

Comune di Villafranca P.te

Provincia di Torino

ALLEGATO C) al Capitolato Appalto per il Servizio Mensa per le scuole primaria e secondaria di I grado anno scolastico 2015/16.

Approvato con Determinazione n. 123 del 12/06/15

PRESCRIZIONI GENERALI

<p>TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI ARTICOLO - CARATTERISTICHE – QUALITA’</p>

L’Impresa, per ogni prodotto utilizzato nella preparazione dei pasti dovrà fornire all’Amministrazione Comunale, la relativa scheda tecnica e un’etichetta originale del prodotto. L’etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. N. 109 del 27/01/1992 e s. m. e i.

Per tutte le produzioni alimentari l’azienda fornitrice deve garantire la rintracciabilità della filiera, ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l’alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell’art. 18 del Regolamento C.E. n. 178 del 28/01/2002.

Non è consentita l’utilizzazione di prodotti transgenici o comunque derivanti da ingegneria genetica.

Tutti i prodotti richiesti dal Capitolato d’Appalto devono rispondere alla normativa italiana e comunitaria vigente, in particolare devono essere OGM free, conformi alla legge n. 204/2004, al Reg. CE n. 178/2002 e s.m.i., in tema di sicurezza degli alimenti e rintracciabilità. Per quanto riguarda l’igiene dei prodotti alimentari devono essere conformi ai Reg. CE n. 852 e s.m.i. e 853/2004 e s.m.i. e per gli allergeni alimentari al Dlgs n. 114/06 e s.m.i.. I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007, al Regolamento CE 1804/99 e s.m.i., al Regolamento CE n. 2491/2001 s.m.i. I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i..

Dovranno essere utilizzati i prodotti freschi o surgelati, anziché conservati in scatola (es. tonno, mais, carne, frutta ecc.), di provenienza preferibilmente locale, regionale, nazionale o in ambito CEE. Per tutti gli alimenti richiesti nell’allegata tabella dietetica si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore, in osservanza dei limiti di contaminazione microbica.

L’Amministrazione comunale si riserva di richiedere l’utilizzo dei seguenti alimenti biologici: olio extra vergine di oliva, yogurt, passata di pomodoro, ortofrutta,; vegetali surgelati escluse le verdure per il minestrone, legumi secchi; in luogo di quelli tradizionali (ex art. 27 del Capitolato).

I prodotti biologici dovranno essere provvisti di idonea documentazione e rispondere ai requisiti del Regolamento CEE n. 2092/91 e s. m. e i. ed essere certificati da un ente riconosciuto NIPAF

1) Cereali e derivati

.1) 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. Dovrà avere un

contenuto di umidità massima del 29%, dovrà essere preparato giornalmente e consegnato fresco di giornata, ben lievitato e ben cotto. Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta o di plastica adeguatamente microforata conformi alla normativa vigente.

.2) Pane grattugiato Prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A e Canada. Deve essere conforme alla L. 4/7/1967 n. 580 r s. m. e.i. Non deve contenere grassi di tipo animale e deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti o altri genti infestanti Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture. Devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. n. 109 del 27/01/1992 e s, m. e i.;

.3) 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. Devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. n. 109 del 27/01/1992 e s., m. e i. ;

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza.

.4) Farina di mais Filiera italiana. Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità. Non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore. Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. n. 109 del 27/01/1992 e s., m. e i. ;

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza.

.5) 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.

.6) Pizza/Focaccia Prodotte e confezionate in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A e Canada. Prodotta in giornata a cottura uniforme senza bruciature, annerimenti, rammollimenti. Gli ingredienti previsti sono: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio extravergine di oliva e, per la pizza, pomodori pelati conformi a quanto previsto dal presente documento.

.7) Pasta di semola di grano duro. Prodotta e confezionata in Italia. Di pura semola di grano duro del tipo "0" deve essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo, muffe altri agenti infestanti 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. Il peso ed il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura; sottoposta alla prova di cottura non dovrà presentarsi né spappolata né spaccata e l'acqua di cottura non dovrà essere né torbida né lattiginosa.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

a) tempo di cottura;

b) resa (aumento di peso con la cottura);

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

La pasta per le minestre deve essere porzionata in vaschette e quindi non deve pervenire alle scuole già mescolata al brodo in un unico contenitore

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza

.8) Paste secche all'uovo. Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada. La Pasta all'uovo deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 32 del 3/08/1985 e dall'Art 8 del D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001, prodotta esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gallina, per un peso netto complessivo non inferiore a 200g di uovo per ogni Kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dalla legislazione vigente in materia. Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 s.m.i.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

.9) Paste fresche all'uovo/ripiene Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro/ tenero deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada. Devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 187/2001 e s.m.i. e DM 264 del 27 aprile 98. 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. Tutti gli ingredienti devono rispettare le caratteristiche indicate dalle tabelle merceologiche per ogni singolo alimento. Le paste alimentari fresche poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i requisiti di cui al comma 5, Art. 9 D.P.R. 187/2001. Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 s.m.i. Il prodotto surgelato deve essere conforme a quanto previsto dal presente documento per ciò che attiene le disposizioni generali relative ai prodotti surgelati.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre l'80% del periodo di conservazione, cioè dell'intervallo fra la data di confezionamento e quella di scadenza.

.10) 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 dal presente documento per ciò che attiene le disposizioni generali relative ai prodotti surgelati.

RISO. Il riso deve essere di tipo "Parboiled" (fino Ribe, superfino Roma, superfino Arboreo).

.11) Riso Arborio : Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325 e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i , di 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. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

.12) Riso Roma: Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325 e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i. 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. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti,

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

.13) Riso Parboiled: deve rispondere ai requisiti della legge 18 marzo 1958, n. 325 art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i. di filiera piemontese (o regioni contermini). Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di

appartenenza e varietà. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza

.14) Riso Integrale Il cereale, coltivato con metodi naturali, è sottoposto alle sole operazioni di pulitura e sbramatura, quindi appare di colore più scuro di un normale riso lavorato, mantenendo, però, maggiori qualità nutritive. Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

.15) 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.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza.

2) Condimenti e prodotti vari

.1) 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, in conformità all'art. 26) del D.Lgs. n. 109/92 e s. m. e i. alla L. 313/1998 e al DM 9/10/2007 relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta.

Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 aprile 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509. Per la categoria degli olii vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

.2) 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.

.3) 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. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art.47 e 48 D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra + 1° e + 6° C, art.51 D.P.R. n.327/80 allegato C, aggiornato dal D.M. 1 aprile 1988.

.4) 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.

.5) 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 spappolato 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.

.6) 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.

.7) 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.

.8) Fagioli in scatola. Fagioli di Spagna: il contenuto in ogni scatola deve essere conforme a quanto riportato in etichetta. prodotto non deve presentare alterazioni di sapore, colore, odore o altro. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato non superiore all' 1% come all'art. 67 del D.P.R. 327 del 26 marzo 1980. La banda stagnata deve possedere i requisiti di legge.

.9 Fagioli secchi, soia, ceci e lenticchie e miscela di legumi secchi biologici

Devono essere conformi al Regolamento (CE) n. 834/2007. Caratteristiche minime. I legumi secchi devono essere:

-puliti;

- di pezzatura il più omogenea possibile omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;

- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;

- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);

- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

.10) Tonno all'olio di oliva. Per il tonno confezionato sott'olio di oliva é 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 s.m.i. e Reg. CE 852 e 853). Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973 e s.m.i., dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e s.m.i. e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984 e s.m.i.. I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92 art. 4.

.11) Pinoli Filiera Comunitaria. Sono i semi contenuti nelle pigne del pino domestico *pinus pinea*, costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm e larghe 4-6 mm. color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola, il contenuto in olio è del 50%. Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al D.Lgs. 27.1.92 n. 109 . e s.m.i

3 Dolci

.1) Cioccolato (al latte/fondente). Prodotto e confezionato in Italia, conforme alla legge 1° marzo 2002 n. 39 e al D.Lgs 12 aprile 2003 n. 178. Deve contenere almeno il 30% di cacao sulla sostanza secca totale, nonché il 18% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale e totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 4,5% di grasso butirrico. Non più del 50% di saccarosio. Le confezioni devono rispondere ai requisiti del D.Lgs.27/1/92 n. 109 e s.m.i. Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao e del latte.

.2) Miele Filiera piemontese Deve essere conforme al D. Lgs 179/2004. Deve essere di nettare di fiori d'acacia, idoneamente confezionato ed etichettato a norma di legge. L'approvvigionamento del prodotto dovrà essere limitato al quantitativo necessario all'effettivo consumo, utilizzando confezioni di limitata capacità. Il termine di conservazione del prodotto non dovrà essere inferiore a due mesi dalla scadenza

4 Derivati dalla frutta e bevande

.1) 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.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione come da D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 151.

Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato dal D. Lgs 109/92 e s.m.i

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

.2) 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 marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta e gelificata. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta. In tutti i casi, l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

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

.3) Frutta sciroppata. 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.

4) **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.

5 Prodotti vari

.1) 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. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e s.m.i. e al D.M. 31 gennaio 1997, art.5.

.2) 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 granulosità'.

.3) Zucchero a velo Filiera comunitaria. Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72.

.4) 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) Polveri lievitanti e lievito di birra Filiera comunitaria. Conformi al DM 199/2009.

.6) 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.

7) Piante aromatiche ed ortaggi. Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dal D.Lgs. n. 109/92

6) Prodotti surgelati - caratteristiche

Condizioni generali: Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche. Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche. In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i e dal D.L. 27/1/92 n. 110. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

7) Prodotti congelati - caratteristiche

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a - 18°C, secondo quanto prescritto dal D.P.R. 327/80, art. 51 aggiornato dal D.M. 1/04/1988 n.178 e D. Lgs. 110/92 e successive modifiche.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, D.P.R. 327/80 (art.44) e successive modificazioni ed essere opportunamente coibentate per il mantenimento di tali temperature.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs. 27 Gennaio 1992 n. 109 e s.m.i. I prodotti congelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

8) Pesce congelato/surgelato - caratteristiche

Il pesce congelato/surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata, non può superare i -18°C . La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C . La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C . 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. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti di pesce non devono presentare:

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

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici:

pH < 6.2-7

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100g.

TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100g.

Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al Reg. (CE) n° 1881/06

Parametri fisici:

calo peso: 10 - 30% a seconda della specie.

Glassatura 5 - 20% a seconda della specie

Deve essere conforme alla normativa vigente. Il prodotto deve essere etichettato ai sensi del Regolamento CEE 104/2000 del 17.12.99.

Si richiede che sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi dei Reg. CE n° 852 e 853.

I bastoncini di merluzzo surgelati dovranno contenere una percentuale non inferiore al 70% di pesce ed essere esenti da grassi nell'impanatura, occorre inoltre prestare particolare attenzione alla loro qualità ("ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, non prefritti, con carne di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione, la panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, dovrà essere esente da punti distacco del prodotto") alle modalità di cottura (vietata la frittura) ed alla eventuale presenza di additivi o conservanti (glutammato di sodio ecc.: non devono essere presenti). In mancanza degli idonei requisiti i bastoncini di merluzzo dovranno essere sostituiti con merluzzo o sogliola (freschi o surgelati) cotti al forno.

I prodotti dovranno essere surgelati a pezzi singoli o interfogliati (IQF) in maniera da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare la confezione.

Di ogni prodotto deve essere dichiarata la zona di provenienza che potrà essere mare Mediterraneo, oceano Atlantico, mare del Nord Europa, non si accettano prodotti provenienti da oceano Indiano, mari del Sud America e Sud Africa. Sull'etichetta di ogni confezione dei prodotti deve essere riportata la provenienza, il luogo di lavorazione e di confezionamento, la denominazione di vendita, lo stato fisico (surgelamento) l'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE la data di confezionamento e di surgelamento, il termine minimo di conservazione, il peso di sgocciolamento, il lotto di appartenenza.

9) Vegetali surgelati

La verdura surgelata deve essere preparata e confezionata in conformità alle norme vigenti: D.Lgs. n. 110 del 27/11/92 e s. m. e i., dovrà presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppata, di grandezza uniforme, intera, turgida, ben formata, con colorazione caratteristica della specie, ben lavata e perfettamente pulita da corpi estranei, esente da qualsiasi avaria e alterazione.

Le etichettature dei prodotti devono essere conformi al D. Lgs. n. 109/92. I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche il numero di identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto dalla CEE ex D. Lgs. n. 531/92

- Fagiolini, zucchine, piselli, carote, cuori di carciofo, punte di asparagi, cavolfiori, spinaci e costine. Tutti devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:
- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
 - non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
 - non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
 - devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
 - l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
 - la consistenza non deve essere legnosa né apparire spapolata;
 - il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- In particolare i fagiolini devono essere:
- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
 - sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti.

10) Carni fresche refrigerate di bovino adulto

In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere:

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

Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata.

La carne deve presentare:

- . grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto mazzato, mazzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- . caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- . buone caratteristiche microbiologiche ;

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

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$, come da D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche.

La conservazione, dopo lo sconfezionamento, deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$.

11 Carni sottovuoto

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni sottovuoto devono possedere requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%. Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucri integri, ben aderenti alla carne;
- etichetta conforme al D.L. 109/92 e s.m.i.;
- i materiali impiegati per il confezionamento sotto vuoto, devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i., aggiornato dal D.M. 22 luglio 1998, n° 338.

12 Carni avicole refrigerate:

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962 e s.m.i., D.P.R. 967 del 10 Agosto 1972 e s.m.i., D.P.R. n. 503 dell' 8 giugno 1982, Regolamento (CE) n. 1234/2007), D.Lgs 51/92, Reg. (CE) n° 852 e 853)
- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327, 26 marzo 1980 e s.m.i. con temperature durante il trasporto comprese tra -2°C e $+4^{\circ}\text{C}$;
- devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento (CE) n. 1234/2007)
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE.

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- 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;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le carni di tacchino devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche .

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal DLgs 4 agosto 1999, n. 336

12.1) POLLO: Deve avere un'età inferiore alle 10 settimane di ambo i sessi; deve:

- essere allevato a terra e alimentato con mangimi di origine vegetali;
- avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia e cartilagine sternale molto flessibile;
- provenire da allevamenti nazionali.

12.2) TACCHINO: tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi; allevato a terra e alimentato con mangimi di origine vegetale. Deve provenire da allevamenti nazionali.

13) Suino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 26/94;
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283 del 30.4.1962 e s.m.i. del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 e s.m.i. e Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i. e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193., con temperature durante il trasporto tra - 1 e + 7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sotto vuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche
- deve essere compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

14) Salumi e altri alimenti conservati.

.1 Prosciutto crudo Parma Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13.2.1990, n. 26 e s.m.i. e dal D.M. 15.2.93, n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine ed essere conforme ai Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i.,

In particolare deve possedere le caratteristiche sintetizzate dall'art. 3, e cioè:

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

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

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

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

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere:

- disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo la Legge n. 283 del 30.4.62 e s.m.i., il DPR 777 del 23.8.82 e aggiornamenti e il D.Lgs. 109 del 27.1.92. e s.m.i

Non deve 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.

.2) Prosciutto cotto senza polifosfati. Il prodotto deve essere ottenuto con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti" ed essere conforme ai Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i. 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;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- 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, o altri difetti;
- non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96 n.209 e s.m.i.;
- non deve contenere amidi e derivati.
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%;
- non deve contenere lattosio.

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

.3) Bresaola. Filiera italiana Prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente ai Reg. (CE) n° 852 e s.m.i.e 853- e s.m.i. per i requisiti specifici in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura. Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini aponeurosi e grasso. Non deve essere prodotta con utilizzo di budello di bovino. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

.4) Fesa di tacchino arrosto. Filiera italiana. Deve essere conforme ai requisiti dei Reg. (CE) n° 852 e 853-per i requisiti specifici), al D. Lgs 109/92 e s.m.i. e al D.Lgs 4 agosto 1999, n. 336. La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato. Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327 e s.m.i.

.5) Manzo affumicato. Filiera italiana. Deve essere conforme ai requisiti dei Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i.per i requisiti specifici) Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato e privo di grasso, senza odori e sapori sgradevoli o anomali. Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 327/80 e s.m.i.

.7) Salsiccia di tacchino/puro suino. Filiera italiana. Gli insaccati con caratteristiche organolettiche ottimali devono aver odore gradevole e colore idoneo alla composizione; il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. Il tenore lipidico non deve essere superiore a 1/3. L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde. Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi ai rispettivi D.D.M.M.. 10 agosto 1938 per la polvere di latte; 22 ottobre 1987, n° 463, per lo zucchero, 13 luglio 1989, n° 270, per i caseinati e la soia. Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra -1°C e +4°C.

15) Latte U.H.T. intero e fresco pastorizzato

L'alimento deve:

-essere conforme alle caratteristiche previste dal Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i.) e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997.

-avere una vita residua al momento della consegna di almeno tre giorni per il latte fresco pastorizzato e di almeno settantacinque giorni per quello UHT.

-L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i. . Il latte UHT deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

16) Latte di soja

Il prodotto deve essere di ottima qualità e non deve presentare sapore e odore sgradevole. Le confezioni devono essere integre, riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i. E' vietato l'uso di latte di soja contenente organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

17) Yogurt alla frutta/intero

L'alimento:

-deve rispondere ai requisiti previsti dai Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i. e alla circolare n. 16 del 1.12.1997;

-non deve contenere additivi alimentari;

-deve essere confezionato in monoporzioni;

-deve contenere fermenti lattici vivi in quantità non inferiori a 10^8 , al momento della consegna, per ciò che riguarda lo streptococco thermophilus e il lactobacillus bulgaricus.

Il trasporto deve essere effettuato in contenitori e con mezzi idonei al mantenimento della temperatura tra 0 e 4 gradi centigradi .

Le confezioni devono essere da 125 gr.

18) Budino

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dai Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i. e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997. Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs 109/92 e s.m.i..

19) Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n.1269 del 30/10/1955, e deve rispondere ai requisiti previsti dai Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i. e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997.
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca ;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco " Parmigiano Reggiano ";
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8.

20) Parmigiano Reggiano grattugiato Deve essere conforme al D.P.C.M. 4/11/1991/R, e deve rispondere ai requisiti previsti dai Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i. e dalla Circolare n. 16 del 1°dicembre 1997.

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca
- additivi: assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 18% ;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;

21) Formaggi. Tutti i formaggi qui di seguito riportati devono essere prodotti partendo da materie prime conformi ai Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i. e alla Circolare n. 16 dell'01/12/1997. Tutte le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D.Lgs. 109/92.

.1 Formaggi freschi: tipo Fior di certosa - tipo Annabella

Caratteristiche: prodotti da puro latte vaccino fresco; caglio e sale; grasso minimo su sostanza secca 50%. Non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro. Devono essere forniti in confezioni chiuse e devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

.2 Mozzarella

Caratteristiche: prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato, il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca. Deve presentare buone caratteristiche microbiche e non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro. I singoli pezzi devono essere interi e compatti;

.3 Crescenza

Caratteristiche: prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

.4 Robiola

Caratteristiche: prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare difetti di aspetto, di

sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause e deve essere venduta in confezioni come dal D.Lgs. 27.1.92 n. 109 e s.m.i.. Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

.5 Ricotta

Caratteristiche: non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale. Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21.3.73 e successive modifiche. Le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese ed altre.

.6 Taleggio

Caratteristiche: prodotto da puro latte vaccino intero fresco, il grasso minimo deve essere il 48% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta di colore da bianco a paglierino e sapore leggermente aromatico. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. La denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel Regolamento CE 1107/96 del 12 Giugno 1996 s.m.i.

.7 Italice

Caratteristiche: prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

.8 Fontina

Caratteristiche: prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta ma elastica con scarsa occhiatura, fondente in bocca di colore leggermente paglierino e sapore dolce caratteristico. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. La denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel DPR 1269 del 30.10.55 e s.m.i.

.9 Fontal

Caratteristiche: prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

.10 Emmenthal, Sbrinz, Gruyere

Caratteristiche: prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. L'Emmenthal deve presentare interamente la classica occhiatura delle dimensioni di una ciliegia, distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna. La pasta deve essere compatta, morbida, colore giallo intenso. Lo Sbrinz deve avere una pasta compatta e friabile, il sapore finemente aromatico; Deve essere dichiarato il tipo di prodotto e il luogo di produzione: la denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri.

.11 Provolone:

Caratteristiche: prodotto con latte vaccino intero, il grasso minimo contenuto deve essere del 45% sulla sostanza secca. La pasta deve essere compatta, priva di occhi, di colore bianco tendente a paglierino; non deve presentare difetti di sapore e di aspetto dovute a fermentazioni anomale o altre cause. La stagionatura deve variare da sei a dodici mesi.

22. Gelati

Devono essere conformi al R.D. 3/08/1890 n. 7045, alla L. n. 283/62, al DM n° 209 del 27/02/96 e ai Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i., confezionati secondo il D.P.R. n. 391 del 26/05/80 e s.m.i. e al D.Lgs. 109/92 e s.m.i. Al fine di garantire la rintracciabilità, l'I.A. dovrà provvedere alla conservazione della confezione riportante la data di scadenza, non indicata sulla singola confezione monodose.

23. Uova

Uova categoria A extra fresche. Devono essere conformi al Reg. CE n. 589/2008 che stabilisce le modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 1234/2007. Le uova di categoria A extra fresche devono appartenere alla categoria 1°, conformemente al regolamento CE n. 2295/2003). Le stesse devono essere vendute in imballaggi o confezioni, recanti le prescritte fascette e dispositivi di etichettatura con obbligatorietà delle seguenti dichiarazioni:

- ditta produttrice;
 - categoria di qualità;
 - peso e numero
 - numero del centro di imballaggio e data di imballaggio;
- secondo quanto previsto dal D.Lgs. 109/92 s.m.i.

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

24 Uova pastorizzate

Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità. Devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti; devono essere sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute durante la durata del trasporto. Per i prodotti refrigerati deve essere in particolare mantenuta la temperatura di 4°C. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

25 Ortaggi e frutta

.1) Ortofrutta. I prodotti ortofrutticoli devono essere conformi al D.L. 25 giugno 2008, n. 112

I prodotti devono:

- essere di stagione (è consentito l'uso fuori stagione di piselli, fagiolini, cuori di carciofo, punte di asparagi, spinaci costine e legumi secchi);
- appartenere alla categoria I^ o categoria extra;
- essere interi e sani, senza lesioni e attacchi parassitari;
- essere puliti, ovvero 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 o sapori anomali.
- essere correttamente etichettati, riportando la categoria, il calibro (se previsto), l'origine e i trattamenti subiti;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto all' AGEA con i relativi registri e dichiarazione di spedizione.

E' tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato. In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

I prodotti da utilizzare sono i seguenti:

- cipolle
- aglio
- porri
- carote: devono essere scelte le più piccole e tenere per il consumo come contorno, mentre per le preparazioni alimentari in genere possono essere utilizzate quelle a radice più grande
- cavoli, verze, broccoli e cavolfiori;
- peperoni;
- carciofi;
- asparagi;
- finocchi;
- insalata verde. Devono essere scelte le qualità più dolci come la lattuga, il pan di zucchero;
- sedano;

- pomodori;
- zucchine;
- zucca marina;
- patate: non devono presentare segni di germogliazione incipienti né germogli filanti. Per le partite di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi di uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate;
- mele;
- pere;
- pesche;
- albicocche;
- susine;
- prugne;
- ciliegie,
- arance;
- limoni: sono ammessi frutti con colorazione verde chiara ma che corrispondano al contenuto minimo in succo;
- mandarini e clementine;
- uva da tavola;
- kiwi;
- cachi;
- anguria;
- melone (anche invernale).

La frutta deve essere conforme alle vigenti disposizioni legislative in materia di residui chimici; non deve essere impoverita da tecniche di conservazione e trasformazione forzate. Su specifica richiesta dell'A.C., sarà possibile l'inserimento di frutta proveniente da coltivazioni in cui ci si avvale di tecniche di lotta integrata e tale requisito deve essere opportunamente certificato.

Tutta la frutta deve avere un minimo contenuto di zuccheri, in particolare le mele devono raggiungere almeno 12° brix al rifrattometro e i kiwi 9° brix. al rifrattometro. Tali valori saranno oggetto di controllo da parte dell'A.C. qualora pervengano reclami numericamente significativi e reiterati sul grado di maturazione della frutta.

I prodotti ortofrutticoli devono essere acquistati e conservati dall'I.A. in imballaggi idonei sui quali devono essere riportati esternamente su di un lato, o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile le seguenti indicazioni:

- a) azienda produttrice e provenienza
- b) denominazione e sede della Ditta confezionatrice del prodotto;
- c) prodotto, varietà, tipo e calibro quando previsto ;
- d) categoria del prodotto (1° extra o prima), ove prevista;
- e) trattamenti subiti

Può inoltre essere riportato il marchio commerciale. Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

I prodotti ortofrutticoli devono essere interi, sani e freschi, accuratamente puliti, selezionati e mondati, privi di additivi, di anticrittogamici e antiparassitari e di ogni altra impurità in genere, integri nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie; essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale e non presentare umidità eccessiva o anormale, essere privi di odori e sapori anomali.

Non sono ammessi i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e/o la consistenza del vegetale ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballaggi;
- b) presentino difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni dovute al gelo.

26 macedonia di frutta

Per la **macedonia** deve essere usata frutta fresca, conforme alle suddette caratteristiche. Per la macedonia di frutta non è consentito l'utilizzo di frutta in scatola.

27 Banana

Sono ammesse leggere variazioni di forma e peso che deve corrispondere a circa 80 gr. al netto della buccia. La polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto non deve essere allappante, evidente segno di immaturità.

28 Prodotti IV gamma

.1 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*”, a seconda della tipologia di ortaggio utilizzata, l'I.A. dovrà riferirsi, per ciò che attiene all'approvvigionamento, a quanto disposto al punto 25) Ortaggi e frutta. Per la frutta è consentita la IV gamma per ananas, melone, mix di frutta. La lavorazione del prodotto deve prevedere:

- 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 é 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.

.1 Patate. Le confezioni oltre ad essere conformi al D.Lgs. 27/1/92 n. 109 e s.m.i , devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata. Tra i requisiti alle aziende di produzione, devono essere previste le procedure di autocontrollo determinate secondo il metodo HACCP che specifica le analisi dei punti critici di produzione e le analisi dei prodotti dalla materia prima al prodotto finale.

Shelf life: carote, finocchi e zucchine da consumarsi crudi e in insalata devono essere utilizzati entro 3 giorni a dalla data di scadenza.

29 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.

Ogni singolo refettorio dovrà essere dotato di una fornitura di un litro di aceto di puro vino, di un litro di olio extravergine di oliva ed un Kg. di sale, reintegrabili secondo le necessità.

Villafranca P.te 12/06/15

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA
Bartolomeo dr. ACERBI

