

COMUNE DI PINO TORINESE
Città Metropolitana di Torino

**Servizio di ristorazione scolastica per le
scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di
primo grado**

Periodo 1 settembre 2024 – 31 agosto 2027

Allegato C – TABELLE MERCEOLOGICHE

COMUNE DI PINO TORINESE
SERVIZIO DI RISTORAZIONE
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO

TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

INDICE

NORMATIVA GENERALE E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI⁵

PREMESSA⁵

CONSIDERAZIONI GENERALI⁵

TIPOLOGIE DEI PRODOTTI ALIMENTARI⁶

PROVENIENZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI⁷

NORMATIVA DI RIFERIMENTO GENERALE⁸

CRITERI MICROBIOLOGICI E LIVELLI MASSIMI DI CONTAMINANTI CHIMICI⁸

1) FARINE, CEREALI E LORO DERIVATI – PRODOTTI DA FORNO 11

FARINA BIANCA TIPO 00, 0, SEMOLA DI GRANO DURO 11

FARINA DI MAIS 11

PANE ALL'OLIO BIO, PANE INTEGRALE BIO, PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE BIO E PANE SPECIALE PER HAMBURGER 11

PANE GRATTUGIATO 12

CEREALI IN GRANI (ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO) 12

RISO 12

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO E PASTA INTEGRALE BIOLOGICA 13

PASTA ALL'UOVO SECCA (ES. TAGLIATELLE) - PASTA PER LASAGNE SURGELATA O IN ATMOSFERA MODIFICATA 13

GNOCCHI DI PATATE SOTTOVUOTO O IN ATM 13

PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA IN ATMOSFERA MODIFICATA (ES. RAVIOLI) 13

GRISSINI ALL'OLIO DI OLIVA 14

PIZZA/FOCACCIA/BASE PER PIZZA 14

FETTE BISCOTTATE 14

CRACKERS, SCHIACCIATINE E CROSTINI 14

MERENDINE CONFEZIONATE: MINI-CAKE, CROSTATINE, MUFFIN 15

TORTE PRODOTTE NEL CENTRO COTTURA E TORTE CONFEZIONATE 15

BISCOTTI SECCHI 15

2) OLI E GRASSI 16

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 16

BURRO/BURRO MONOPORZIONE 16

3) LEGUMI CONSERVATI/LEGUMI SECCHI/PRODOTTI DELLA SOIA 17

LEGUMI CONSERVATI PRONTI ALL'USO 17

LEGUMI SECCHI 17

FARINA DI CECI 17

PRODOTTI A BASE DI SOIA: BOCCONCINI DI SOIA DISIDRATATI, FIOCCHI DI SOIA, TOFU 17

4) PRODOTTI SURGELATI 17

PRODOTTI ITTICI (PESCE) SURGELATI 17

VERDURE SURGELATE E VERDURE MISTE PER MINESTRONI	18
PESCE DI ALLEVAMENTO DI ACQUA DOLCE O DI MARE	19
6) CARNI FRESCHE	19
CARNI AVICOLE FRESCHE SOTTOVUOTO/SALSICCIA DI POLLO E TACCHINO	19
CARNE BOVINA FRESCA SOTTOVUOTO	20
CARNE SUINA FRESCA SOTTOVUOTO	21
SALSICCIA DI PURO SUINO FRESCA SOTTOVUOTO/ATM	21
PREPARAZIONI DI CARNE (SPIEDINI)	21
7) SALUMI	22
PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ	22
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P.	22
BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.	23
MANZO STUFATO/AFFUMICATO	23
FESA DI TACCHINO ARROSTO	23
8) PRODOTTI CASEARI	23
YOGURT INTERO/MAGRO NATURALE/YOGURT ALLA FRUTTA	24
CRÈME CARAMEL, BUDINO ALLA VANIGLIA, BUDINO AL CIOCCOLATO, DESSERT A BASE DI LATTE	24
GELATI	24
FORMAGGI	24
9) OVOPRODOTTI	28
UOVA PASTORIZZATE	28
UOVO SODO	29
10) FRUTTA E VERDURA FRESCA	29
11) PRODOTTI IN IV GAMMA	34
ORTOFRUTTA IV GAMMA	34
12) CONSERVE ALIMENTARI/PRODOTTI CONSERVATI	34
OLIVE VERDI/NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE	34
POMODORI PELATI/POLPA DI POMODORO	34
PESTO CONFEZIONATO	34
MAIONESE/KETCHUP/SALSA RUBRA/SALSA TONNATA	35
TONNO ALL'OLIO DI OLIVA	35
CAPPERI, CARCIOFINI E FUNGHI CHAMPIGNON	35
CONSERVE SOTT'OLIO/ SOTT'ACETO	35
13) DERIVATI DELLA FRUTTA - BEVANDE	36
SUCCHI DI FRUTTA, NETTARI DI FRUTTA, PUREA/MOUSSE DI FRUTTA	36
CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA/GELATINE DI FRUTTA/MARMELLATE	36
14) DOLCI E DESSERT	37
MIELE DI ACACIA BIOLOGICO	37

ZUCCHERO SEMOLATO/DI CANNA/ZUCCHERO A VELO	37
BARRETTE DI CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE/CREMA DA SPALMARE ALLE NOCCIOLE/CACAO	37
PANETTONI/COLOMBE/BUGIE AL FORNO (DOLCI DI CARNEVALE)	37
15) PRODOTTI VARI/CONDIMENTI	38
ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE	38
SALE MARINO IODATO/SALE MARINO INTEGRALE	38
ORZO SOLUBILE	38
ACETO BIANCO/ROSSO; ACETO DI MELE; BALSAMICO DI MODENA IGP	38
PIANTE ED ERBE AROMATICHE	38
SPEZIE	39
POLVERI LIEVITANTI/LIEVITO DI BIRRA	39
ZAFFERANO	39
FRUTTA A GUSCIO E SEMI OLEOSI - PINOLI	39
TÈ DETEINATO IN FILTRO/ INFUSO O TISANA IN BUSTINE FILTRO	39
PRODOTTI DIETETICI RICHIESTI	40

NORMATIVA GENERALE E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Premessa

La documentazione di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, svolto le scuole d'infanzia, le primarie e le secondarie di I grado, vuole svolgere una importante funzione sociale contribuendo alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela dell'ambiente attraverso la determinazione delle prescrizioni per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva scolastica, la descrizione delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e il rispetto dei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva scolastica e la fornitura di derrate alimentari.

L'I.A. vuole altresì contribuire al raggiungimento degli obiettivi del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi, tramite la riduzione degli sprechi alimentari e la diffusione di una cultura sul valore del cibo, sulla corretta alimentazione e sui modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale.

Il presente documento è stato redatto in accordo al "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (P.A.N.G.P.P.) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" approvati con D.M. n. 65 del 10/3/2020 ai sensi del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Considerazioni generali

Tutti i prodotti alimentari impiegati per il regolare svolgimento del servizio di ristorazione devono essere conformi alle normative europee, nazionali e regionali vigenti in materia di sicurezza alimentare. I prodotti

alimentari non devono contenere microrganismi e/o loro tossine, in quantità tali da rappresentare un rischio inaccettabile per la salute umana. I criteri di sicurezza igienica e microbiologica riportati nel CSA 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.

Tutti i prodotti alimentari devono presentare le caratteristiche sensoriali tipiche di consistenza, odore, colore e sapore e non devono presentare segni di alterazione, putrefazione, deterioramento o decomposizione, o essere contaminati da materiale estraneo o essere inaccettabili per il consumo umano secondo l'uso previsto (art. 14 Reg. 178/2002).

Non sono ammessi prodotti alimentari che contengono:

- Additivi (edulcoranti, coloranti, conservanti, ecc. e additivi che possono influire sull'attenzione dei bambini) ad eccezione dei prodotti alimentari nei quali la presenza di conservanti sia limitata ai fini tecnologici della conservazione del prodotto specifico preso in considerazione e per i quali l'I.A. dimostri la difficoltà di reperire sul mercato prodotti analoghi privi di determinati additivi (es.: prosciutto cotto – nitrati);
- Dolcificanti artificiali (es. aspartame, saccarina), zuccheri aggiunti quali: fruttosio, glucosio e loro derivati, sciroppo di mais;
- Esaltatori di sapidità (glutammato monosodico - E621) e non possono essere utilizzati per le preparazioni (dadi ed estratti per brodo);
- Strutto, oli e grassi idrogenati, oli vegetali diversi dell'olio di oliva (es. colza), oli tropicali (es. palma e cocco); OGM.

Non sono ammessi prodotti di carne o di pesce ricomposti, prefritti, preimpanati o che abbiano subito analoghe lavorazioni effettuate da imprese diverse dell'I.A.

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

Qualsiasi tipo di imballaggio (primario, secondario, terziario) non deve presentare segni di manomissione. Gli imballaggi primari devono essere sigillati all'origine, senza difetti, rotture o perdita di vuoto. Gli imballaggi secondari e terziari non devono essere insudiciati, bagnati, rotti o con segni di incuria nell'impilaggio in magazzino o palettizzazione.

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

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 sensoriali e nutrizionali. È stato quindi previsto che alcune derrate debbano avere al momento dell'utilizzo una determinata shelf-life residua rispetto a quella indicata dal produttore con la data di scadenza/TMC.

Esempio: formaggi freschi - shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza.

Robiola – con scadenza 10/10/2022, il prodotto deve essere consumato entro il 3/10/2022.

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. allegando la scheda tecnica del prodotto che intende utilizzare, la quale, dopo valutazione della documentazione potrà dare il parere favorevole o il diniego all'utilizzo.

Su richiesta l'I.A. dovrà fornire informazioni comprovanti le caratteristiche qualitative richieste, come dichiarazioni dei produttori/importatori/distributori, schede tecniche e, se necessario, referti analitici.

Tipologie di prodotti alimentari

- **Prodotti biologici:** sono i prodotti agroalimentari ottenuti mediante la produzione biologica o ad essa collegata conformi a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 848/2018 e s.m.i., n. 279/2021 e s.m.i., D.lgs 23 febbraio 2018, n. 20.
- **Prodotti a indicazione di origine geografica (DOP – IGP – STG):** sono i prodotti agricoli e alimentari a denominazioni di origine protette, di indicazioni geografiche protette e di specialità tradizionali garantite, conformi ad un disciplinare di produzione riconosciuto e registrato in base al Regolamento UE 1151/2012 e s.m.i..
- **Prodotti di montagna:** tale indicazione è utilizzata unicamente per descrivere i prodotti destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del Reg. UE 665/2014, in merito ai quali:
 - Sia le materie prime che gli alimenti per animali provengono essenzialmente da zone di montagna;
 - Nel caso dei prodotti trasformati, anche la trasformazione ha luogo in zone di montagna.
- **Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.):** prodotti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni, e regolamentati dal D.M. 8 settembre 1999, n. 350 Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173.
- **Prodotti ortofrutticoli "SQNPI":** ortofrutta coltivata secondo il "Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata" Legge n. 4 del 3 febbraio 2011 "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari" all'art 2 commi 3-9 che ha istituito il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata. Il SQNPI prevede un processo di certificazione volto a garantire l'applicazione delle norme tecniche previste nei disciplinari di produzione integrata regionali nel processo di produzione e gestione della produzione primaria e dei relativi trasformati.
- **Prodotti ortofrutticoli da produzione integrata:** sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici (Legge 4 del 3 febbraio 2011). L'ortofrutta deve essere coltivata secondo le norme tecniche regionali di produzione integrata conformi alle linee guida nazionali approvate dall'Organismo tecnico scientifico di produzione integrata.
- **Prodotti zootecnici "SQNZ: Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica"** è un regime di qualità volontario riconosciuto dallo Stato membro, aperto a tutti i produttori che permette di valorizzare i prodotti agricoli primari di origine zootecnica destinati all'alimentazione umana con specificità di processo e/o di prodotto, aventi caratteristiche qualitativamente superiori rispetto alle norme di commercializzazione o ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale nel settore zootecnico.
- **Prodotti del Commercio Equo e Solidale,** devono provenire dal circuito del commercio equo e 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. In questa categoria sono ammessi i prodotti certificati Fairtrade Labelling Organizations, World Fair Trade Organization o equivalenti.
- **Prodotti ittici "MSC - Marine Stewardship Council"** sono i prodotti della pesca certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile.

Provenienza dei prodotti alimentari

Per filiera agroalimentare si intende il sistema delle attività legate tra loro lungo tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione.

Per provenienza si intende il luogo di origine e/o di produzione del prodotto alimentare e/o della materia prima prevalente.

Definizioni:

- **Filiera corta** si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).
- **Chilometro zero (0)** (o, nel caso dei piccoli comuni "chilometro utile") si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, co. 2, lett. b) della L. 6 ottobre 2017, n. 158 "Misure per il sostegno e la

valorizzazione dei piccoli comuni, nonché' disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni").

- **Prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile** ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.
- **Filiera comunitaria, filiera italiana** dove non diversamente specificato si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, condizionamento, trasformazione, consumo) avviene entro i confini geografici così definiti: Unione europea, Italia, Regione Piemonte. Quando invece la filiera non può essere completamente circoscritta in uno di questi ambiti geografici, per esempio, per la mancanza di alcune materie prime o ingredienti che compongono il prodotto, si fa riferimento al luogo di produzione (**prodotto in Italia o prodotto in Unione Europea**). 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 o certificati dal Sistema Qualità Nazionale (DOP, IGP, STG, PAT, SQNPI, SQNZ) la cui origine è definita nei disciplinari di produzione o certificazione.

Nel caso in cui l'I.A. avesse difficoltà nel reperire il prodotto alimentare con le caratteristiche richieste dalle tabelle merceologiche deve documentare l'impossibilità a reperire il prodotto sul mercato attraverso attestazioni emanate da enti governativi nazionali o internazionali, associazioni di categoria nazionali o regionali o enti di ricerca di mercato e di statistica.

Non sono sufficienti giustificativi o dichiarazioni scritte del singolo fornitore o di più fornitori, per mancata disponibilità sul mercato del prodotto richiesto.

La non reperibilità dei prodotti alimentari e/o delle provenienze previste, deve essere comunicata dall'I.A. nei giorni antecedenti (almeno 48 ore – 2 gg) la somministrazione in modo tale da concordare con l'A.C. eventuali sostituzioni e/o variazioni di menù.

Per i prodotti ortofrutticoli e di origine animale in caso di mancata reperibilità del prodotto sul mercato, con le caratteristiche indicate nelle seguenti tabelle, l'I.A. dovrà rispettare il seguente ordine di priorità di approvvigionamento:

- Biologico km0
- Biologico Italia filiera corta
- Biologico Italia
- SQNPI km0 (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata)
- SQNPI Italia filiera corta (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata)
- SQNPI Italia (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata)
- SQNZ km0 (Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica)
- SQNZ Italia filiera corta (Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica)
- SQNZ Italia (Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica)
- Biologico Comunità Europea

Normativa di riferimento generale

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

- **Legge N° 283/1962** (e s.m.i.) Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- **D.P.R. N° 327/1980** (e s.m.i.) Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- **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 UE 848/2018** (e s.m.i.) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.
- **Regolamento CE 279/2021** (e s.m.i.) della Commissione del 22 febbraio 2021 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne i controlli e le altre misure che garantiscono la tracciabilità e la conformità nella produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici.
- **Regolamento UE 543/2011** (e s.m.i.) norme di commercializzazione nel settore ortofrutticolo.
- **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 CE 1169/2011** (e s.m.i.) relativo all'etichettatura dei prodotti alimentari e alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- **D.Lgs 111/1992** (e s.m.i.) attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.
- **D.Lgs. 18/2023** (e s.m.i.) Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano.
- **Regolamento UE 1151/2012 s.m.i.** per i prodotti tipici DOP - IGP e STG.
- **Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003** pratiche generali e principi di igiene alimentare.

Criteri microbiologici e livelli massimi contaminanti chimici

- **Regolamento CE 2073/2005** (e s.m.i.) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- **Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004** – Intesa, ai sensi dell'art.8, comma6, della legge 5 giugno 2003, n°131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano (e s.m.i.).
- **Protocollo Tecnico della Regione Piemonte** - Allegato 1 "Criteri microbiologici per prodotti alimentari" – Rev. 06:2023 (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.
- **D.G.R. 10 gennaio 2012**, n. 2-3258 (e s.m.i.) approvazione linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011.
- **Regolamento CE n. 396/2005** del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 febbraio 2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio.
- **Regolamento UE 2023/915** (e s.m.i.) della Commissione del 25 aprile 2023 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER CATEGORIA

1) FARINE, CEREALI E LORO DERIVATI – PRODOTTI DA FORNO

Tutte le farine impiegate per la produzione dei prodotti descritti in questo punto devono, se non specificamente indicato nelle schede, provenire da Italia, Unione Europea, USA o Canada.

FARINE, CEREALI E LORO DERIVATI

PRODOTTO	Farina bianca tipo 00, 0, semola di grano duro
Caratteristiche merceologiche	<p>La farina di grano tenero o farina integrale di grano tenero è il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.</p> <p>Prodotti richiesti: Farina di grano tenero tipo "00", "0", semola di grano duro.</p> <p>Deve possedere caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge, non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.</p> <p>Non deve contenere corpi estranei parassiti, presenza di muffe e non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento, non deve contenere additivi e residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge.</p>
Provenienza	Prodotta e confezionata in Italia

PRODOTTO	Farina di mais
Caratteristiche merceologiche	<p>Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità.</p> <p>Non deve essere alterata per eccesso di umidità, presenza di parassiti, muffe, grumi, fenomeni di impaccamento, non deve contenere additivi e residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge.</p>
Provenienza	Filiera italiana

PRODOTTO	Pane all'olio BIO, pane integrale BIO, pane a ridotto contenuto di sale BIO e pane speciale per hamburger
Caratteristiche merceologiche	<p>Le farine impiegate devono possedere caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto di umidità, ceneri, proteine previste dalla normativa vigente.</p> <p>Devono essere assenti corpi estranei, difetti e alterazioni, non vi deve essere alcuna impurità o residui di insetti.</p> <p>Le farine non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti o altre sostanze vietate. La farina utilizzata per la produzione del pane deve provenire da grani rispondenti alle caratteristiche previste dalle presenti tabelle merceologiche per le farine.</p> <p>Nel caso del pane integrale questo dovrà essere a lievitazione naturale, prodotto con farine integrali. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.</p> <p>É vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici.</p> <p>Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta o di plastica adeguatamente microforata, a loro volta inseriti in ceste di plastica, e riportanti la data di produzione, il peso, la tipologia di prodotto, gli ingredienti secondo normativa vigente (Reg. UE 1169/2011).</p> <p>Deve essere fabbricato con lievito di ottima qualità, la crosta deve essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi e fori, non presentare bruciature, consistenza friabile, la mollica di colore paglierino chiaro uniforme, porosità regolare e consistenza elastica alla rottura</p>

	<p>con le mani (o al taglio). La mollica deve essere asciutta, non attaccaticcia, spugnosa ed elastica.</p> <p>Caratteristiche sensoriali e pezzatura richieste:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crosta dorata e croccante; • La mollica deve essere morbida; • Alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica; • Non deve presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro; • Panini da 50g. <p>Ingredienti: Farina di grano tenero "0" o "00" o integrale, acqua, lievito, estratto di malto, farina di cereali maltati, sale. Il pane all'olio può contenere oltre gli ingredienti prima descritti olio di oliva o extra vergine di oliva in quantità compresa tra il 3-4%.</p> <p>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 potrà essere richiesta una volta alla settimana in sostituzione del pane comune.</p>
Provenienza	Il pane all'olio, il pane integrale e il pane a ridotto contenuto di sale devono essere a Km 0 e filiera corta

PRODOTTO	Pane grattugiato
Caratteristiche merceologiche	Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione. La farina utilizzata per la produzione del pane grattugiato deve provenire da grani rispondenti alle caratteristiche previste dalle presenti tabelle merceologiche per le farine. Non deve contenere grassi di origine animale (es. strutto) e deve essere in confezioni da 250-500g.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia

PRODOTTO	Cereali in grani (orzo perlato, farro decorticato)
Caratteristiche merceologiche	<p>Piante erbacee delle Graminacee che forniscono frutti e semi usati anche sotto forma di farina, nell'alimentazione. Devono avere granella uniforme, integra e pulita.</p> <p>Cereali richiesti:</p> <p>Farro decorticato: forma di chicco beige, assenza di odori sgradevoli.</p> <p>Orzo perlato: grani ovali marroni sbiancati, odore e sapore caratteristici.</p>
Provenienza	Filiera italiana
CAM	50% biologico

PRODOTTO	Riso
Caratteristiche merceologiche	<p>Corrispondente per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti.</p> <p>Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi o medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggianti.</p> <p>Il riso parboiled non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.</p> <p>Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne, è escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc., come da</p>

	disposizioni legislative vigenti. Le tipologie richieste sono: - Parboiled - Riso integrale Varietà richieste: Arborio e Roma.
Provenienza	Filiera corta e km0
CAM	50% biologico

PRODOTTO	Pasta di semola di grano duro e pasta integrale BIOLOGICA
Caratteristiche merceologiche	Corrispondente per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti. Sono denominate pasta di semola di grano duro, pasta di semolato di grano duro e pasta integrale i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola di grano duro o con semolato di grano duro o con semola integrale di grano duro ed acqua. Pasta essiccata, deve avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate. Il prodotto non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria. Avere umidità massima del 12,5%. La pasta dopo la cottura non deve presentarsi spappolata e/o spaccata, il peso ed il volume devono aumentare considerevolmente e l'acqua di cottura non deve risultare torbida o lattescente. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche.
Provenienza	Prodotta e confezionata in Italia

PRODOTTO	Pasta all'uovo secca (es. tagliatelle) - Pasta per lasagne surgelata o in atmosfera modificata
Caratteristiche merceologiche	Pasta all'uovo secca: Prodotta con semola di grano duro e almeno quattro uova fresche di gallina per Kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti di legge. Pasta per lasagne - La sfoglia di pasta all'uovo per lasagne, con le caratteristiche delle paste fresche all'uovo, deve avere dimensioni adatte all'alloggiamento in gastronom e deve essere pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente. La pasta surgelata deve essere conforme a quanto previsto dalle disposizioni generali relative ai prodotti surgelati.
Provenienza	Prodotta e confezionata in Italia

PRODOTTO	Gnocchi di patate sottovuoto o in ATM
Caratteristiche merceologiche	Devono essere prodotte solo con farina di grano tenero e con patate (almeno 75% dell'impasto), 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 surgelati.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia
Shelf-life	7 giorni rispetto alla data di TMC/scadenza

PRODOTTO	Pasta fresca all'uovo ripiena in atmosfera modificata (es. ravioli)
Caratteristiche merceologiche	Non deve presentare grumi, sapori e odori acri. Avere umidità massima del 30%. 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'A. C.).

	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 di qualsiasi formato o tipologia. Non sono ammessi additivi, glutammato monosodico né altri esaltatori di sapidità.
Provenienza	Prodotta e confezionata in Italia
Shelf-life	7 giorni rispetto la data di scadenza/TMC

PRODOTTI DA FORNO

PRODOTTO	Grissini all'olio di oliva
Caratteristiche merceologiche	Bastoncino di pasta di pane, croccante e con struttura friabile, senza mollica. Perfetta lievitazione e cottura. Non debbono contenere impurità. Essere alterati per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti, muffe, non devono contenere additivi. Il prodotto finito si presenta sotto forma di un bastoncino cilindrico all'estremità, il diametro e la lunghezza sono variabili. Ingredienti: farina di grano tenero, farina di grano duro, lievito, acqua, olio di oliva. Non sono ammessi grassi animali, né grassi vegetali ad esclusione dell'olio di oliva o olio extra vergine d'oliva. Confezioni monoporzione da 25g o da 15g.
Provenienza	Filiera corta e Km 0

PRODOTTO	Pizza/focaccia/base per pizza
Caratteristiche merceologiche	Il prodotto deve essere fresco di produzione giornaliera. I prodotti devono presentare perfetta lievitazione e cottura, essere croccanti, privi di umidità; integri, di gusto gradevole, privi di odori estranei. Il prodotto deve presentare alveolature e spessore regolari in tutti i punti. Dopo la cottura devono presentare consistenza soffice in ogni zona e assenza di bruciature nei bordi. Ingredienti dell'impasto per pizza/focaccia: farina di grano tenero, lievito di birra, olio extra vergine di oliva, sale e, per la pizza, pomodori pelati conformi ai requisiti del presente documento. Non sono ammessi grassi animali, né grassi vegetali diversi dell'olio di oliva o olio extra vergine d'oliva. I prodotti, previo accordo con l'A.C., possono essere preconfezionati in monoporzioni o in confezioni multi-razione in base alle esigenze del servizio. Non è consentito l'utilizzo di pizze, focacce o basi per pizza surgelate/congelate.
Provenienza	Filiera corta e Km 0

PRODOTTO	Fette biscottate
Caratteristiche merceologiche	Prodotto da forno ottenuto con acqua, farina di grano duro, olio di oliva o olio extra vergine di oliva, lievito, zucchero e sale. Sono consentite le farine di malto d'orzo e farine integrali. Devono presentare struttura omogenea, consistenza croccante e sapore dolce rispetto al pane. Non sono ammessi grassi animali, né grassi vegetali diversi dell'olio di oliva o olio extra vergine d'oliva. I prodotti devono essere preconfezionati in confezioni multi-porzione o in confezioni monoporzione in base all'esigenza del servizio.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia

PRODOTTO	Crackers, schiacciatine e crostini
Caratteristiche merceologiche	Prodotti da forno ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, ottenuti con acqua, farina, olio extravergine di oliva, lievito. Non sono ammessi grassi animali, né grassi

	vegetali diversi dell'olio di oliva o olio extra vergine d'oliva. I crostini sono piccoli "tozzetti" di pane successivamente tostati in forno, a temperatura molto bassa, in modo da ottenere una leggera doratura. I crackers non devono essere salati in superficie e i crostini devono essere privi di aromi. I crackers e le schiacciatine devono essere confezionati in monoporzione, i crostini confezionati in multi-porzione.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia

PRODOTTO	Corn flakes, riso soffiato
Caratteristiche merceologiche	<p>Corn Flakes: seme di mais, liberato dal germe e frantumato, cotto in acqua o a vapore con aggiunta di zucchero, malto e sale, sottoposto a parziale essiccamento, laminato a scaglette e tostato</p> <p>Riso Soffiato: ottenuto tramite preriscaldamento del chicco di riso, seguito da un aumento della pressione, e dall'introduzione di vapore acqueo surriscaldato, seguito poi da una drastica riduzione della pressione che provoca l'espansione dell'acqua presente all'interno del chicco e la sua conseguente trasformazione sia nella forma che nella consistenza, diventando così riso soffiato.</p> <p>Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge, o altre sostanze vietate, non devono essere presenti coloranti artificiali. Qualora richiesto, devono essere specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014. Devono essere utilizzate esclusivamente confezioni in multi-porzione</p>
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia

PRODOTTO	Merendine confezionate: mini-cake, crostatine, muffin
Caratteristiche merceologiche	<p>Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno, aventi una perfetta lievitazione e cottura. Gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, burro oppure olio vegetale (esclusi l'olio di palma, cocco e colza), lievito e sale. Non utilizzare alimenti formulati con fruttosio, glucosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio.</p> <p>Mini cake: preparati con yogurt o con confettura di albicocca.</p> <p>Crostatina: alla confettura.</p> <p>Muffins: normali e al cioccolato.</p> <p>I grassi impiegati possono essere: burro, o olii/grassi vegetali preferibilmente monoseme (con esclusione di olii vegetali di palma o cocco o simili). Devono essere privi di coloranti.</p> <p>I prodotti possono essere confezionati in monoporzioni o in confezioni multi-razione.</p>
Provenienza	Prodotte e confezionate in Italia

PRODOTTO	Torte prodotte nel centro cottura e torte confezionate
Caratteristiche merceologiche	<p>Le torte devono essere preparate e porzionate il giorno stesso della somministrazione, utilizzando gli ingredienti specifici (farina, uova, zucchero, burro o olio extra vergine di oliva, lievito, sale, yogurt, cacao amaro in polvere) che devono avere le caratteristiche previste dalle presenti tabelle merceologiche.</p> <p>Le torte confezionate devono avere le stesse caratteristiche e ingredienti delle torte preparate nel centro cottura.</p> <p>Le torte richieste sono: Torta margherita, Torta allo yogurt o Torta margherita bicolore.</p>
Provenienza	Prodotte e confezionate in Italia (torte confezionate)

PRODOTTO	Biscotti secchi
Caratteristiche merceologiche	Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno. Gli ingredienti principali devono essere: farina di grano tenero, zucchero o miele, burro oppure olio vegetale (esclusi l'olio di palma, cocco e colza), lievito.

	Devono essere privi di coloranti, formulati senza fruttosio e sciroppi di glucosio o di mais ad alto contenuto di fruttosio. Non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità. Non devono essere alterati per eccesso di umidità, riscaldamento. Devono essere consegnati in confezione multi-porzione. Quando richiesti devono avere un ridotto contenuto di zuccheri.
Provenienza	Prodotti e confezionati in Italia

2) OLI E GRASSI

PRODOTTO	Olio extra vergine di oliva
Caratteristiche merceologiche	<p>Gli "Oli di oliva vergini" sono gli oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazioni dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica, o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.</p> <p>L'Olio di oliva extra vergine è l'olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria nell'articolo 75, paragrafo 2, Reg. UE 1308/2013;</p> <p>Caratteristiche sensoriali: deve essere limpido, fresco, privo di impurità, con sapore gradevole aromatico.</p> <p>Le confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce o in contenitori in banda stagnata che non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni esterne/interne o altro. Non sono ammesse bottiglie in plastica. L'olio deve essere confezionato in recipienti di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo. Su richiesta dell'A. C. deve essere fornito in confezione monodose.</p> <p>Si tratta dell'unico olio ammesso e deve essere utilizzato come olio tecnologico e come condimento a crudo e per le cotture.</p>
Provenienza - CAM	Filiera italiana 40% biologico

PRODOTTO	Burro/burro monoporzione
	<p>Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e avere un contenuto di grassi, tenore massimo di acqua e di estratto secco lattiero conforme alla vigente normativa. Il burro non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.</p> <p>Il burro deve essere preparato in uno stabilimento riconosciuto e deve presentare marchiatura d'identificazione di cui all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/04.</p> <p>Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco / giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce, delicato e gradevole deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, sodo ed omogeneo.</p> <p>Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici, i pani devono avere peso da 250-500-1000g.</p> <p>Può essere richiesta la confezione monodose che deve essere di 10g.</p>
Provenienza	Filiera corta e km0

3) LEGUMI CONSERVATI/LEGUMI SECCHI/PRODOTTI DELLA SOIA

PRODOTTO	Legumi conservati pronti all'uso
Caratteristiche merceologiche	Possono essere utilizzati esclusivamente per le diete speciali laddove non sia possibile garantire l'assenza del rischio allergeni (glutine, soia, ecc.) nei legumi secchi. I legumi devono essere conservati con liquido di governo costituito da acqua e sale senza conservanti o altri additivi. La fornitura prevede: ceci, fagioli (borlotti o cannellini), lenticchie, piselli (per i quali è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato), fave (esclusivamente per il passato/minestra di legumi). L'utilizzo dei legumi conservati deve essere concordata preventivamente con l'A.C. ed esclusivamente in caso non sia possibile l'utilizzo del prodotto secco.
Provenienza	Filiera italiana
CAM	50% biologico

PRODOTTO	Legumi secchi
Caratteristiche merceologiche	I legumi previsti sono: ceci, fagioli (borlotti o cannellini), lenticchie, piselli (per i quali è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato), fave (esclusivamente per passato/minestra di legumi). I prodotti devono essere: perfettamente integri, puliti, di pezzatura omogenea con leggeri difetti di forma, uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%), privi di infestazioni da parassiti, privi di muffe e privi di terriccio, di sassolini o di residui di diversa natura.
Provenienza	Filiera italiana
CAM	50% biologico

PRODOTTO	Farina di ceci
Caratteristiche merceologiche	Ottenuta mediante macinazione particolarmente fine dei semi secchi di Cicer arietinum. Non deve essere alterata per eccesso di umidità, presenza di parassiti, muffe, non deve contenere additivi.
Provenienza	Filiera italiana
CAM	50% biologica

PRODOTTO	Prodotti a base di soia: bocconcini di soia disidratati, focchi di soia, tofu
Caratteristiche merceologiche	Bocconcini di soia disidratati: prodotto derivato dalla soia dal quale viene separata la parte lipidica e mantenuta solo quella proteica, che viene poi trattata col calore per ottenere una consistenza a forma di straccetti/bocconcini simili alla carne. Prima della cottura il prodotto prima della cottura deve essere messo in ammollo e poi strizzato. Focchi di soia: sono ottenuti tramite cottura a vapore e laminazione della soia decorticata, un legume particolarmente ricco di proteine e lipidi per lo più polinsaturi, tra cui la lecitina, hanno un contenuto di sali minerali interessante (calcio, magnesio, ferro, potassio, fosforo) e vitamine del gruppo B. Tofu o formaggio di soia: Ottenuto dalla precipitazione delle proteine della soia deve avere aspetto simile ai formaggi freschi e molli; deve essere fresco delicato e confezionato sottovuoto.
Provenienza	Prodotti e confezionati in Italia

4) PRODOTTI SURGELATI

PRODOTTO	Prodotti ittici (pesce) surgelati
Caratteristiche merceologiche	I prodotti ittici somministrati devono rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi

	<p>minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (http://www.iucnredlist.org/search oppure http://www.iucn.it/categorie.php).</p> <p>Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche sensoriali e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.</p> <p>I filetti di pesce non devono presentare: grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione anormale, inoltre devono avere pezzatura omogenea. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie.</p> <p>La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie.</p> <p>Non devono presentare alterazione di colore, odore, o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superficie da freddo, con conseguenti spugnosità, parziale decongelazione, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione, infine non devono sviluppare odore di rancido.</p> <p>Sono richieste le seguenti tipologie di prodotti: nasello, cuor di nasello, merluzzo e cuore di merluzzo, halibut, filetti di platessa, palombo, sepioline. Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) e il coregone (<i>Coregonus lavaretus</i>) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea.</p> <p>Deve essere senza lisce (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev.3-2014) *</p> <p><i>* Viene definito senza lisce (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev.3-2014) il prodotto in cui si rilevi al massimo una lisca di lunghezza ≥ 10 mm oppure di diametro ≥ 1 mm in un campione di 1 Kg. La presenza di lisce di lunghezza ≤ 5 mm e di diametro ≤ 2 mm non è considerata difetto”.</i></p>
Provenienza - CAM	Zona di pesca FAO 37 o FAO 27 – Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da “allevamento in valle”.

PRODOTTO	Verdure surgelate e verdure miste per minestrone
Caratteristiche merceologiche	<p>Devono rispondere ai requisiti delle verdure fresche e devono risultare accuratamente pulite, mondare e tagliate. Inoltre, 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; e la consistenza non deve essere legnosa né apparire disfatta. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%; sono tollerati leggeri difetti di colorazione.</p> <p>Gli unici vegetali ammessi surgelati sono: piselli, fagiolini, spinaci e biette o erbette.</p> <p>È consentita la fornitura del misto per minestrone surgelato; il misto per minestrone deve essere costituito solo da ortaggi, privo di legumi.</p>
Provenienza CAM	Filiera italiana 50% biologico compreso il misto di verdure per il minestrone

5) PESCE FRESCO

PRODOTTO	Pesce di allevamento di acqua dolce o di mare
Caratteristiche merceologiche	<p>È richiesto l'utilizzo di trota fresca (specie Iridea) di allevamento.</p> <p>Il pesce fresco deve essere in buono stato di conservazione e deve presentare caratteristiche organolettiche di freschezza (odore, colore, consistenza, aspetto generale). I prodotti ittici devono inoltre essere presentati perfettamente sviscerati o sfilettati senza pelle o in tranci e confezionati sottovuoto o in ATM. Devono essere assenti macchie di sangue e di residui di visceri, di pelle, squame e non devono avere colorazioni anomale e muffe.</p> <p>Inoltre devono essere assenti bruciature da freddo e parziali disidratazioni.</p> <p>Il pesce deve essere lavorato in stabilimenti riconosciuti, il giorno della pesca o al massimo il mattino seguente. Entro le 24 ore dalla lavorazione, il pesce dovrà essere consegnato al centro di cottura che dovrà provvedere alla somministrazione entro e non oltre il giorno successivo al ricevimento.</p>
Provenienza	Filiera italiana
CAM	Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle".

6) CARNI FRESCHE

PRODOTTO	Carni avicole fresche sottovuoto/Salsiccia di pollo e tacchino
Caratteristiche merceologiche	<p>I tagli anatomici devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle, inoltre il dissanguamento deve essere completo. La pelle, se presente, deve avere colorito rosa chiaro, consistenza elastica, non deve evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto o durante la macellazione; inoltre deve essere priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume. I tessuti muscolari devono essere correttamente dissanguati, di colore giallo chiaro (pollo) o rosa pallido (tacchino), uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni; i muscoli devono avere consistenza sodo pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità e sottoposti a cottura non devono evidenziare odori o sapori anomali. Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.</p> <p>Le carni devono appartenere alla classe A e allevati con mangimi vegetali.</p> <p>Le carni di tacchino devono provenire da animali di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi, macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore. Devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.</p> <p>Possono essere somministrati i seguenti prodotti:</p> <p>Pollo: Cosce (prive di piume e calami su tutti i tagli), sottocosse/sovracosce, fusi, spiedini, petto, fettine di petto.</p> <p>Tacchino: fesa, cosce, fettine, spiedini, spezzatino. Le carni di tacchino devono essere di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi.</p> <p>Salsiccia: di pollo e tacchino.</p>
Provenienza	Carne di pollo filiera italiana, filiera corta carne di tacchino filiera italiana, filiera corta
CAM	20% biologica e il restante 80% etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (free range) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto"

	devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
Shelf-life	5 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

PRODOTTO	Carne bovina fresca sottovuoto
Caratteristiche merceologiche	<p>Le carni bovine devono rispettare i requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore. La carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.</p> <p>La carne bovina deve essere ottenuta esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi.</p> <p>Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata. Secondo il disciplinare di etichettatura presentato al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto.</p> <p>È ammessa la possibilità di etichettare la carne bovina individuando un lotto omogeneo formato da un gruppo di animali, comprendente gli auricolari dei capi che costituiscono la partita lavorata in tale giornata; occorre precisare che devono essere riportate solo le informazioni omogenee agli animali di riferimento e, comunque, l'informazione riguardante l'appartenenza alla razza piemontese deve essere sempre indicata. Tutti gli ulteriori elementi di rintracciabilità del bovino devono essere registrati e conservati presso il laboratorio di sezionamento.</p> <p>Devono essere confezionate sottovuoto e non presentare o essere molto modesta la sierosità nella singola confezione, ed essere di colorito rosato chiaro, liquidi disciolti, senza macchie superficiali di colorazioni anomale.</p> <p>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. Per tali preparazioni è consentito il solo utilizzo di tagli di carne interi e non di ritagli di carne, come indicato nel CSA.</p> <p>La carne bovina biologica deve provenire da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo di vita (dalla nascita alla macellazione) si svolga in Italia. Il fornitore di carni di razza Piemontese deve aderire ad un Consorzio di Tutela della razza Piemontese ed attenersi al suo regolamento di rintracciabilità ed etichettatura.</p> <p>La carne bovina di razza Piemontese deve essere ottenuta esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale.</p> <p>L'etichettatura deve essere conforme secondo il disciplinare di etichettatura presentato al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto.</p> <p>Poiché la stragrande maggioranza dei bovini appartenenti alla razza Piemontese (99.95%) 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.</p>
Provenienza	Filiera italiana
CAM	50% biologica – Il restante 50% filiera corta e km0 di Razza bovina piemontese certificata
Shelf-life	10 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

PRODOTTO	Carne suina fresca sottovuoto
Caratteristiche	<p>Le carni suine devono rispettare i requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore. Possono essere richiesti i seguenti tagli: lombi, coscia, spalla.</p> <p>Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), non deve presentare segni di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.</p> <p>Le masse muscolari devono avere un ridotto sviluppo delle parti grasse e devono risultare prive di infiltrazioni adipose; non devono presentare segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I tagli confezionati sottovuoto non devono presentare sierosità esterna, unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo rosa slavato.</p> <p>Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2% del peso netto del prodotto.</p>
Provenienza	Filiera italiana
CAM	10% biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici”. Il requisito senza antibiotici deve essere garantito per tutta la vita dell’animale.
Shelf-life	7 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

PRODOTTO	Salsiccia di puro suino fresca sottovuoto/ATM
Caratteristiche	<p>L’impasto della salsiccia di puro suino deve avere i seguenti ingredienti: carne di suino (almeno 90%), sale, aromi naturali, spezie, budello naturale, e additivi (esclusivamente antiossidante e correttore di acidità). È vietata la presenza di coloranti, conservanti o altri ingredienti non tipici del prodotto come fibre vegetali, ecc..</p> <p>Le caratteristiche organolettiche devono essere ottimali, odore gradevole e colore caratteristico rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine, l’impasto deve essere uniforme. Il grasso deve essere bianco e non giallastro, consistenza soda e non 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. Il prodotto deve essere insaccato in budelli naturali.</p> <p>Deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine Reg. UE 828/2014.</p>
Provenienza	Filiera italiana
Shelf-life	5 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

PRODOTTO	Preparazioni di carne (spiedini)
Caratteristiche	<p>La composizione degli spiedini dovrà essere: 50% carne bovina e/o suina, e/o avicola; 30% salsiccia di puro suino; 20% verdure fresche.</p> <p>Le verdure degli spiedini devono presentarsi fresche e consistenti e avere le stesse caratteristiche dell’ortofrutta del presente documento.</p> <p>Le carni e la salsiccia devono rispettare le caratteristiche dei punti carne bovina, suina, avicola e salsiccia.</p>
Provenienza	Filiera italiana
Shelf-life	7 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

7) SALUMI

Tutti i salumi sotto indicati devono rispettare i requisiti stabiliti dal DM 21 settembre 2005 e s.m.i.. I salumi devono essere ottenuti con masse muscolari integre e non sono ammessi i prodotti "ricostruiti/ricomposti". I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati, caseinati e glutammato monosodico (sigla E621).

PRODOTTO	Prosciutto cotto alta qualità
Caratteristiche merceologiche	<p>Il prosciutto cotto deve essere della tipologia "Alta Qualità" secondo il DM 21 settembre 2005. Deve essere ottenuto utilizzando cosce di suino, disossate o mondate.</p> <p>Deve avere grasso duro, bianco e consistente.</p> <p>Deve avere carni di colore rosa chiaro, compatto, con grasso bianco, sodo, ben rifilato, senza difetti, rivestito solo parzialmente della propria cotenna e nella sezione mediana del prodotto finito, sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera del suino.</p> <p>Deve essere privo di difetti e alterazioni, avere odore, colore e sapore gradevole e caratteristico. All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.</p> <p>Deve essere esente da polifosfati e non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte, caseinati di calcio, proteine di soia e glutammati.</p> <p>L'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole.</p> <p>Il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido.</p> <p>La quantità di grassi interstiziali deve essere di preferenza bassa. La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grassi interstiziali,</p> <p>- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;</p> <p>Il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) dev'essere inferiore o uguale a 75,5.</p> <p>Confezionato sottovuoto o in ATM, con carni di buona qualità, di sapore gradevole e caratteristico, non eccessivamente speziato.</p> <p>Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.</p>
Provenienza	Filiera italiana
CAM	30% biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.
Shelf-life	30 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

PRODOTTO	Prosciutto crudo di Parma D.O.P.
Caratteristiche merceologiche	<p>Deve possedere tutte le caratteristiche di produzione, qualitative e sensoriali previste dal disciplinare di produzione. Il prosciutto crudo stagionato deve avere masse muscolari di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzate (in scarsa misura) dal bianco puro delle parti grasse. Deve possedere tutte le caratteristiche qualitative ed organolettiche previste dal disciplinare di produzione.</p> <p>La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico, deve essere esente da difetti e alterazioni, dovuti ad una scorretta maturazione, avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici. La componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve essere di colore giallo, avere odore o sapore di rancido.</p> <p>Possono essere utilizzati prodotti disossati e prodotti affettati per diete speciali o menù alternativi.</p>
Provenienza	D.O.P.
Shelf-life	30 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

PRODOTTO	Prosciutto crudo Cuneo DOP
Caratteristiche merceologiche	Devono possedere tutte le caratteristiche qualitative e sensoriali previste dai loro disciplinari di produzione. Stagionatura minima: 10 mesi da inizio lavorazione; al taglio la fetta è di colore rosso uniforme, la consistenza della parte magra esterna e di quella interna è morbida, compatta non flaccida. Il grasso esterno visibile di copertura è di colore bianco tendente al giallo, compatto non untuoso; il grasso interno di colore bianco, presente in piccola quantità entro e fra i principali fasci muscolari. L'aroma e il sapore fragrante, stagionato, dolce. Non devono essere rilevati odori sgradevoli né anomalie olfattive di sorta; il grasso non deve presentare odore rancido, né altri odori anomali Possono essere utilizzati prodotti disossati e prodotti affettati per diete speciali o menù alternativi.
Provenienza	D.O.P.
Shelf-life	30 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

PRODOTTO	Bresaola della Valtellina I.G.P.
Caratteristiche merceologiche	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, senza zone in rammollimento. È richiesto un taglio sottile, compatto e assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato. Il gusto non deve mai essere acido.
Provenienza	I.G.P.
Shelf-life	30 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

PRODOTTO	Manzo stufato/affumicato
Caratteristiche merceologiche	Prodotto con carne bovina (almeno 77%) salmistrata e leggermente affumicata. La carne deve essere magra e avere consistenza compatta e al taglio non deve disfarsi o sbriciolarsi; deve avere odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso brunato. Deve essere ottenuto con masse muscolari intere e integre (taglio: Fesa di bovino), non sono ammessi prodotti "ricostruiti".
Provenienza	Filiera italiana
Shelf-life	30 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

PRODOTTO	Fesa di tacchino arrosto
Caratteristiche merceologiche	La fesa di tacchino arrosto deve contenere una percentuale di carne non inferiore al 77% - 80%. La carne deve presentare consistenza compatta, odore delicato e gradevole, gusto dolce e colore bianco rosato. Deve essere ottenuto con masse muscolari intere e integre; non sono ammessi prodotti "ricostruiti".
Provenienza	Filiera italiana
Shelf-life	30 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

8) PRODOTTI CASEARI

PRODOTTO	Latte UHT intero
Caratteristiche merceologiche	Latte UHT a lunga conservazione, ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo, seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. Il termine di conservazione va indicato sul contenitore, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento. Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore

	dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole. Deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari. Le confezioni devono essere da 1 l.
Provenienza	Filiera italiana
CAM	100% biologico

PRODOTTO	Yogurt intero/magro naturale/yogurt alla frutta
Caratteristiche merceologiche	Consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato. Il sapore è leggermente acidulo, ma gradevole. Il grasso deve essere superiore al 3.2 % sulla sostanza secca per lo yogurt intero e non maggiore all'1% per lo yogurt magro. Gli ingredienti alimentari aggiunti allo yogurt aromatizzato non devono pregiudicare o modificare le caratteristiche della parte yogurt. Tali aggiunte (ad esempio sostanze aromatiche naturali, di preparazioni a base di frutta, conserve, marmellata, succhi e polpa di frutta) non devono superare il limite del 30% sul prodotto finito. È vietato l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio, e l'uso di addensanti e gelificanti. Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore. Le confezioni devono essere da 125g.
Provenienza	Filiera italiana
CAM	100% biologico
Shelf-life	7 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

PRODOTTO	Crème caramel, budino alla vaniglia, budino al cioccolato, dessert a base di latte
Caratteristiche merceologiche	Stabilizzati con trattamenti termici tipo UHT, confezionati in contenitori sigillati monoporzione da 100/110g. La consistenza deve essere omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido e occhiature. Non devono contenere fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio. Gusti: cioccolato, vaniglia e crème caramel. Devono essere prodotti con latte italiano o di provenienza comunitaria.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia

PRODOTTO	Gelati
Caratteristiche merceologiche	La fornitura deve essere costituita da gelati in confezione originale, ad esempio: coppa gelato, biscotto ai gusti panna, cacao, vaniglia, amarena e loro combinazioni. Non devono essere utilizzati dolcificanti diversi dal saccarosio e dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio. Devono essere di formulazione semplice, in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia

PRODOTTO	Formaggi
Caratteristiche merceologiche	Per formaggio si intende il prodotto ottenuto da latte intero, parzialmente scremato, scremato oppure dalla crema, crema di siero o di latticello, soli o in combinazione tra loro, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e/o cloruro di sodio. Gli unici ingredienti ammessi per la produzione del formaggio sono il latte, il caglio, i fermenti lattici e il sale. I formaggi devono essere prodotti esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco, senza aggiunta di sostanze estranee; non sono ammessi i formaggi prodotti da cagliate già preparate e/o congelate. I formaggi DOP – IGP devono appartenere alla prima categoria secondo i marchi di selezione e devono possedere tutte le caratteristiche merceologiche, qualitative e sensoriali previste dai loro disciplinari di produzione. I formaggi PAT o di montagna devono essere tutti di prima qualità e scelta, e devono possedere tutti i requisiti merceologici e sensoriali propri per ogni

	singolo prodotto, o secondo quanto previsto dai disciplinari di produzione. Tutti i formaggi devono essere esenti da difetti esterni sulla crosta ed interni nella pasta, causati da spaccature, muffe e marcescente, colorazioni anomale o altri difetti di sapore e aspetto.
Provenienza	Filiera italiana (vedi griglia seguente)
CAM	30% biologici o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

Formaggi freschi	Provenienza	Caratteristiche merceologiche
Formaggi a brevissima maturazione (10-15gg circa)		
Crescenza/Stracchino	Filiera italiana – filiera corta – km0	Formaggio grasso, freschissimo, cremoso, prodotto con latte vaccino, intero, pastorizzato, di colore bianco-burro sapore gradevolmente acidulo, i singoli pezzi devono essere interi compatti. È presente in due tipi leggermente diversi: quello a pasta molle e cremosa, con un aspetto gelatinoso e quello con tenore di acqua inferiore, a pasta più solida, con una consistenza più sostenuta.
Fiordilatte/Mozzarella	Filiera italiana – filiera corta – km0	I singoli pezzi di forma sferoidale devono essere interi e compatti, superficie liscia e lucente di colore bianco latte. La consistenza è morbida e leggermente elastica; il sapore caratteristico, sapido, fresco, delicatamente acidulo; l’odore caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo. Il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca. Non devono essere aggiunti correttori di acidità. Il prodotto non può essere prodotto da cagliate preparate e/o congelate.
Robiola fresca	Filiera italiana – filiera corta – km0	La pasta è bianca, abbastanza compatta, senza occhiatura, con struttura umida, non eccessivamente molle, granulosa. Ha sapore delicato, dolce di latte e di panna/burro, con presenza di un gradevole sentore acidulo fresco.
Ricotta	Filiera italiana – filiera corta – km0	Preparazione casearia fresca, priva di maturazione, ottenuta per coagulazione al calore delle proteine del siero di latte vaccino, derivante dalla produzione di formaggi. La struttura in bocca è fondente, quasi lattiginosa, non grumosa, non pastosa.
Tomino fresco	Filiera italiana – filiera corta – km0	La pasta si presenta morbida, umida e bianca. Fornita in recipienti chiusi multi-porzione.
Primo sale	Filiera italiana – filiera corta – km0	Formaggio fresco da latte vaccino con pasta elastica, omogenea o con piccolissima occhiatura, di colore bianco latte, sapore delicato, dolce, con profumo caratteristico di latte.
Shlef-life	7 giorni dalla data di scadenza/TMC.	

Formaggi a media Stagionatura	Provenienza	Caratteristiche merceologiche
--------------------------------------	--------------------	--------------------------------------

Formaggi a breve – media maturazione (30-90gg circa), formaggi a pasta molle o a pasta semidura		
Taleggio	D.O.P.	Colore: da bianco a paglierino; Sapore: dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico; Odore: leggermente aromatico e caratteristico.
Fontina	D.O.P.	Il prodotto presenta pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, di colore leggermente paglierino.
Asiago	D.O.P.	Formaggio grasso o semigrasso prodotto con latte bovino intero, crudo o termizzato o pastorizzato. La crosta naturale liscia, di colore giallo paglierino; pasta da molle a semidura o dura, di colore da bianco a giallo paglierino, cedevole o abbastanza dura, occhiata irregolarmente; sapore da abbastanza dolce a saporito.
Provolone dolce Valpadana	D.O.P.	Crosta liscia, sottile, lucida, colore giallo dorato, talvolta giallo bruno; pasta compatta, può presentare una leggera e rada occhiatura ed è tollerata una leggera sfogliatura.
Toma piemontese	D.O.P.	Formaggio grasso o semigrasso, da latte vaccino intero o parzialmente scremato, crudo ed eventualmente igienizzato, a pasta semicotta, duro, fresco o semistagionato. Viene prodotto in due tipologie: a latte intero (pasta morbida): prodotto con latte intero; crosta elastica e liscia, di colore paglierino chiaro o bruno rossiccio a seconda della stagionatura; pasta di colore bianco paglierino, morbida, con occhiatura minuta e diffusa; sapore dolce e gradevole, odore delicato; semigrasso (pasta semidura): prodotta con latte parzialmente scremato; crosta poco elastica, di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio; pasta di colore bianco paglierino, elastica o semidura (con il progredire della stagionatura); sapore intenso ed armonico, odore fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura.
Bra tenero	D.O.P.	Formaggio prodotto con latte vaccino che può essere integrato con latte ovino e/o caprino, crudo o termizzato, grasso o semi-grasso. La crosta è di colore chiaro, la pasta di colore bianco o bianco avorio è moderatamente consistente ed elastica con occhiatura leggermente diffusa, gradevolmente profumato, sapore armonico e sapido.
Raschera	D.O.P.	Formaggio prodotto con latte vaccino eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino, crudo, intero o parzialmente scremato, grasso, a pasta cruda, pressata, semidura, fresco o semi-stagionato. Il suo sapore è fine e delicato, profumato, moderatamente piccante

		e sapido se stagionato. La pasta di colore bianco o bianco avorio è piuttosto consistente, elastica, con piccolissime occhiature sparse e irregolari.
Fontal	Filiera italiana	Formaggio grasso, ottenuto da latte vaccino intero, pastorizzato, di una o due munte, semistagionato, a pasta cruda e semidura. La crosta è sottile, abbastanza morbida ed elastica, di colore giallo paglierino chiaro e colorata con cere plastiche. La pasta, di colore bianco o paglierino chiaro, con occhiatura rada, tondeggiante, medio-grande e sparsa, ha una consistenza elastica, tenera e compatta, fondente al palato e abbastanza adesiva. Il sapore è dolce e delicato, di solito poco pronunciato.
Toma di Lanzo	P.A.T.	Formaggio a latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato per affioramento, a pasta cruda, molle o semidura, di media stagionatura. La crosta è liscia, di colore paglierino/grigiastro per residui di colonie di muffe grigie, può essere eventualmente presente il tipico avvallamento su una faccia dovuto alla tradizionale tecnica di formatura che impiega solo il telo in fibra naturale. La pasta di colore giallo paglierino ha occhiatura piccola e diffusa e consistenza tra morbido e semiduro, con aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con la stagionatura.
Emmental francese	Filiera francese	L'Emmental, con una stagionatura di circa tre mesi, ha gusto delicato e leggermente fruttato, che consente di differenziarlo da quello forte e piccante dell'Emmentaler svizzero. La pasta di colore da avorio a giallo pallido è caratterizzata da occhiature profonde, la consistenza della pasta è sostenuta, ma delicata molto distintiva perché differisce decisamente da quella dura dello svizzero dalla pasta elastica e da quella friabile dei formaggi tipo Cheddar. La crosta è dura, secca e di colore giallo oro.

Formaggi stagionati Formaggi con una stagionatura oltre i 90gg; formaggi a pasta dura	Provenienza	Caratteristiche merceologiche
Parmigiano Reggiano	D.O.P.	Formaggio a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, semigrasso, prodotto tutto l'anno, a partire da latte vaccino crudo e parzialmente scremato per affioramento. La crosta è gialla dorata naturale o oleosa; la pasta di colore leggermente paglierino o paglierino intenso; l'aroma e il sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante. Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie.

		<p>Stagionatura minima richiesta 12 mesi come da disciplinare.</p> <p>Il formaggio tagliato in monoporzione e il formaggio grattugiato, devono essere tagliati o grattugiati e confezionati (sottovuoto e/o in ATM) nelle zone di produzione come previsto dal disciplinare di produzione. I prodotti tagliati in monoporzione e grattugiati devono essere consegnati nei punti di distribuzione in confezioni originali dei produttori appartenenti al consorzio e devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano DOP; l'etichettatura della confezione originale deve riportare tutte le diciture prescritte dal consorzio di produzione e tutela del Parmigiano Reggiano DOP.</p>
Grana Padano	D.O.P.	<p>Formaggio duro, a pasta cotta e lenta maturazione (da un minimo di 9 mesi, prodotto con latte crudo e parzialmente decremato di vacche.</p> <p>La crosta giallo dorata naturale o giallo scura si presenta dura, untuosa; la pasta è bianca o paglierina, dura, finemente granulosa, a frattura radiale e scaglia friabile; aroma e sapore della pasta caratteristici: fragranti, armonici e delicati.</p> <p>Il formaggio tagliato in monoporzioni e il formaggio grattugiato, devono essere tagliati o grattugiati e confezionati (sottovuoto e/o in ATM) nelle zone di produzione come previsto dal disciplinare di produzione. I prodotti tagliati in monoporzione e grattugiati devono essere consegnati nei punti di distribuzione in confezioni originali dei produttori appartenenti al consorzio e devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Grana Padano DOP; l'etichettatura della confezione originale deve riportare tutte le diciture prescritte dal consorzio di produzione e tutela del Grana Padano DOP.</p>

9) OVOPRODOTTI

PRODOTTO	Uova pastorizzate
Caratteristiche merceologiche	<p>Uova di gallina intere, di categoria "A" (evidenziata in etichetta anche con il termine "uova fresche"), prive di additivi, da galline allevate a terra con il metodo biologico. Non devono essere presenti impurità o frammenti di guscio. 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 destinate al comune di Pino T.se. Da utilizzare per tutte le preparazioni culinarie. Le galline devono essere alimentate con mangimi vegetali.</p>
Provenienza	Filiera italiana
CAM	100% biologiche
Shelf-life	7 giorni dalla data di scadenza/TMC.

PRODOTTO	Uovo sodo
Caratteristiche merceologiche	Il prodotto deve provenire da uova fresche di categoria A da galline allevate a terra; lessate, sgusciate confezionate sottovuoto, in ATM o in liquido di governo; non devono contenere additivi e conservanti.
Provenienza	Filiera italiana
Shelf-life	7 giorni dalla data di scadenza/TMC.

10) FRUTTA E VERDURA FRESCA

Caratteristiche merceologiche	<p>I prodotti ortofrutticoli freschi devono rispettare le norme di commercializzazione generale e specifica secondo il Reg. UE 543/2011 e s.m.i., e rispettare gli standard delle norme UNECE in vigore, relativi alla frutta e alle verdure fresche. I prodotti ortofrutticoli devono rispondere ai seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - avere chiaramente indicata la provenienza (sulla documentazione di accompagnamento o sul ddt e sull'imballaggio); - deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste; - essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; - essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo; - essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari; - essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori; - essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura; - essere pulita e priva di corpi estranei; - essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici; - essere turgida, non bagnata artificialmente o eccessivamente umida, non presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva; - non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente (le patate non devono presentare germogli o la parte epicarpale verde); - se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%; - non devono avere subito trattamenti fisici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza. <p>Per la frutta consegnata presso i punti di distribuzione è tollerato uno scarto massimo pari al 3% del totale del peso netto o numero del prodotto. L'I.A. dovrà integrare immediatamente la quantità scartata.</p> <p>Ogni settimana dovranno somministrarsi almeno quattro tipologie di frutti diversi, scelti tra quelli di stagione, secondo quanto indicativamente previsto al punto "Stagionalità frutta e verdura".</p> <p>I prodotti ortofrutticoli, per i quali sono previste norme di commercializzazione specifiche (mele - agrumi - kiwi - lattughe, indivie ricce e scarole - pesche e nettarine - pere - fragole - peperoni dolci - uve da tavola – pomodori), dovranno essere di categoria EXTRA o PRIMA.</p> <p>La frutta esotica (ananas e banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il <i>Fairtrade Labelling Organizations</i>, il <i>World Fair Trade Organization</i> o equivalenti.</p> <p>Le banane non devono essere state trattate con Tiabendazolo o qualsiasi altro conservante. La polpa deve essere soda e pastosa, priva di annerimenti, attacchi da crittogame o parassiti animali; il sapore non deve essere allappante, e non devono avere l'evidente segno di immaturità.</p> <p>Solo nel caso in cui, a livello nazionale non sia reperibile sul mercato ortofrutta biologica (documentato dalle associazioni di categoria dei produttori a livello nazionale), l'I.A. potrà sostituire il prodotto con ortofrutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) o equivalenti.</p>
-------------------------------	---

	<p>Tale requisito, oltre ad essere indicato sull'etichetta originale del produttore dovrà essere chiaramente indicata sul documento di trasporto.</p> <p>La mancata reperibilità del prodotto biologico deve essere comunicata all'A.C. almeno 36 ore prima del consumo, con la documentazione da parte delle associazioni nazionali come descritto al punto "Provenienza dei prodotti alimentari" e al punto "Provenienza – CAM" (*).</p> <p>L'ortofrutta prodotta nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) o equivalenti non deve aver subito trattamenti fisici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza e la conservazione post raccolta.</p> <p>Ortofrutta richiesta:</p> <p>Verdure: Aglio - Barbabietole rosse - Biete/Erbette – Carote (per il consumo come contorno dovranno essere esclusivamente 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.</p> <p>Frutta: Albicocche - Agrumi: Arance, clementine, limoni, mandarini, mandaranci - Ananas – Anguria – Banana – Cachi – Kiwi - Mele (Cultivar richieste: Mela Rossa Cuneo I.G.P., Red delicious, Golden delicious, Gala) – Melone - Nettarine - Pere (William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Decana) - Pesche - Prugne – Susine - Uva (solo nelle scuole dell'obbligo a settembre e ottobre).</p> <p>L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o secondo il calendario di cui all'allegato A (sotto riportato), oppure secondo i calendari regionali.</p> <p>Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci, la bieta surgelati.</p>
Provenienza - CAM	<p>Frutta</p> <p>filiera corta italiana – 100% biologica per: angurie, arance, cachi, clementine, limoni, mandarini, mandaranci, melone, uva;</p> <p>filiera corta e km0 – 100% biologica per le restanti tipologie di frutta riportate nell'elenco della frutta richiesta e nella tabella di stagionalità.</p> <p>Frutta esotica (ananas e banane) – 100% biologica o Fair Trade o equivalente o commercio Equo e solidale</p> <p>Verdura:</p> <p>filiera corta italiana e km0 - 100% biologica per tutte le tipologie di verdura riportate nell'elenco delle verdure richieste e nella tabella di stagionalità.</p> <p>Il restante 50% da somministrare di frutta e verdura deve provenire da sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata o equivalenti (SQPNI).</p> <p>Per i prodotti ortofrutticoli (frutta e verdura) in caso di mancata reperibilità* del prodotto sul mercato, con le caratteristiche indicate nelle tabelle, l'I.A. dovrà rispettare il seguente ordine di priorità di approvvigionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produzione Biologica km0 • Produzione Biologica Italia filiera corta • Produzione Biologica Italia • SQNPI km0 (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata) • SQNPI filiera corta (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata) • SQNPI (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata) • Produzione integrata filiera corta o km0 (Norme regionali) • Produzione integrata filiera italiana e filiera corta (Norme regionali) • Produzione integrata filiera italiana (Norme regionali) • Produzione Biologica filiera europea

(*) Nel caso in cui l'I.A. avesse difficoltà nel reperire il prodotto alimentare con le caratteristiche richieste dalle tabelle merceologiche, deve documentare l'impossibilità a reperire il prodotto sul mercato, attraverso attestazioni emanate da enti governativi nazionali o internazionali, associazioni di categoria nazionali o regionali o enti di ricerca di mercato e di statistica.
 Non sono sufficienti giustificativi o dichiarazioni scritte dal fornitore, per mancata disponibilità del prodotto richiesto.
 La non reperibilità delle provenienze e qualità previste deve essere comunicata all'A.C. nei giorni antecedenti alla somministrazione (36 ore) in modo tale da concordare eventuali sostituzioni di menù.

Allegato A		STAGIONALITÀ
	FRUTTA	VERDURA
GENNAIO	Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere, bergamotto, limoni, pompelmi, pinoli.	Broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.
FEBBRAIO	Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere, bergamotto, limoni, pompelmi, pinoli.	Broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.
MARZO	Ananas, arance, clementine, banane, kiwi, mele, pere.	Asparagi, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci.
APRILE	Ananas, arance, banane, clementine, fragole, kiwi, mele, pere.	Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattughe, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci.
MAGGIO	Ananas, banane, fragole, mele, melone, pere, nespole.	Asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, piselli, ravanelli, rucola, scarola.
GIUGNO	Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, prugne, mele, melone, nespole, fragole.	Asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scarola, taccole, zucchine.
LUGLIO	Albicocche, ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine.	Basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana,

		lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, zucca, zucchine.
AGOSTO	Albicocche, Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine, uva.	Bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, zucca, zucchine.
SETTEMBRE	Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne.	Bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.
OTTOBRE	Ananas, arance, banane, mele, pere, uva, prugne, cachi	Bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, topinambur, zucca.
NOVEMBRE	Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere.	Bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, patate, porri, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca.
DICEMBRE	Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere.	Broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca.
L'aglio, la cipolla e le patate, possono essere somministrate tutto l'anno.		

STAGIONALITA' PRODUZIONI ORTOFRUTTICOLE 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
ORTAGGI												
ASPARAGO												
BASILICO												
BIETOLA DA TAGLIO												
CAVOLFIORRE BIANCO												
CAVOLI BROCCOLI												
CAVOLI VERZA												
CICORIA CATALOGNA												
CICORIA LUNGA MILANO												
CIPOLLE												
FAGOLINI												
LATTUGA CANASTA												
LATTUGA CAPPUCCIO												
LATTUGA DA TAGLIO PARELLA												
LATTUGA FOGLIA DI QUERCIA												
LATTUGA GENTILE												
LATTUGA ROMANA												
MELANZANE												
PATATE												
PEPERONI LUNGHİ												
PEPERONI QUADRATI												
POMODORO CUORE DI BUE												
POMODORO ALLUNGATO												
POMODORO TONDO LISCIO												
PORRI												
PREZZEMOLO												
RADICCHIO ROSO TONDO												
ROSMARINO												
RUCOLA												
SEDANO DA COSTA BIANCO												
SEDANO DA COSTA VERDE												
SPINACIO												
VALERIANA												
ZUCCA LUNGA												
ZUCCHINO CHIARO CON FIORE												
ZUCCHINO SCURO												
FRUTTA												
ALBICOCCHE												
CACHI												
CILIEGIE												
DURONI												
FRAGOLE												
KIWI												
MELE FUJI												
MELE GOLDEN												
MELE ROSSE GALA/ROYAL/STARK												
MIRTILLI												
NETTARINE												
PERE ABATE												
PERE CONFERENCE												
PESCHE												
SUSINE VARIETÀ CINOGAPPONESI												
SUSINE VARIETÀ EUROPEE												

11) PRODOTTI IN IV GAMMA

PRODOTTO	Ortofrutta IV gamma
Caratteristiche merceologiche	<p>Per quarta gamma si intendono tutti quei vegetali, che freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta pronti all'uso senza alcuna aggiunta di conservanti. 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.</p> <p>Le verdure di IV gamma possono essere utilizzate esclusivamente previo accordo con l'A.C. per casi particolari.</p> <p>La fornitura di frutta IV gamma è prevista per l'ananas, il melone, il mix di frutta.</p> <p>Le verdure e la frutta di IV gamma dovranno in ogni caso rispettare le caratteristiche merceologiche e la provenienza previste nel paragrafo dell'ortofrutta fresca (es.: ananas – 100% biologiche da commercio equo e solidale).</p>
Provenienza -	Filiera corta e km0
CAM	100% biologica (Vedi paragrafo "ortofrutta fresca")
Shelf-life	3 giorni dalla data di scadenza/TMC.

12) CONSERVE ALIMENTARI/PRODOTTI CONSERVATI

PRODOTTO	Olive verdi/nere in salamoia denocciolate
Caratteristiche merceologiche	<p>Il prodotto deve essere conforme alla "Norma commerciale applicabile alle olive da tavola" - COI/OT/NC n.1 Dicembre 2004 e s.m.i.</p> <p>Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.</p> <p>Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.</p>
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia.

PRODOTTO	Pomodori pelati/polpa di pomodoro
	<p>Devono rispettare la seguente normativa vigente in materia.</p> <p>Pomodori pelati devono essere di tipo lungo privati della buccia, ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Il modo di presentazione è legato alle consuetudini commerciali e la relativa denominazione di vendita deve fornire al consumatore una chiara informazione sulla tipologia del prodotto.</p> <p>Requisiti minimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei, essere privi di larve e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature; - peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto. <p>È ammessa l'aggiunta dei seguenti ingredienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sale alimentare; - correttori di acidità previsti dalla normativa europea e nazionale.
Provenienza -	Filiera italiana e filiera corta.
CAM	33% biologico.

PRODOTTO	Pesto confezionato
Caratteristiche merceologiche	<p>Il pesto confezionato deve essere di produzione industriale.</p> <p>Ingredienti: basilico, olio extra vergine di oliva, Grana Padano DOP e/o Parmigiano Reggiano DOP e/o Pecorino DOP, pinoli e/o noci e/o anacardi, sale, aglio. Come primo ingrediente deve essere indicato il basilico.</p>

	Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore.
Provenienza	Filiera italiana

PRODOTTO	Maionese/Ketchup/Salsa rubra/Salsa tonnata
Caratteristiche merceologiche	Il prodotto deve essere produzione industriale e fornito confezionato in monoporzioni su richiesta dell'A.C.. Ingredienti: - maionese : olio di semi di girasole, uova, sale, succo di limone. - ketchup/salsa rubra : passata di pomodoro, zucchero, sale, spezie, aceto di vino e aromi naturali. - salsa tonnata : olio di oliva o olio di semi di girasole, uovo, sale, succo di limone.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia.

PRODOTTO	Tonno all'olio di oliva
Caratteristiche merceologiche	Ottenuto dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" Il prodotto fornito deve corrispondere alla varietà "pinna gialla" (Thunnus albacores) o tonno alleterato (Euthynnus alletteratus). Il tonno deve essere di colore chiaro, di sapore delicato e deve risultare di trancio intero. All'apertura della scatola le carni devono avere odore caratteristico e gradevole; devono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione. Consistenza: compatta ed uniforme, non stopposa; deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, lembi di pelle, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie. I fasci muscolari debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro. Sono richiesti contenitori in banda stagnata sia multi-razione che a richiesta anche da 80g. da somministrare in caso di emergenza e buste in materiale plastico.
Provenienza - CAM	Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Il pesce deve provenire dalle zone di pesca FAO 37 – FAO 27.

PRODOTTO	Capperi, carciofini e funghi champignon
Caratteristiche merceologiche	Il prodotto può essere contenuto in confezioni di vetro o in banda stagnata. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.
Provenienza	Filiera comunitaria.

PRODOTTO	Conservasott'olio/ sott'aceto
Caratteristiche merceologiche	Il prodotto può essere contenuto in vetro o bagna stagna. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%. Le verdure devono presentarsi integre.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia.

13) DERIVATI DELLA FRUTTA - BEVANDE

PRODOTTO	Succhi di frutta, nettari di frutta, purea/mousse di frutta
Caratteristiche merceologiche	<p>Devono rispettare la normativa vigente in materia.</p> <p>Succo di frutta: prodotto ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura, fresca o conservata mediante refrigerazione o congelamento, appartenente ad una o più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene. L'aroma, la polpa e le cellule ottenute mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti al succo. Per succo di frutta si intende un prodotto costituito al 100% da frutta privo di zuccheri aggiunti.</p> <p>Nettare di frutta: il prodotto fermentescibile ma non fermentato ottenuto con l'aggiunta di acqua, con o senza l'aggiunta di zuccheri e/o miele, ai succhi di frutta, alla purea di frutta e/o alla purea di frutta concentrata e/o ad un miscuglio di questi prodotti. La frutta deve essere presente in misura non inferiore al 50%. Il prodotto non deve presentare alcun'alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antif fermentativi aggiunti, nonché privo di additivi (es. dolcificante: fruttosio, glucosio).</p> <p>Purea/mousse di frutta: il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto mediante processi fisici adeguati quali la setacciatura, triturazione o macinazione della parte commestibile dei frutti interi o senza buccia, senza eliminazione di succo, da frutta in ottimo stato di conservazione, pienamente matura e con corretto rapporto di zuccheri ed acidità naturale della frutta. La polpa deve essere raffinata e calibrata in modo omogeneo, odore colore e sapore devono essere tipici della materia prima costituente.; Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antif fermentativi aggiunti.</p> <p>Sono consentite le confezioni monoporzioni da 200 ml, ma sono preferibili le confezioni in multi-porzioni, in bottiglia da 700/2000 ml. Sono ammesse le confezioni di tetrapak. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".</p>
Provenienza	Filiera italiana
CAM	100% biologica

PRODOTTO	Confettura extra di frutta/gelatine di frutta/marmellate
Caratteristiche merceologiche	<p>Devono rispettare la normativa vigente in materia.</p> <p>Mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa e/o purea di una sola specie di frutta o di due o più specie di frutta. La frutta non deve essere inferiore al 50%.</p> <p>I gusti previsti sono: pesca, albicocca, ciliegia, prugna, fragola. Non sono ammessi i gusti: agrumi, fichi e kiwi.</p> <p>Non sono concessi dolcificanti diversi dal saccarosio.</p> <p>Le confetture extra devono presentarsi con una massa compatta e gelificata. All'esame organolettico non si devono riscontrare né caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri né sapori estranei.</p> <p>Le confetture extra e gelatine devono essere contenute in confezioni monodose da 25 g per gite scolastiche o circostanze particolari.</p>
Provenienza	Filiera italiana
CAM	100% biologico

PRODOTTO	Frutta scioppata
Caratteristiche merceologiche	<p>La frutta scioppata deve presentare le seguenti caratteristiche: consistenza, colore, odore e sapore caratteristici del frutto fresco. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.</p> <p>L'ananas scioppato deve inoltre essere completamente decorticato e privo del nucleo centrale</p>

Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia -
CAM	Ananas – 100% biologica o Fair Trade o equivalente o da commercio Equo e solidale

14) DOLCI E DESSERT

PRODOTTO	Miele di acacia biologico
	Deve avere un colore che può variare dal giallo paglierino al giallo bruno al giallo verde, in conformità della sua provenienza botanica; l'odore e il sapore sono connessi al tipo di nettare bottinato, la densità, varia dallo sciroppo al granulare fino alla cristallizzazione, in rapporto all'età del prodotto e alla temperatura di conservazione dello stesso. Confezioni da 500 g o monodose solo se necessario È ammesso solo miele biologico di nettare di acacia.
Provenienza	Filiera corta e km 0.

PRODOTTO	Zucchero semolato/di canna/zucchero a velo
	Zucchero semolato: ottenuto dalla barbabietola da zucchero. Zucchero bianco o raffinato: saccarosio depurato e cristallizzato. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Zucchero di canna: ottenuto da sfibratura e macinazione della canna da zucchero. Non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtch-Test). Deve essere confezionato in pacchetti da Kg1 e devono essere disponibili su richiesta le bustine monodose.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia.

PRODOTTO	Barrette di cioccolato fondente e al latte/Crema da spalmare alle nocciole/Cacao
Caratteristiche merceologiche	Crema da spalmare alle nocciole: Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao, del latte e delle nocciole. La crema non deve contenere non meno del 35% di nocciole. Cioccolato e cioccolato al latte: materia prima proveniente da commercio equosolidale. Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao e del latte. Si richiede inoltre il rispetto dei seguenti parametri qualitativi: 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% Devono rispettare le % di ingredienti previste dalla normativa e non devono contenere grassi diversi dal burro di cacao e zuccheri diversi dal saccarosio. Le barrette devono avere un peso non inferiore a 20g.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia
CAM	100% Mercato Equosolidale per la barretta di cioccolato.

PRODOTTO	Panettoni/Colombe/Bugie al forno (dolci di Carnevale)
	Panettoni: 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

	<p>ed emulsionanti.</p> <p>Colombe: prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma irregolare ovale simile alla colomba, di struttura soffice ad alveolatura allungata con glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero e almeno il due per cento di mandorle. 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 scorze di agrumi canditi, lievito e sale. Non sono consentiti conservanti ed emulsionanti e oli vegetali.</p> <p>Bugie al forno: prodotto dolciario ottenuto esclusivamente da farina di grano tenero "00", burro, uova, olio di semi di girasole o mais, latte, zucchero, burro, lievito, sale e aromi. Non sono consentiti conservanti ed emulsionanti e oli vegetali.</p>
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia - Filiera corta o km 0

15) PRODOTTI VARI/CONDIMENTI

PRODOTTO	Acqua Oligominerale Naturale
	<p>Devono rispettare la normativa vigente e avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l. in quanto destinate utenti in età infantile.</p> <p>La fornitura di acqua oligominerale deve essere garantita in caso di situazioni di emergenza presso le scuole che non permettono la normale erogazione dell'acqua di rete del servizio pubblico o in casi di gite o attività esterne.</p> <p>La fornitura di acqua oligominerale deve avvenire in confezioni da 1500 ml o da 500 ml in PET in base alle esigenze del servizio.</p>
Provenienza	Filiera corta e Km0.

PRODOTTO	Sale marino iodato/Sale marino integrale
Caratteristiche merceologiche	<p>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".</p> <p>Il prodotto non deve contenere impurità, corpi estranei e qualsiasi additivo (es.: antiagglomeranti). Su richiesta dell'AC deve essere fornito in confezione monodose.</p>
Confezionamento	Filiera italiana e km0.

PRODOTTO	Orzo solubile
Caratteristiche merceologiche	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
Provenienza	Filiera comunitaria

PRODOTTO	Aceto bianco/rosso; aceto di mele; balsamico di Modena IGP
Caratteristiche merceologiche	<p>Il prodotto deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino</p> <p>L'aceto di mele è prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela attraverso il processo di acidificazione.</p> <p>L'aceto balsamico deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Aceto Balsamico di Modena".</p> <p>Su richiesta dell'AC deve essere fornito in confezione monodose.</p>
Provenienza	Filiera italiana.

PRODOTTO	Piante ed erbe aromatiche
Caratteristiche merceologiche	<p>Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano, menta, maggiorana), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere utilizzate secondo la stagionalità freschi. Le piante aromatiche fresche devono avere le caratteristiche descritte al punto delle verdure.</p> <p>Solo fuori stagione è permesso l'utilizzo di erbe aromatiche essiccate o</p>

	surgelate.
Provenienza	Filiera italiana.

PRODOTTO	Spezie
Caratteristiche merceologiche	Le spezie (chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero, origano, peperoncino, ecc.) possono essere ricavati da piante intere, foglie, semi, frutti, radici, rizomi, bulbi e cortecce (cannella), le spezie e gli aromi essiccati si consumano dopo l'essiccazione o dopo una lavorazione della materia prima. I prodotti essiccati interi o a pezzi grossolani devono rispettare i requisiti normativi. I prodotti interi o macinati non devono essere esauriti o in qualunque altro modo sofisticati.
Provenienza	Spezie: prodotto e confezionato in Europa. Piante aromatiche fresche: filiera italiana.

PRODOTTO	Polveri lievitanti/lievito di birra
Caratteristiche merceologiche	In bustina monodose per dolci e lievito di birra per pizza e focaccia. In bustina monodose per dolci (composto da difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais stabilizzante, sali di calcio degli acidi grassi, aromi). Lievito di birra (costituito da Saccharomices Cerevisiae attivi) confezionato fresco da 25 g o disidratato. Devono rispondere ai requisiti di legge.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia.

PRODOTTO	Zafferano
Caratteristiche merceologiche	Si richiede zafferano puro, in stimmi interi o liquido o in polvere, in involucri sigillati, di prima categoria come definito da ISO 3632 deve provenire dalla parte apicale dello stillo del Crocus sativus, non essere mescolato con filamenti o polveri estranee.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Italia.

PRODOTTO	Frutta a guscio e semi oleosi - Pinoli
Caratteristiche merceologiche	È richiesta la frutta a guscio e semi oleosi nella composizione di alcuni piatti o come integrazione al menù. I prodotti richiesti sono: noci, nocciole, pinoli, mandorle. Tali prodotti non devono contenere sale aggiunto né conservanti. Pinoli: Sono i semi oleosi e commestibili di due specie di pini diffusi a medie e alte latitudini in tutt'Europa, il Pinus pinea e il Pinus cembra.
Provenienza	Filiera comunitaria.

PRODOTTO	Tè deieinato in filtro/ infuso o tisana in bustine filtro
Caratteristiche merceologiche	Infuso o tisana in bustine filtro: il prodotto deve essere al gusto: frutta mista o frutto unico. Tè deieinato in bustine filtro: ottenuto da foglie accartocciate e torrefatte della pianta del the. Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee, come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc.
Provenienza	Prodotto e confezionato in Europa.

16) PRODOTTI UTILIZZATI NELLA FORMULAZIONE DELLE DIETE SPECIALI E ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA

Rientrano in questa categoria:

- Gli alimenti destinati ai lattanti, bambini d'età inferiore a 12 mesi o bambini nella prima infanzia d'età compresa da un anno fino a tre anni, in buona salute, frequentanti gli asili nido e la scuola d'infanzia. Gli alimenti per la prima infanzia sono definiti: un prodotto alimentare destinato a soddisfare le esigenze specifiche dei lattanti in buona salute nel periodo di svezzamento e dei bambini nella prima infanzia in buona salute per integrarne la dieta e/o per abituarli gradualmente a un'alimentazione ordinaria.

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 (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 la "*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, dieta priva di nichel, 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.

Prodotti dietetici richiesti	
PRODOTTO	CARATTERISTICHE
Semolino	Deve essere senza proteine del latte, a base di farina di grano duro.
Biscotto granulato	Deve essere senza glutine e senza uovo.
Omogeneizzati Biologici	Devono essere di filiera UE. Prodotti con frutta (vari gusti), prodotti di carne o pesce; prodotti di carne e verdure; prodotti di pesce e verdure; tutti in confezioni da 80 gr e 120 gr.
Paste senza glutine	Devono essere senza glutine come da Reg.828/2014 I formati richiesti sono del tipo: tempestina, corallini, stelline, puntine, ditalini, mezze penne, sedanini, fusilli, farfalle, conchiglie, rispondere alle tipologie di pasta indicate nei vari piatti.
Farina per celiaci	Deve essere utilizzata farina di mais o riso.
Pasta per pizza per celiaci	La pasta per pizza deve essere prodotta con farine aglutate, lievito di birra puro certificato per il consumo da parte dei suddetti soggetti, sale e con l'eventuale aggiunta di olio di oliva.
Biscotti, fette biscottate, crackers, pan carré, grissini e dolci per celiaci	Questi prodotti non devono contenere glutine e lattosio. Tipi richiesti: fette biscottate, grissini, crackers, pane tipo pan carré, biscotti vario tipo, crostatine, plum cakes, dolce al limone, etc.
Bevanda di soia	Può essere utilizzato in sostituzione del latte vaccino in casi particolari (se richiesta dall'A.C).

NORMATIVA DI RIFERIMENTO SPECIFICA PER CATEGORIA DI PRODOTTO

CEREALI - FARINE – LORO DERIVATI

- Legge del 4 luglio 1967 n. 580.
- D.P.R. del 30/11/98 n. 502.
- D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 "Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146".
- Decreto Mipaf 17 dicembre 2013 "Disposizioni applicative dell'articolo 12 del decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187, concernente la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari.
- Legge regionale 16 luglio 2013, n. 14 Pasta di semola di grano duro, pasta integrale, Paste secche all'uovo, Paste fresche all'uovo/ripiene, sfoglia precotta per lasagne surgelata, lasagne surgelate pronte al consumo.
- Decreto Presidente della Repubblica 5 marzo 2013, n. 41.
- D.Lgs. Governo 4 agosto 2017, n. 131 Disposizioni concernenti il mercato interno del riso, in attuazione dell'articolo 31 della legge 28 luglio 2016, n. 154.
- Legge 5 giugno 1962, n. 586 "Modificazioni della legge 18 marzo 1958, n. 325, sulla disciplina del commercio interno del riso".

OLI E GRASSI

- Reg. (UE) 2022/2104 del 29 luglio 2022 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione dell'olio di oliva e che abroga il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione
- Reg. (CE) n. 182/2009 del 6-3-2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.
- Reg. (CE) n. 865/2004 del 29 aprile 2004 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola e recante modifica del regolamento (CEE) n. 827/68.
- Reg CE 1513/2001 del 23 luglio 2001 che modifica il regolamento n. 136/66/CEE e il regolamento (CE) n. 1638/98, in ordine alla proroga del regime di aiuto e alla strategia della qualità dell'olio di oliva.
- DECRETO LEGISLATIVO 23 maggio 2016, n. 103 Disposizioni sanzionatorie per la violazione del regolamento (UE) n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti.
- Legge 1526/1956, superata dai Reg.ti CEE n 2991/94 sui "grassi spalmabili" e 2571/97 sul "burro concentrato";
- Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

LEGUMI CONSERVATI/LEGUMI SECCHI/PRODOTTI DELLA SOIA

- DECRETO 11 novembre 2009, n. 199 Regolamento recante recepimento delle direttive n. 2008/60/CE, n. 2008/84/CE, n. 2008/128/CE e n. 2009/10/CE, riguardanti i requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari. (09G0198).
- Contenitori da utilizzare: vetro, banda stagnata (scatole, latte, ecc.), in modo da assicurare la buona conservazione dei prodotti ed il mantenimento dei requisiti prescritti. I contenitori in banda stagnata ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984 non devono presentare difetti, come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

PRODOTTI SURGELATI

- D. Lgs. 110/92"Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.
- DECRETO 25 SETTEMBRE 1995, N. 493 Regolamento di attuazione delle direttive 92/1/CEE, relativa al controllo delle temperature degli alimenti surgelati, e 92/2/CEE, relativa alle modalità di campionamento e al metodo di analisi per il controllo delle temperature.
- Reg. (CE) n. 37/2005, del 12 gennaio 2005, sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.

CARNI FRESCHE

- Reg. (CE) N. 1760/2000 del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio.
- Reg. (UE) n. 653/2014 del 15 maggio 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda l'identificazione elettronica dei bovini e l'etichettatura delle carni bovine.
- Reg. (CE) n. 834/2007 del 28 giugno 2007.
- Reg. (CE) N. 543/2008 del 16 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame.
- D.Lgs 27 ottobre 2011, n. 202 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 1234/2007 e n. 543/2008 sulla commercializzazione delle carni di pollame.
- Reg. di esecuzione (UE) n. 1337/2013 del 13 dicembre 2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.

PRODOTTI CASEARI

- Legge 3 Maggio 1989, n.169: Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino.
- CIRCOLARE 3 dicembre 1991, concernente disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino e suoi decreti di applicazione (decreti ministeriali n. 184 e n. 185 del 9 maggio 1991).
- Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.
- Legge n. 142/1992 Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee (legge comunitaria per il 1991) art. 53.
- Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio.
- Regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 giugno 2013, relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) n. 41/2009 e (CE) n. 953/2009 della Commissione.

OVOPRODOTTI

- Reg. (CE) N. 589/2008 del 23 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234 /2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione applicabili alle uova Regolamento CE 2295/2003.
- MIPAAF Decreto 11 dicembre 2009 Modalità per l'applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova, ai sensi dei regolamenti (CE) n. 1234/2007, del Consiglio e n. 589/2008, della Commissione e del decreto legislativo 29 luglio 2003, n. 267 Art. 37. Legge 7 luglio 2009 Disposizioni relative all'attuazione dei Reg. (CE) n. 1234/2007 e n. 589/2008 per quanto riguarda la commercializzazione delle uova, nonché delle direttive 1999/74/ CE e 2002/4/CE, concernenti la protezione delle galline ovaiole.

ORTOFRUTTA – FRUTTA E VERDURA FRESCA

- Per i prodotti ortofrutticoli devono essere rispettate le norme di commercializzazione generale e specifica secondo il Reg. UE 543/2011 e s.m.i., e rispettare gli standard delle norme UNECE in vigore, relativi alla frutta e alle verdure fresche.

PRODOTTI IN IV GAMMA

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

- Reg. CE n. 834/2007 del 28 giugno 2007 "produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici e s.m.i. e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91 e suo regolamento di esecuzione.

ALIMENTI/CONSERVE ALIMENTARI/PRODOTTI CONSERVATI

- DECRETO 11 novembre 2009, n. 199 Regolamento recante recepimento delle direttive n. 2008/60/CE, n. 2008/84/CE, n. 2008/128/CE e n. 2009/10/CE, riguardanti i requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari. (09G0198).
- Contenitori da utilizzare: vetro, banda stagnata (scatole, latte, ecc.), in modo da assicurare la buona conservazione dei prodotti ed il mantenimento dei requisiti prescritti. I contenitori in banda stagnata ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984 non devono presentare difetti, come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

DERIVATI DELLA FRUTTA – BEVANDE

- DECRETO LEGISLATIVO 21 maggio 2004, n. 151 Attuazione della direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.
- DECRETO LEGISLATIVO 19 febbraio 2014, n. 20 Attuazione della direttiva 2012/12/UE, che modifica la direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.
- Il tè decaffeinato deve essere conforme al DECRETO 20 luglio 1987, n. 390 Modificazione dei decreti ministeriali 20 maggio 1976 e 12 dicembre 1979, riguardanti rispettivamente, la disciplina della produzione e del commercio del caffè decaffeinato e del tè decaffeinato.

DOLCI E DESSERT

- D. Lgs. 21 maggio 2004, n. 179 Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele.
- D. Lgs. 7 gennaio 2016, n. 3 Attuazione della direttiva 2014/63/UE che modifica la direttiva 2001/110/CE concernente il miele.
- D. Lgs. Febbraio 2004, n. 51 Attuazione della direttiva n. 2001/111/CE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana e s.m.i.
- D. Lgs. 12 aprile 2003 n. 178 Attuazione della direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana.

PRODOTTI VARI/CONDIMENTI

- DECRETO 11 novembre 2009, n. 199 Regolamento recante recepimento delle direttive n. 2008/60/CE, n. 2008/84/CE, n. 2008/128/CE e n. 2009/10/CE, riguardanti i requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari. (09G0198).
- Lgs. Governo 8 ottobre 2011, n. 176 - Attuazione della direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali.
- D.M. 10/08/1995 n. 562.
- Legge 21 marzo 2005, n. 55 Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica.
- D.M. 27 marzo 1986 Norme per la preparazione e la commercializzazione degli agri, art. 4.
- Legge 20 febbraio 2006, n. 82 "Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'organizzazione comune di mercato del vino".
- DECRETO 20 luglio 1987, n. 390 Modificazione dei decreti ministeriali 20 maggio 1976 e 12 dicembre 1979, riguardanti rispettivamente, la disciplina della produzione e del commercio del caffè decaffeinato e del tè decaffeinato.

PRODOTTI UTILIZZATI NELLA FORMULAZIONE DELLE DIETE SPECIALI E ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA

- Direttiva 2006/125/CE alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia (baby food).
- D. Lvo n. 111 del 27 gennaio 1992 "Attuazione della direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare" e s.m.i.
- Reg. (UE) n. 609/2013 del 12 giugno 2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso.

- Regolamento CEE/UE 25 settembre 2015, n. 128 che integra il regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni specifiche in materia di composizione e di informazione per gli alimenti destinati a fini medici speciali.
- Regolamento CEE/UE 10 aprile 2017, n. 1091 Regolamento delegato (UE) 2017/1091 della Commissione, del 10 aprile 2017, che modifica l'allegato del regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'elenco delle sostanze che possono essere aggiunte agli alimenti a base di cereali e agli altri alimenti per la prima infanzia e agli alimenti a fini medici speciali.
- D.M. 14 marzo 2005 Norme per l'attuazione della direttiva 2003/13/CE che modifica la direttiva 96/5/CE sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini.
- DECRETO 10 novembre 2014, n. 196 Reg. recante norme per l'attuazione della direttiva 2013/46/UE che modifica la direttiva 2006/141/CE per quanto concerne le prescrizioni in materia di proteine relative agli alimenti per lattanti e agli alimenti di proseguimento.
- Regolamento CE n. 1169/2011.
- Regolamento CE n.828/2014.
- Legge 4 luglio 2005, n.123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia".
- Reg. (UE) n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.