



**CITTA' DI CARMAGNOLA**

**Città Metropolitana di Torino**

## **TABELLE MERCEOLOGICHE**

### **NORME GENERALI**

Le derrate alimentari dovranno avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalla normativa italiana e comunitaria vigente, tra cui:

- **Legge n° 283 /1962** (e s.m.i.) Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- **Dpr n° 327/ 1980** (e s.m.i.) Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283.
- **Regolamento CE 178/2002** (e s.m.i.) che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e della rintracciabilità dei prodotti agroalimentari.
- **Regolamento CE 852/2004** (e s.m.i.) sull'igiene dei prodotti alimentari (requisiti generali e specifici in materia di igiene; analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli)
- **Regolamento CE 853/2004** ( e s.m.i) che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- **Regolamento CE 854/2004** (e s.m.i.) che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- **Regolamento CE 396/2005** (e s.m.i.) Concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari.
- **Regolamento CE 2073/2005**(e s.m.i.) Sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- **Regolamento CE 1881/2006** (e s.m.i.) concernente i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
- **D.Lgs n.31/2001** (e s.m.i.) attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.
- **Regolamento CE 1935/2004** (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- **Regolamento CE 10/2011** (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- **Regolamento CE 37/2005** (e s.m.i.) sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati
- **Regolamento UE 1169/2011** (e s.m.i.) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- **D.Lgs n. 111/1992** (e s.m.i.) attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.
- **Regolamento CE 1333/2008** (e s.m.i.) relativo agli additivi alimentari.
- **Regolamento UE 543/2011** (e s.m.i.) norme di commercializzazione nel settore ortofrutticolo.

- **Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003** pratiche generali e principi di igiene alimentare.

### **CRITERI MICROBIOLOGICI**

- **Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004** – Intesa, ai sensi dell'art.8, comma6, della legge 5 giugno 2003, n°131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano.
- **Protocollo Tecnico della Regione Piemonte - Allegato 1** Tabella "Criteri microbiologici per prodotti alimentari" – Rev. 02:2016 (e s.m.i.).
- **Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti** - Ce.I.RSA. (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) - Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011.

**I prodotti biologici** devono essere conformi a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 834/2007 e s.m.i., n. 889/2008 (e s.m.i.), n. 1235/2008 (e s.m.i.), n. 710/2009 (e s.m.i.).

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

**I prodotti tipici DOP - IGP – STG**, devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento UE 1151/2012 (e s.m.i.).

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

Non è previsto l'utilizzo di prodotti contenenti OGM, strutto, grassi idrogenati, oli vegetali di palma o cocco, additivi edulcoranti o coloranti (se non diversamente espresso), glutammato monosodico, dadi ed estratti per brodo.

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

**Prodotti confezionati:** le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

**Conserve vegetali:** devono presentare il vegetale il più possibile intatto ed immerso nel liquido di governo.

Tutti i prodotti e le materie prime impiegate devono essere di buona qualità, non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro e devono risultare indenni da infestanti, insetti, muffe, larve, parassiti e da qualsiasi corpo estraneo.

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

**Origine delle derrate:** nel presente documento si fa riferimento, a seconda degli alimenti, a **filiera comunitaria, filiera italiana e filiera piemontese**. Dove non diversamente specificato si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, condizionamento, trasformazione, confezionamento, consumo) avviene entro i confini geografici così definiti (Unione europea, Italia, Piemonte). Quando invece la filiera non può essere completamente circoscritta in uno di questi ambiti geografici per esempio per la mancanza di alcune materie prime che compongono il prodotto, si fa riferimento al luogo di produzione (**prodotto in Piemonte o prodotto in Italia**). La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. cacao, spezie, frutta esotica, ecc.) e per i prodotti certificati a marchio di origine europea (DOP, IGP, STG) la cui origine è definita nei disciplinari di produzione dei diversi prodotti.

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

L'I.A. dovrà fornire informazioni comprovanti le caratteristiche qualitative richieste, come schede tecniche o, se necessario, referti analitici di ogni materia prima o alimento utilizzato per il servizio di ristorazione.

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

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

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

## **1. Cereali e derivati**

Tutte le farine di grano impiegate per la produzione dei seguenti prodotti devono provenire da Europa, USA o Canada.

### **Pane – Pane biologico - Pane a ridotto contenuto di sale**

**Prodotto e confezionato in Piemonte** con sfarinati di grano del tipo 0, 00 o di tipo integrale. Di produzione artigianale locale e deve essere garantito di produzione giornaliera. Il pane fornito non deve essere stato conservato con il freddo od altre tecniche e quindi successivamente rigenerato.

Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta(resistenti agli strappi) o in sacchetti di cellophane adeguatamente microforati; l'etichetta deve riportare la data di produzione. Devono essere assicurate tutte le norme di pulizia e igiene.

Tipologie richieste:

- Pane comune (farina, acqua, lievito e sale);
- Pane all'olio di oliva;
- Pane di tipo integrale;
- Pane speciale per panini/hamburger (se non reperibile sul mercato, documentato dall'I.A. può essere prodotto con farine convenzionali).

**Caratteristiche organolettiche:** crosta dorata e croccante, mollica morbida e alla rottura con le mani, o al taglio, il pane deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica.

**Pezzatura:** la pezzatura dovrà essere in panini da 50g circa, su richiesta può essere fornito in filoni da 500g circa che dovranno essere affettati nella misura di 20 fette e dovrà essere distribuito a numero.

Si richiede nell'ambito di azioni che hanno come scopo il miglioramento della composizione degli alimenti ai fini di una corretta alimentazione, l'utilizzo del **pane con un contenuto di sale dimezzato** rispetto al pane comune, come previsto dal programma con logo "Guadagnare Salute", promosso dal protocollo d'intesa del 07/07/2009. Tale tipologia di pane è richiesta una volta alla settimana in sostituzione del pane biologico.

### **Grissini stirati**

**Prodotto e confezionato in Italia.** Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o "00", acqua, olio extra vergine di oliva o olio di oliva, lievito di birra, sale. I prodotti devono essere preconfezionati in singole monoporzioni da 15 gr. cadauna.

Deve essere considerata una fornitura quindicinale di kg. 1. di grissini in monoporzioni sigillate presso l'asilo nido.

*Shelf life residua 3 mesi dalla data di scadenza o TMC.*

### **Pane grattugiato**

**Prodotto e confezionato in Italia.** Non è previsto l'utilizzo e la presenza di grassi animali nel prodotto.

*Shelf life residua 3 mesi dalla data di scadenza o TMC.*

### **Farina bianca tipo "0" e "00 "**

**Prodotta e confezionata in Italia.** Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento. La farina non deve contenere imbiancanti e farine di altri cereali.

*Shelf life residua 3 mesi dalla data di scadenza o TMC.*

### **Farina di granoturco per polenta biologica**

**Prodotta e confezionata in Italia.** Preferibilmente di tipo Bramata. Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.

*Shelf life residua 3 mesi dalla data di scadenza o TMC.*

### **Farina di mais per impanatura**

**Prodotta e confezionata in Italia.** Per le preparazioni destinate ad utenti celiaci si richiede l'utilizzo di farina di mais "senza glutine".

### **Prodotti da forno, fette biscottate, crackers, crostini e simili**

**Prodotti e confezionati in Italia.** I grassi impiegati possono essere: burro, o oli/grassi vegetali. I crostini devono essere prodotti con farina di grano tenero "00", acqua, lievito, sale, devono essere di forma adatta ad essere utilizzati con passati e creme di verdura. Non devono contenere sciroppo di glucosio e/o fruttosio e devono essere privi di aromi.

La fornitura dovrà avvenire sotto forma di scorta reintegrabile periodicamente secondo le necessità.

*Shelf life residua 3 mesi dalla data di scadenza o TMC.*

### **Corn Flakes**

**Filiera comunitaria.** Gli ingredienti previsti dovranno essere: mais, zucchero, sale e malto.

*Shelf life residua 3 mesi dalla data di scadenza o TMC.*

### **Pasta o base per pizza – Focaccia**

**Prodotte e confezionate in Piemonte.** Devono essere di produzione giornaliera e possono essere fornite preconfezionate anche in confezioni monodose se richieste dall'A.C.. Gli ingredienti previsti sono: farina di grano tenero (provenienza EU/USA/Canada), acqua, lievito di birra, olio extra vergine di oliva, sale e, per la pizza, pomodori pelati conformi ai requisiti del presente documento.

### **Pasta di semola di grano duro biologica – Pasta integrale biologica**

**Prodotti e confezionati in Italia.** Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta secondo le esigenze del menu'. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta deve essere resistente alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 6 mesi rispetto alla data di TMC.*

### **Paste secche all'uovo**

**Prodotte e confezionate in Italia.** Prodotta esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a duecento grammi di uovo per ogni chilogrammo di semola.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 6 mesi rispetto alla data di TMC*

### **Paste fresche all'uovo/ripiene in ATM o surgelate**

**Prodotte e confezionate in Italia.** 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 Grana Padano, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi (altre tipologie di ripieno a scelta dell'amministrazione). Per i tortellini è consentito un ripieno di prosciutto crudo e/o cotto, carne di vitellone e/o suino, Parmigiano Reggiano e/o Grana Padano, noce moscata. Non è consentito l'utilizzo di

prodotti secchi a lunga conservazione. Il prodotto surgelato deve essere conforme ai requisiti del presente documento (prodotti surgelati).

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi per i prodotti surgelati e 7 giorni per i prodotti refrigerati in atm rispetto alla data di TMC/scadenza.*

#### **Pasta per lasagne secca - surgelata**

**Prodotta e confezionata in Italia.** Sfoglia di pasta all'uovo, con le caratteristiche delle paste fresche all'uovo, di dimensioni adatte all'alloggiamento in gastronom. La sfoglia deve essere pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente. Il prodotto surgelato deve essere conforme ai requisiti del presente documento (prodotti surgelati).

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC.*

#### **Riso biologico**

**Filiera piemontese (o regioni contermini).** Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne ed e' escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc.

Le tipologie richieste sono:

- Parboiled per i pasti veicolati;
- Superfino per il nido "Craveri" e le scuole d'infanzia "Mirò" e "Ronco".

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC*

#### **Cous cous**

**Prodotto e confezionato in Italia.** Di grano duro di sole farine provenienti da Europa, USA e Canada.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC*

#### **Orzo perlato biologico – Farro decorticato biologico**

**Filiera comunitaria.** I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

*Shelf life residua 6 mesi dalla data di TMC.*

#### **Gnocchi di patate sottovuoto/ATM**

**Prodotti e confezionati in Italia.** Devono essere prodotte solo con farina di grano tenero, patate acqua e sale, senza conservanti e additivi né fecola di patate o anidride solforosa. Non devono apparire appiccicosi o eccessivamente elastici o molli e devono essere facilmente separabili fra loro.

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

**Pasta e gnocchi senza glutine** Per le diete di utenti celiaci si richiede la fornitura di gnocchi e di tutte le tipologie di pasta previste dal presente documento (secca, secca all'uovo, fresca, ecc.) "senza glutine".

## **2. Prodotti lattiero caseari – Prodotti a base di latte**

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

### **Burro di centrifuga/ burro monoporzione**

**Filiera piemontese.** Il burro di centrifuga non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Per uso cucina si concedono confezioni da 1 kg. o da 500 gr.; per le cucine del nido e delle scuole d'infanzia si utilizzeranno confezioni da 100, 250 gr. Le confezioni del burro monoporzione devono essere di gr. 10 cadauna.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 2 mesi rispetto alla data di TMC.*

### **Latte U.H.T. Intero**

**Filiera italiana.** Tale tipo di latte, confezionato in cartoni da un litro, deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di TMC.*

### **Latte fresco Intero Pastorizzato "Alta Qualità"**

**Filiera italiana.** Il latte fornito al nido "Craveri" e alle scuole d'infanzia "Mirò" e "Ronco" dovrà essere confezionato in cartoni da un litro o mezzo litro perfettamente sigillati. Per l'Asilo nido, oltre al latte necessario alle preparazioni del menu giornaliero deve essere prevista una scorta settimanale di almeno litri 2 per eventuali frullati o preparazioni per i bambini più piccoli.

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

### **Yogurt alla frutta**

**Filiera piemontese o Italia del Nord.** Lo yogurt deve essere intero e fornito in confezioni monodose da 125 g., e non deve contenere additivi. Gli yogurt devono essere forniti variando almeno 3 diversi tipi di gusto, a rotazione. Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

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

### **Budini – Creme – Dessert**

**Prodotti e confezionati in Italia.** Devono essere stabilizzati, per mezzo di trattamenti termici UHT.

Gusti previsti: cioccolato, vaniglia e creme caramel. Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC.*

### **Formaggi**

#### **Parmigiano Reggiano DOP**

Deve possedere caratteristiche conformi al disciplinare di produzione. Deve essere porzionato e confezionato in idonei contenitori multiporzione.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 2 mesi rispetto alla data di TMC.*

#### **Parmigiano Reggiano grattugiato DOP**

Deve possedere caratteristiche conformi al disciplinare di produzione. Deve essere porzionato e confezionato in idonei contenitori multiporzione

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 2 mesi rispetto alla data di TMC.*

#### **Grana Padano DOP**

Deve possedere caratteristiche conformi al disciplinare di produzione. Deve essere porzionato e confezionato in idonei contenitori multiporzione.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 2 mesi rispetto alla data di TMC.*

#### **Formaggi freschi e a media stagionatura**

Devono essere di filiera italiana, prodotti da puro latte vaccino fresco italiano; forniti in confezioni chiuse riportanti data di scadenza.

#### **Formaggi freschi richiesti:**

Crescenza/stracchino (**filiera piemontese/regioni contermini**)

Formaggio tipo quark (**filiera piemontese/regioni contermini**)

Mozzarella (**filiera piemontese/regioni contermini**)

Primo sale (**filiera piemontese/regioni contermini**)

Ricotta (**filiera piemontese/regioni contermini**)

Robiola (**filiera piemontese**)

Tomino fresco (**filiera piemontese**)

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

#### **Formaggi stagionati e a media stagionatura richiesti:**

Formaggio tipo Grana (**filiera piemontese**)

Raschera DOP

Bra tenero DOP

Toma Piemontese DOP

Asiago DOP

Emmentaler DOP

Bel paese (**filiera italiana**)

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

#### **Formaggio spalmabile tipo “formaggino”**

**Filiera comunitaria.** Il prodotto deve essere privo di polifosfati.

Il formaggio tra quelli proposti, non deve ripetersi nel corso del mese.

Potranno essere richiesti altri tipi di formaggio in sostituzione di quelli indicati nel menù con caratteristiche rispondenti alle leggi vigenti.

#### **Panna**

**Filiera comunitaria.** Confezionata in tetrabrick asettico.

#### **Gelati**

**Filiera italiana.** Devono essere di formulazione semplice, in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio. I gelati



devono essere distribuiti in confezioni monodose. A richiesta per i bambini del nido, intolleranti al latte vaccino, il gelato dovrà essere a **base di soia**.

### **3. Uova fresche e ovoprodotti**

#### **Uova fresche biologiche**

**Filiera piemontese o regioni contermini.** Devono essere fresche in guscio, di categoria **A**, peso grammi da 63 a 73 gr.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 20 giorni rispetto alla data di scadenza.*

#### **Uova pastorizzate da allevamento a terra biologico**

**Filiera italiana.** Prodotti con uova fresche di categoria A da galline allevate con metodo biologico. Deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. Le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico ciclo di preparazione del pasto, le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 10 giorni rispetto alla data di scadenza.*

#### **Uova sode confezionate**

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

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 10 giorni rispetto alla data di scadenza.*

### **4. Carni fresche refrigerate**

#### **Carni di bovino adulto confezionate sottovuoto**

**Filiera piemontese.** In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, le carni bovine devono essere ottenute esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di **razza Piemontese**, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di rintracciabilità ed etichettatura.

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.. La presenza della mutazione sarà prova dell'appartenenza alla razza piemontese; qualora la mutazione non venga rilevata, verranno disposte ulteriori verifiche allo scopo di accertarne l'origine e l'appartenenza alla razza Piemontese.

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.

Non è consentito acquistare carne già macinata, per le preparazioni che lo richiedono, quali ragù, polpette, hamburger, la macinazione dovrà avvenire nella stessa giornata di preparazione e consumo. Per il polpettone, la macinazione dovrà avvenire nella stessa giornata di preparazione.

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

#### **Carni suine fresche refrigerate confezionato sottovuoto**

**Filiera italiana.** In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore le carni devono provenire da animali alimentati con mangimi di origine vegetale e le carni devono presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, devono essere compatte e non eccessivamente umide o rilassate.

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

#### **Salsiccia di puro suino sottovuoto/ATM**

**Filiera italiana.** La salsiccia deve avere odore gradevole e colore caratteristico con caratteristiche sensoriali ottimali. 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.

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

#### **Carni avicole refrigerate confezionate sottovuoto:**

Sono richiesti i seguenti tagli: cosce, sovracosce, fusi, petti, fese.

Condizioni generali - le carni devono provenire da animali:

- macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono appartenere alla classe A;
- devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni 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.

#### **Carni di pollo biologico**

**Filiera piemontese.** Le carni devono provenire da polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi; devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature.

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

#### **Carni di tacchino biologico**

**Filiera italiana.** Le carni devono provenire da tacchini di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi, solo maschio; devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

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

## **5. Prodotti a base di carne**

### **Prosciutto cotto senza polifosfati, glutine, lattosio e proteine del latte**

**Filiera italiana.** 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; la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; 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.

Deve essere della tipologia **“Alta qualità”** secondo il DM 21 settembre 2005.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza.*

### **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.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza.*

### **Prosciutto crudo Parma DOP. e S. Daniele DOP**

Devono possedere tutte le caratteristiche qualitative ed organolettiche previste dai loro disciplinari di produzione. 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. Possono essere utilizzati prodotti disossati e affettati.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza.*

### **Manzo stufato**

**Filiera Italiana.** La carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso bruno. Non deve essere un prodotto ricomposto.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza.*

### **Fesa di tacchino arrosto**

**Filiera Italiana.** La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato. Non deve essere un prodotto ricomposto.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza.*

## **6. Prodotti surgelati**

Condizioni generali. I surgelati devono essere preparati e confezionati secondo le norme vigenti, D.L. 27/01/92 n. 110 e s.m.i.

I veicoli da trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente DPR 327/80 e successive modifiche, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento delle temperature. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto a – 18° C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C, come previsto dalla legge sopra riportata.

I prodotti non devono presentare i segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni.

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

I prodotti surgelati non devono presentare:

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

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC*

### **Pesce surgelato/congelato**

Il pesce surgelato/congelato 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 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 e senza lisce (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 2016)\*. 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.

TIPOLOGIE RICHIESTE: nasello, fior di nasello, merluzzo, cuore di merluzzo, halibut, platessa, palombo, limanda, seppioline.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC.*

### **Bastoncini di merluzzo surgelati**

I bastoncini dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo del genere "Merluccius capensis o hubbsi" ottenuto da tranci interi e non ricomposto.

Devono presentare la seguente composizione: merluzzo (70/65%), farina di grano, olio vegetale di semi di girasole (o equivalente), acqua, sale, lievito naturale, aromi e privo di coloranti. La glassatura deve essere assente.

Devono rispettare il rapporto in peso tra impanatura e pesce definito nella scheda tecnica (pesce 70/65% - impanatura 30/35%).

Devono essere privi di residui di pelle, squame e spine (rif. CODEX STAN 165/198 Rev. 2016)\*.

Devono essere presentati surgelati in confezioni originali.

Il prodotto, su richiesta dell'A.C., deve essere disponibile anche per utenti allergici o intolleranti al glutine e ad altre sostanze.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC.*

\*Viene definito non conforme (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 2016) il prodotto in cui si rilevi più di una lisca di lunghezza uguale o superiore a 10 mm oppure di diametro uguale o superiore a 1 mm in un campione di 1 Kg. Una lisca di lunghezza inferiore o uguale a 5 mm e di diametro non superiore a 2 mm non è considerata difetto.

## **Verdure surgelate – verdure miste per minestrone surgelato biologiche**

**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), zucchine, carote, cuori di carciofo, punte di asparagi, 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.

*Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC.*

## **7. Prodotti ortofrutticoli**

Tutti i prodotti ortofrutticoli dovranno essere, per stagionalità e tipologia, di **produzione biologica Regionale (filiera piemontese)**; diversamente l'unico luogo di produzione consentito è quello nazionale con preferenza alle Regioni confinanti con il Piemonte.

Nel caso di mancata reperibilità del prodotto biologico piemontese e nazionale, documentata da parte del fornitore, può essere utilizzata ortofrutta prodotta con sistemi di coltivazione che rispettino le **norme tecniche regionali di produzione e difesa integrata**; tale requisito, oltre che essere indicato in etichetta, dovrà essere dimostrabile da documenti di certificazione o autocertificazioni scritte dei produttori.

Inoltre per i prodotti ortofrutticoli a lotta integrata è richiesto che vengano garantite per ogni fornitura la seguente condizione:

- non siano stati effettuati trattamenti post raccolta con principi attivi di sintesi per la conservazione.

La documentazione sopra citata dovrà essere inviata all'A.C. entro le ore 12 del giorno prima della data di distribuzione.

Caratteristiche generali dei prodotti ortofrutticoli:

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

La somministrazione dell'ortofrutta, per quanto possibile, dovrà rispettare la stagionalità regionale secondo la tabella descritta nell'ultima pagina.

"Stagionalità produzioni ortofrutticole Regione Piemonte".

I prodotti per i quali è prevista una classificazione dovranno essere di **categoria EXTRA o PRIMA**.

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

Laddove non diversamente specificato, **gli ortaggi freschi dovranno essere di diversa tipologia per ogni giorno di somministrazione**, secondo il criterio della stagionalità.

Ogni settimana dovranno somministrarsi **almeno quattro 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, fragole
GIUGNO	Albicocche, ananas, banane, fragole, 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, prugne, uva
OTTOBRE	Ananas, banane, mele, pere, uva
MOVEMBRE	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** ed **ananas** dovranno provenire dal **commercio equosolidale**.

Le banane non devono essere state trattate con Tiabendazolo e la polpa deve essere soda e pastosa, priva di annerimenti, attacchi da crittogame o parassiti animali; il sapore non deve essere allappante, evidente segno di immaturità.

**b) Prodotti di produzione Regionale / Nazionale:**

Questi i prodotti richiesti:

- Aglio
- Barbabietole rosse -confezione sottovuoto
- Biete/Erbette
- Carote, per il consumo come contorno dovranno essere esclusivamente novelle o di varietà piccola
- Cavolfiori, cavoli broccoli, Cavoli, verze, cavolo cappuccio
- Cipolle
- Finocchi
- Insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce
- Melanzane
- Patate
- Peperoni
- Pomodori
- Porri
- Sedano rapa
- Zucca (maxima o moscata)
- Zucchine
  
- Actinidia - kiwi
- Albicocche
- Agrumi: Arance, clementine, limoni, mandarini, mandaranci (Italia)

- Anguria (Italia)
  - Cachi
  - Ciliegie
  - Fragole
  - Mele
  - Melone (Italia)
  - Nettarine
  - Pere
  - Pesche
  - Prugne
  - Susine
  - Uva (Italia) solo nelle scuole dell'obbligo a settembre ed ottobre.
- Potrà essere richiesto dall'A.C. la preparazione di frutta già pelata e tagliata a pezzi.

Per la preparazione della purè di patate si deve partire dal prodotto orticolo fresco o di IV gamma con l'aggiunta di latte, burro e formaggio grana. Non è consentito l'utilizzo totale o parziale di fiocchi di patate o prodotti simili come i preparati per purè.

#### **Prodotti di IV gamma biologici**

Le forniture in IV gamma di ortaggi, ananas, melone e mix di frutta (macedonia), queste dovranno in ogni caso rispettare le caratteristiche e disposizioni previste al punto 9 (ortofrutta).

Le condizioni di produzione, confezionamento e distribuzione dovranno rispettare la normativa vigente, in particolare la Legge n.77 del 13 maggio 2011 ed il DM 3746 del 20 giugno 2014.

*Non devono essere utilizzati prodotti IV gamma da consumarsi crudi con una shelf-life residua inferiore a 3 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.*

#### **Piante aromatiche**

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

### **8. Legumi secchi biologici**

**Filiera italiana.** I legumi previsti sono: Ceci, Fagioli, Lenticchie, Piselli (per i quali è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato), Fave. Caratteristiche minime:

I legumi secchi devono essere:

- puliti,
- di pezzatura il più omogenea possibile, 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, ecc.),
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Possono essere utilizzati esclusivamente per le diete speciali i legumi confezionati in bagna stagnata laddove non sia possibile garantire l'assenza di allergeni nei legumi secchi.

#### **Farina di Ceci**

**Filiera italiana.**

## **9. Olio di oliva e olio monoseme**

### **Olio extravergine di oliva biologico**

**Filiera italiana.** L'Olio deve essere, sempre e per tutte le lavorazioni sia a cotto che a crudo **extravergine di oliva** di ottima qualità sia per le scuole d'infanzia, primarie e secondarie di I grado (pasti veicolati), sia per il nido "Craveri" e le scuole d'infanzia "Mirò" e "Ronco".

Deve essere limpido, di colore giallo verdino o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

Gli oli devono essere preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo. Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".

Potrà essere richiesto un controllo analitico per verificare la corrispondenza del prodotto rispetto la qualità dichiarata con particolare riguardo al contenuto di acidità ed al numero di perossidi.

### **Olio monoseme di girasole o mais**

**Filiera comunitaria.** Da utilizzarsi solo per i pasti veicolati come ausilio tecnologico. Non è permesso l'utilizzo di olio di arachidi.

## **10. Altri alimenti confezionati**

### **Pomodori pelati**

**Filiera italiana.** Devono possedere i requisiti minimi dalla normativa vigente. Devono essere di prima qualità, di selezione accurata, privi di difetti dovuti a malattia, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle normative vigenti.

Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Saranno ugualmente scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non saranno, inoltre, utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.

### **Pesto fresco**

Il pesto dovrà essere preparato con il basilico fresco per tutto il periodo di reperibilità del prodotto sul mercato. Gli ingredienti da utilizzare per il pesto fresco sono: basilico, olio extra vergine di oliva, Grana Padano DOP e/o Parmigiano Reggiano DOP e/o Pecorino DOP, pinoli e/o noci (possono provenire da Paesi UE) e/o anacardi (possono provenire da Paesi extra UE), sale, aglio.

### **Pesto confezionato biologico**

**Prodotto e confezionato in Italia.** Deve essere usato solo in caso di mancata reperibilità del basilico fresco. Il pesto confezionato non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

Gli ingredienti da utilizzare sono: basilico, olio extra vergine di oliva, Grana Padano DOP e/o Parmigiano Reggiano DOP e/o Pecorino DOP, pinoli e/o noci e/o (possono provenire da Paesi UE) e/o anacardi (possono provenire da Paesi extra UE), sale, aglio. Non sono ammessi additivi o ingredienti diversi da quelli indicati.



### **Tonno all'olio di oliva**

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore, colore.

### **Olive verdi e nere in salamoia denocciolate**

**Filiera italiana.** Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.

### **Capperi, carciofini e funghi champignon**

**Filiera comunitaria.** Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata.

### **Pinoli – noci**

**Filiera Comunitaria.**

### **Zafferano**

**Filiera comunitaria.** Si richiede zafferano puro in polvere, in involucri sigillati.

### **Spezie**

Le spezie previste sono: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco e nero.

I prodotti interi o macinati non devono essere esauriti o in qualunque altro modo sofisticati.

### **Maionese**

**Filiera italiana.** Deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti previsti sono: olio di semi di girasole, tuorlo d'uovo pastorizzato, aceto di vino, sale, zucchero, amido, succo di limone, aromi. Il prodotto deve essere fornito confezionato in singole monoporzioni.

### **Ketchup – Salsa rubra**

**Filiera italiana** Deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti previsti sono: pomodori, zucchero, sale, spezie, aromi naturali, aceto. Il prodotto deve essere fornito confezionato in monoporzioni.

### **Aceto rosso / bianco**

**Filiera italiana.** Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Si richiede che venga fornita ad ogni singola scuola una quantità adeguata di aceto bianco di puro vino e di aceto balsamico, reintegrabile secondo le necessità.

### **Sale marino iodato fino e grosso**

**Filiera italiana.** Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato" Non deve contenere impurità o corpi estranei. Non deve contenere additivi come ad esempio l'antiagglomerante.

Deve essere conforme al D.M. 31/01/1997 n.106.

### **Lievito fresco – Lievito per dolci**

**Prodotto e confezionato in Italia.** Lievito fresco confezionato in cubetti, lievito secco e lievito vanigliato confezionato in bustine.

### **Bicarbonato**

**Prodotto e confezionato in Italia.** Si richiede l'invio di un quantitativo di bicarbonato di sodio presso le cucine del nido e delle scuole d'infanzia, eventualmente da utilizzare per il lavaggio della frutta, reintegrabile periodicamente secondo il bisogno di ogni singola scuola.

## **11. Prodotti dolciari e bevande**

### **Marmellate biologiche – Confetture biologiche**

**Filiera italiana.** Le confetture devono presentarsi con una massa compatta e gelificata. All'esame organolettico l'aroma il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza; non si devono riscontrare né caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri né sapori estranei. Le marmellate e le confetture devono essere contenute in confezioni monodose.

I gusti previsti per le confetture sono: pesca, albicocca, fragola, ciliegia, senza conservanti e coloranti.

### **Mousse di frutta biologica**

**Filiera italiana.** Deve essere prodotta con l'utilizzo esclusivo di sola frutta. Vaschetta mono porzione da 100 g.

### **Miele biologico**

**Filiera piemontese.** Deve essere conforme al n. D.Lgs 179/04. E' ammesso solo miele biologico di nettare.

### **Cioccolato e cioccolato al latte**

**Prodotto e confezionato in Italia.** Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao e del latte.

Si richiede inoltre il rispetto dei seguenti parametri qualitativi previsti dal D.Lgs n.178/2003:

- a) il «cioccolato» contenga non meno del 43% di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26% di burro di cacao;
- b) il «cioccolato al latte» contenga non meno del 30% di sostanza secca totale di cacao e del 18% di sostanza del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte, di cui almeno il 4,5% di grassi del latte.

Deve essere confezionato in barrette, secondo le grammature indicate nelle allegate tabelle dietetiche, riportanti sull'involucro la composizione del prodotto.

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

### **Cioccolato spalmabile.**

**Prodotto e confezionato in Italia.** Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao, del latte e delle nocciole. Gli ingredienti ammessi saranno: nocciole (45%), zucchero, cacao magro (9%), latte scremato in polvere, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. L'alimento dovrà essere di prima qualità.

### **Cacao in polvere**

**Prodotto confezionato e in Italia.** Il cacao dovrà essere a richiesta amaro o zuccherato. Ingredienti cacao amaro: cacao in polvere, aromi naturali, correttore di acidità. Ingredienti cacao zuccherato: cacao in polvere, zucchero, aromi naturali, correttore di acidità.

### **Biscotti secchi – Frollini**

**Prodotti e confezionati in Italia.** Devono essere preparati con farina di frumento o di mais, burro, uova ecc.; non devono contenere coloranti. L'alimento in questione non deve presentare odore, sapore o colore anormale e/o sgradevole. Nel caso di utenti celiaci si richiede la disponibilità di prodotti analoghi "senza glutine".

### **Wafer**

**Prodotti e confezionati in Italia.** Confezionati in mono porzione da 45gr. da utilizzare nelle gite. Gli ingredienti non devono contenere coloranti. Potranno essere farciti con crema al cacao o con crema al latte. Nel caso di utenti celiaci si richiede la disponibilità di prodotti analoghi "senza glutine".

### **Panettoni**

**Prodotti e confezionati in Italia.** E' il prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida. Si richiede il rispetto dei seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o "00", zucchero e/o miele, uova di categoria A, burro, con o senza uvetta sultanina, con o senza scorze di agrumi canditi, lievito e sale. Non sono consentiti conservanti ed emulsionanti.

### **Zucchero semolato**

**Filiera comunitaria.** Deve essere saccarosio, estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, depurato e cristallizzato, leale e mercantile, di qualità sana, e deve essere conforme al D.Lgs n.51/2004. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtth-Test). Deve essere confezionato in pacchetti da Kg.1.

### **Zucchero a velo**

**Filiera comunitaria.** Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente.

### **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.

### **Succhi di frutta biologici – Mousse e Purea di frutta biologica**

**Filiera italiana.** Il succo è il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avente il colore, l'aroma, ed il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene. Per succo di frutta si intende un prodotto costituito al 100% di frutta privo di zuccheri aggiunti. Nel caso di nettari di frutta si fa richiesta che la percentuale di frutta presente sia almeno del 50%. La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati, pertanto deve essere al 100% costituita da frutta.

Il prodotto deve essere privo di additivi e coloranti.

Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca e, a seconda delle necessità, in confezioni da 125 ml o in tetrapak da 200 ml circa.

### **The deteinato –Infusi**

**Filiera comunitaria.** Il te e gli infusi dovranno essere confezionati in bustine sigillate singolarmente. La fornitura dovrà avvenire sotto forma di scorta reintegrabile secondo le esigenze. Il te deteinato Gli infusi dovranno essere al gusto: frutta mista o frutto unico.

### **Acqua minerale naturale**

**Filiera piemontese.** L'acqua minerale naturale confezionata, non addizionata con anidride carbonica, deve avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l. L'acqua oligominerale dovrà essere distribuita in confezioni da 1,5 l, biodegradabili in misura superiore al 90%. In occasione delle gite scolastiche si dovrà fornire acqua in bottiglietta da cl 50.

Durante il pasto verrà fornita acqua di rete in caraffa, secondo le indicazioni riportate all'articolo specifico del Capitolato speciale d'appalto. Sarà previsto l'utilizzo di acqua confezionata, esclusivamente per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e/o igienico-sanitarie).

## **12. Prodotti per lattanti**

**Filiera comunitaria – prodotti e confezionati in Italia.** Devono rispettare la normativa specifica relativa all'alimentazione dei lattanti.

### **Pasta dietetica prima infanzia senza glutine**

### **Pastina dietetica prima infanzia glutinata**

### **Omogeneizzati**

Potranno essere richiesti omogeneizzati di carne, di pesce e di frutta; non devono contenere glutine o proteine del latte. Devono essere privi di conservanti. Le confezioni devono essere da 80 g.

### **Semolino**

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

### **Crema di riso e crema mais e tapioca**

Devono essere senza proteine del latte e senza glutine.

### **Crema multicereali**

Priva di proteine del latte a base esclusiva di farina di grano, di riso, di orzo ed avena.

### **Farina latte alla frutta**

### **Biscotto granulato**

Deve essere senza glutine e senza uovo.

### **Latte di proseguimento e adattato**

Deve soddisfare i principi nutritivi dei primi mesi di vita. 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.

### **Liofilizzati**

Devono essere privi di glutine e proteine del latte.

### **Biscotti primi mesi**

Devono essere senza uovo.

### **Bevanda alla soia**

Può essere utilizzato in sostituzione del latte vaccino in casi particolari (se richieste dall'A.C).

### **13. Prodotti da utilizzare negli schemi dietetici formulati per utenti con patologie legate all'alimentazione**

**Filiera comunitaria.** 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.

Pertanto l'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli alimenti previsti negli schemi dietetici elaborati per gli utenti con diverse patologie (es. prodotti aproteici, a ridotto contenuto o privi di sale, a ridotto contenuto di fibra, ecc).

Per ciò che attiene gli utenti affetti da celiachia, tutti i prodotti forniti ed utilizzati dall'I.A. devono essere tassativamente "senza glutine".

Per ciò che attiene "dieta ad personam" per gli utenti affetti da allergie, tutti i prodotti forniti ed utilizzati dall'I.A. devono essere tassativamente privi dell'allergene individuato (es. dieta priva di latte, dieta priva di uova, ecc). L'I.A. dovrà mettere in atto un sistema di preparazione diete che garantisca anche l'assenza di contaminazione accidentale derivante dalla lavorazione di altri prodotti che contengono quel determinato allergene da escludere.

**N.B. E' obbligatorio indicare nella bolla di consegna il numero di lotto di produzione dei prodotti crudi che vengono consegnati giornalmente nelle cucine delle scuole materne e del nido.**

**TABELLA STAGIONALITÀ PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI REGIONE PIEMONTE**

STAGIONALITÀ PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI REGIONE PIEMONTE												
Prodotti di filiera piemontese												
I prodotti, di seguito elencati, devono essere di filiera piemontese, coltivati, confezionati e distribuiti in Piemonte												
PRODOTTO	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
<b>ORTAGGI</b>												
ASPARAGO												
BASILICO												
BIETOLA DA TAGLIO												
CAVOLFIOR BIANCO												
CAVOLI BROCCOLI												
CAVOLIVERZA												
CICORIA CATALOGNA												
CICORIA LUNGA MILANO												
CIPOLLE												
FAGIOLINI												
LATTUGA CANASTA												
LATTUGA CAPPuccio												
LATTUGA DA TAGLIO PARELLA												
LATTUGA FOGLIA DI QUERCIA												
LATTUGA GENTILE												
LATTUGA ROMANA												
MELANZANE												
PATATE												
PEPERONI LUNGI												
PEPERONI QUADRATI												
POMODORO CUORE DI BUE												
POMODORO ALLUNGATO												
POMODORO TONDO LISCIO												
PORRI												
PREZZEMOLO												
RADICCHIO ROSSO TONDO												
ROSMARINO												
RUCOLA												
SEDANO DA COSTA BIANCO												
SEDANO DA COSTA VERDE												
SPINACIO												
VALERIANA												
ZUCCA LUNGA												
ZUCCHINO CHIARO CON FIORE												
ZUCCHINO SCURO												
<b>FRUTTA</b>												
ALBICOCCHE												
CACHI												
CILIEGIE												
DURONI												
FRAGOLE												
KWI												
MELE FUJI												
MELE GOLDEN												
MELE ROSSE GALA/ROYAL/STARK												
MIRILLI												
NETTARINE												
PERE ABATE												
PERE CONFERENCE												
PESCHE												
SUSINE VARIETÀ CINOGAPPONESI												
SUSINE VARIETÀ EUROPEE												