In caso di impossibilità l'acqua sarà di **filiera piemontese con** un residuo fisso non superiore a 250 mg/l. in quanto destinate utenti in età infantile.

12 Ortaggi e frutta

12.0 Ortofrutta

I prodotti:

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

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

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

GENNAIO	Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere
FEBBRAIO	Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere
MARZO	Ananas, arance, banane, kiwi, mele, pere
APRILE	Ananas, arance, banane, kiwi, mele
MAGGIO	Ananas, banane, mele, melone
GIUGNO	Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, mele, melone
LUGLIO	Albicocche, ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine



AGOSTO	Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine
SETTEMBRE	Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne
OTTOBRE	Ananas, banane, mele, pere, uva
NOVEMBRE	Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere
DICEMBRE	Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere

Si riportano di seguito le caratteristiche specifiche dell'ortofrutta:

a) prodotti di produzione extranazionale:

- Banane (non trattate con Tiabendazolo);
- Ananas

b) I prodotti di seguito elencati devono essere biologici e di **filiera piemontese** o di Regioni contermini, quindi di **filiera italiana** (facoltà dell'amministrazione la possibilità di privilegiare **la provenienza da regioni contermini** rispetto a quella italiana con l'attribuzione di punteggi premianti) in funzione della stagionalità e/o della reale e documentata quantità disponibile (allegati: n. 1 tabelle di stagionalità dei prodotti ortofrutticoli; n. 2 tabella per la programmazione delle forniture).

- Aglio (**Piemonte / Italia**)
- Barbabietole rosse -confezione sottovuoto (**Italia**)
- Biete/Erbette (**Piemonte**)
- Carote: devono essere utilizzate novelle o di varietà piccola per il consumo come contorno, mentre nelle altre preparazioni alimentari quali minestrone o sughi possono essere utilizzate carote a radice grande (**Italia**)
- Cavolfiori (**Piemonte**)
- Cavoli broccoli (**Piemonte**)
- Cavoli, verze, cavolo cappuccio (**Piemonte**)
- Cipolle (**Piemonte/ Italia**)
- Finocchi (**Italia/Piemonte**)
- Insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce (**Piemonte**)
- Melanzane (**Piemonte/Italia**)
- Patate: non devono essere presenti segni di germogliazione incipienti né di germogli filanti (**Piemonte/Italia**)
- Peperoni (**Piemonte/ Italia**)
- Pomodori (**Piemonte/Italia**)
- Porri (**Piemonte**)
- Sedano rapa (**Italia**)
- Zucca (maxima o moscata) (**Piemonte**)
- Zucchine (**Piemonte/Italia**)

- Actinidia - kiwi (**Piemonte**)
- Albicocche (**Piemonte**) e contermini
- Anguria (**Italia**)
- Arance (**Italia**)
- Cachi (**Italia**)
- Limoni (**Italia**)
- Mandarini e mandaranci (**Italia**)
- Mele (**Piemonte**) Italia
- Melone (**Italia**)
- Nettarine (**Piemonte / regioni contermini**)



- Pere (**Piemonte / regioni contermini**)
- Pesche (**Piemonte / regioni contermini**)
- Prugne (**Piemonte / regioni contermini**)
- Susine (**Piemonte / regioni contermini**)
- Uva (**Italia**) solo nelle scuole dell'obbligo nel periodo settembre ottobre.

Tutti i prodotti di cui al punto b) devono provenire da produzioni biologiche o in alternativa, in mancanza di queste, da produzioni integrate.

Nel caso della produzione integrata sarà richiesto al coltivatore:

- possesso della certificazione secondo la norma UNI 11233 o secondo lo standard GLOBAL G.A.P. o, in alternativa, adesione alle misure agroambientali del vigente Programma di Sviluppo Rurale (P.S.R.). Saranno da considerarsi equivalenti a GLOBAL G.A.P. e P.S.R. il rispetto di sistemi di qualità nazionali o della Regione Piemonte di produzione integrata emanati nel corso dell'appalto;
- autocertificazione con la quale il coltivatore si impegna a garantire che (soloper il primo anno):
 - il prodotto fornito possiede una percentuale di residualità sempre e comunque inferiore al 50% dei limiti di legge vigenti al momento del controllo;
 - che non sono stati effettuati, da parte del produttore agricolo, trattamenti con principi attivi di sintesi per la conservazione del prodotto nel periodo successivo alla raccolta;
 - che la produzione è avvenuta esclusivamente nell'ambito della propria azienda agricola;
 - che il "quaderno di campagna", ove registrare tutti i trattamenti, le concimazioni e le operazioni colturali effettuate, è costantemente aggiornato ed è disponibile ad eventuali controlli;
 - sul prodotto viene apposta specifica nota informativa con l'indicazione di: denominazione dell'azienda, tipo e varietà del prodotto, epoca e luogo di raccolta.

I predetti requisiti saranno oggetto di verifiche da parte dell'I.A. e da parte dell'A.C., anche presso il coltivatore.

12.1 Prodotti in IV gamma

I prodotti in IV gamma devono essere conformi alla legge 13 maggio 2011 n. 77 "disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma".

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

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

Devono possedere i requisiti microbiologici previsti dai limiti di contaminazione microbica allegati al capitolato. La temperatura raccomandata durante la produzione si rifa' alla normativa francese che prevede:

- locali di selezione dei prodotti massimo a + 12°C;
- locali di fabbricazione ed imballaggio: max 12 °C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a +4 °C);
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto max +4°C;
- celle frigorifere e camion di trasporto max +4°C.

La linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate: la prima viene utilizzata per il prelavaggio con allontanamento di residui di disinfettante, mentre la seconda e' da considerarsi vasca di lavaggio vera e propria. L'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

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

12.2 Verdure surgelate e verdure miste per minestrone surgelato

Filiera italiana

- devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito);



- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa ne' apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione.

Le verdure richieste sono: spinaci, fagiolini, piselli e, qualora non siano reperibili freschi (es. sostituzioni per diete speciali), broccoli, cavolfiori, biette ed 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.

Analogamente a quanto previsto per i bovini da carne (punto 7.0.bis), è auspicabile favorire la surgelazione di prodotto locale nel periodo più favorevole alla sua produzione (es. mix per minestrone prodotto in estate ed utilizzato in inverno).

Si rimanda al p.16 per ciò che attiene le condizioni generali riguardanti i prodotti surgelati.

12.3 Legumi

Filiera comunitaria.

I legumi previsti sono:

Ceci

Fagioli

Lenticchie

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

Fave (esclusivamente per passato/minestra di legumi)

Qualora i suddetti prodotti siano forniti secchi devono essere:

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

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

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

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

12.4 Farina di Ceci

Filiera comunitaria

Confezionata secondo la normativa vigente

12.5 Piante aromatiche

Filiera italiana

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

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

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

Per ciò che attiene agli utenti affetti da celiachia, tutti i prodotti forniti ed utilizzati dall'I.A. devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato dell'Associazione Italiana Celiachia.



14 Prodotti per lattanti

Prodotto e confezionato in Italia e da Filiera comunitaria per tutti i prodotti specifici per lattanti di seguito elencati.

14.0 Omogeneizzati biologici

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

14.1 Semolino

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

14.2 Crema di riso e crema mais e tapioca

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

14.3 Crema multicereali

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

14.4 Biscotto granulato

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

14.5 Latte di proseguimento e adattato.

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

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

14.6 Liofilizzati

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

14.7 Biscotti primi mesi

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

15 Prodotti in atmosfera protetta

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

16. Prodotti surgelati

Condizioni generali:

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

Le confezioni devono:

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



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

I prodotti non devono presentare:

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

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