

COMUNE DI MONTALTO DORA

Città Metropolitana di Torino

Repubblica Italiana

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENZA DIPENDENTI COMUNALI E ALTRE UTENZE**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Allegato n.1 - Caratteristiche merceologiche derrate alimentari

PERIODO 2016-2018

GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

CIG: 6413852E18

Ottobre 2015

INDICE

pag. 4	INTRODUZIONE
pag. 4	Criteri generali per l'approvvigionamento delle derrate alimentari
pag. 4	Gestione delle materie prime
pag. 4	Tracciabilità
pag. 4	Etichettatura
pag. 5	Imballi
pag. 5	Prodotti Biologici
pag. 5	Etichettatura
pag. 5	Il logo europeo
pag. 5	Gli organismi di controllo italiani
pag. 6	Prodotti surgelati
pag. 6	Prodotti dietetici
pag. 6	DESCRIZIONE MATERIE PRIME
pag. 6	CEREALI E PRODOTTI DA FORNO
pag. 6	FARINA
pag. 7	LIEVITO NATURALE
pag. 7	PANE
pag. 7	PANE GRATTUGIATO
pag. 8	PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL PANE: CROSTINI, FETTE BISCOTTATE
pag. 8	PIZZA
pag. 8	FOCACCIA
pag. 9	PASTA
pag. 9	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
pag. 9	COUS COUS
pag. 9	PASTA ALL'UOVO
pag. 9	PASTA RIPIENA
pag. 10	GNOCCHI PRECONFEZIONATI
pag. 10	SEMOLINO
pag. 10	RISO
pag. 10	ALTRI CEREALI
pag. 11	GRASSI DA CONDIMENTO
pag. 11	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
pag. 11	OLIO DI ARACHIDE
pag. 11	BURRO DI CENTRIFUGA
pag. 12	ALIMENTI CONSERVATI
pag. 12	ESTRATTO VEGETALE PER BRODO
pag. 12	PROSCIUTTO COTTO
pag. 12	PROSCIUTTO CRUDO
pag. 13	BRESAOLA
pag. 13	TONNO IN SCATOLA
pag. 13	MAIS IN SCATOLA
pag. 14	POMODORI PELATI
pag. 14	SALE FINO E GROSSO
pag. 14	OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA
pag. 14	VERDURE SOTTACETO
pag. 15	ACETO DI VINO BIANCO
pag. 15	ZUCCHERO
pag. 15	SUCCHI DI FRUTTA
pag. 15	CONFETTURE DI FRUTTA
pag. 15	MIELE
pag. 15	CIOCCOLATO
pag. 16	ORZO TOSTATO E MACINATO
pag. 16	PREPARATO PER BUDINI
pag. 16	FIOCCHI DI CEREALI
pag. 16	ACQUA MINERALE NATURALE
pag. 16	THE
pag. 16	THE DETEINATO
pag. 16	LATTE E DERIVATI
pag. 17	LATTE
pag. 17	YOGURT
pag. 17	FORMAGGI
pag. 17	FORMAGGI STAGIONATI
pag. 18	FORMAGGI FRESCHI
pag. 18	GELATI
pag. 18	OVOPRODOTTI
pag. 18	UOVA FRESCHE
pag. 19	UOVA PASTORIZZATE FRESCHE
pag. 19	PRODOTTI DIETETICI
pag. 19	PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL LATTE

pag. 19	LATTE DI SOIA
pag. 19	LATTE IN POLVERE
pag. 19	PRODOTTI APROTEICI
pag. 19	PASTINA
pag. 20	PANE BIANCO
pag. 20	FARINA
pag. 20	DOLCIUMI
pag. 20	YOGURT DI SOIA
pag. 20	BUDINO DI RISO
pag. 20	PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA
pag. 20	BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA
pag. 20	SEMOLINO CON INTEGRATORI PROTEICI
pag. 21	FARINA LATTEA
pag. 21	LATTE IN POLVERE PER LATTANTI
pag. 21	PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA CON INTEGRATORI VITAMINICI
pag. 22	CREMA DI RISO
pag. 22	PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA SENZA GLUTINE
pag. 22	BISCOTTI APROTEICI
pag. 23	BISCOTTI SENZA GLUTINE
pag. 23	BISCOTTI SECCHI
pag. 23	CARNI
pag. 23	CARATTERISTICHE DELLE CARNI SOTTOVUOTO
pag. 24	STOCCAGGIO. TRASPORTO E CONSERVABILITÀ
pag. 24	CARNI BOVINE
pag. 24	CARNI SUINE
pag. 24	CARNI AVICOLE
pag. 25	TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI
pag. 25	PRODOTTI ITTICI SURGELATI
pag. 26	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI
pag. 26	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI
pag. 27	CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLI DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI
pag. 27	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI
pag. 27	ORTAGGI E VERDURE
pag. 28	Ortaggi a radice
pag. 28	Ortaggi a bulbo
pag. 28	Ortaggi a fusto
pag. 28	Ortaggi a foglia
pag. 28	Ortaggi a frutto
pag. 29	Ortaggi a fiore
pag. 29	FRUTTA
pag. 30	LEGUMI
pag. 30	SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

INTRODUZIONE

Scopo del presente allegato al Capitolo tecnico è quello di indicare le caratteristiche merceologiche che le derrate alimentari fornite dovranno avere. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono richiamate.

CRITERI GENERALI PER L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI

- Le caratteristiche delle derrate alimentari di seguito descritte sono da ritenersi vincolanti per soddisfare una buona qualità del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Montalto Dora. Per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Montalto Dora sono quindi utilizzabili le sole derrate alimentari descritte in questo allegato. Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte del competente servizio del Comune di Montalto Dora.
- Per tutte le derrate alimentari, la rispondenza a quanto stabilito per legge vigente, anche se non esplicitamente richiamata, costituisce un requisito imprescindibile.
- È compito della I.A. mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione, assicurando all'A.C. la costante rispondenza delle stesse alla legislazione vigente.
- Si raccomanda di approvvigionarsi da fornitori che certifichino la qualità dei prodotti e che dimostrino l'adozione di sistemi di garanzia della qualità e di regole di buona pratica di produzione.
- La I.A. deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità al D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155 e succ. mod. ed eventuali dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia. Tali documenti devono essere archiviati presso il Centro Cottura e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.
- Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così eccessive scorte di alimenti in magazzino.
- È preferibile acquistare confezioni rispondenti alla necessità giornaliera per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.
- Dove possibile, è preferibile acquistare derrate alimentari confezionate con materie prime di origine nazionale.
- Nessuna derrata alimentare deve derivare da colture di organismi geneticamente modificati.
- I mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione.

Gestione delle materie prime

- Le derrate alimentari confezionate devono essere mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo.
- Non è ammesso l'utilizzo nel ciclo produttivo di derrate che, al momento della somministrazione, abbiano superato il termine minimo di conservazione.
- Evitare di detenere scorte di prodotti durante i mesi di chiusura estiva. Possono costituire eccezione le sole conserve in confezioni sigillate.

Tracciabilità

- Deve essere garantita in tutte le fasi di approvvigionamento, produzione e trasformazione e distribuzione la tracciabilità degli alimenti. La I.A. deve pertanto essere prontamente in grado di individuare il fornitore, il lotto e/o la data di produzione e/o di confezionamento e la data di arrivo di ogni derrata alimentare. I documenti necessari per garantire la tracciabilità devono essere archiviati presso il Centro Cottura fino al completo esaurimento del lotto di consegna e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

Etichettatura

- Tutte le materie prime devono essere conformi alla legislatura concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, in particolare al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n° 109, aggiornato con modifiche al D.Lgs. 25 febbraio 2000, n° 68 ed al D.Lgs. 23 giugno 2003, n° 181.
- Tali indicazioni devono essere riportate in etichetta, nel caso di prodotti confezionati, e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi.
- Per ulteriori indicazioni, se previste dalla normativa vigente, si rimanda alle specifiche descrizioni.

Imballi

- Gli imballi delle derrate alimentari devono essere conformi alla normativa vigente.
- Per ulteriori indicazioni, se previste dalla normativa vigente, si rimanda alle specifiche descrizioni.

Prodotti biologici

- I prodotti biologici, vegetali ed animali, derivano da produzioni garantite e certificate da organismi esterni riconosciuti dal Ministero dell'agricoltura di ogni stato membro.
- L'agricoltura biologica è un metodo di produzione definito dal Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.
- A livello nazionale, la materia dell'agricoltura biologica risulta disciplinata dal D. Lgs. 17 marzo 1995, n° 220.
- Le produzioni con metodo biologico indicano un metodo di coltivazione e di allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, escludendo l'impiego di prodotti chimici di sintesi (concimi minerali, diserbanti e antiparassitari di sintesi) e sistemi di forzatura delle produzioni. Nella produzione biologica è altresì vietato l'utilizzo di colture di Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).
- Tutta la filiera di produzione deve essere controllata da uno degli organismi di controllo riconosciuti in Italia o in altro paese UE o riconosciuto equivalente in ambito europeo.
- Tutti i prodotti di provenienza extra comunitari, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria.

Etichettatura

- Una volta in regola con le leggi generali in materia di etichettatura (denominazione di vendita, contenuto netto, termine di conservazione ecc), l'etichetta dei prodotti biologici deve riportare le altre indicazioni previste dalla normativa europea CEE 2092/91 e dal D. Lgs. 17 marzo 1995, n° 220.
- In etichetta devono apparire obbligatoriamente:
 - nome dell'organismo di controllo autorizzato, e suo codice, preceduto dalla sigla indicante il paese di produzione (IT per l'Italia);
 - codice dell'azienda controllata;
 - numero di autorizzazione (sia per i prodotti agricoli freschi che trasformati)
 - la dicitura "organismo di controllo autorizzato con D.M. Mi.R.A.A.F. n..... del in applicazione del Reg. CEE n.2092/91".
- Sono invece indicazioni facoltative:
 - l'indicazione "Agricoltura biologica-Regime di controllo CE
 - il marchio europeo

Il logo europeo

- La Comunità Europea ha adottato un marchio per identificare i prodotti con almeno il 95% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica.
- Il riferimento all'organismo di controllo è obbligatorio anche in presenza del marchio europeo.



Gli organismi di controllo italiani

- Gli organismi nazionali che attualmente, salvo l'inserimento di ulteriori provvisti dei necessari requisiti, possono effettuare i controlli e la certificazione delle produzioni biologiche, riconosciuti con decreto del Ministero delle Politiche agricole e forestali, e sottoposti a loro volta al controllo dello stesso ministero e delle regioni sono:
 - ICEA - Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale, codice IT ICA (ex AIAB)
 - BIOAGRICERT - Bioagricoop, codice IT BAC
 - BIOS, codice IT BIO
 - C.C.P.B. Consorzio Controllo Prodotti Biologici, codice IT CPB
 - CODEX, codice IT CDX
 - ECOCERT Italia, codice IT ECO
 - I.M.C. Istituto Mediterraneo di Certificazione, codice IT IMC
 - QC&I International services, codice IT QCI
 - SUOLO E SALUTE, codice IT ASS
 - BIOZERT, codice IT BZ BZT

Prodotti surgelati

- Gli alimenti surgelati devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 27 gennaio 1992 n° 110 e succ. mod. e int.

- Le confezioni devono essere originali ed intatte e tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.
- Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio.
- Non devono presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.
- I prodotti devono essere consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto ad una temperatura non superiore a - 18° C.
- Le confezioni devono riportare le seguenti indicazioni:
 - denominazioni di vendita completata dal termine "surgelato"
 - data di produzione di facile lettura
 - il TMC completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore
 - le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione
 - l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato non deve essere nuovamente congelato e le eventuali istruzioni per l'uso
 - l'indicazione del lotto.
- Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti surgelati che:
 - presentino meno di 6 mesi di validità conservativa;
 - presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno;
 - presentino confezioni rotte.
- I prodotti devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spapolata.
- **Utilizzo**
Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4° C.
È vietato lo scongelamento in acqua.
È vietato congelare un prodotto fresco.
Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere nuovamente congelato e deve essere consumato entro ventiquattrore.

Prodotti dietetici

- L'utilizzo di prodotti dietetici, nel menù della ristorazione scolastica, risponde all'esigenza di fornire prodotti adeguati agli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare.
- I prodotti dietetici, oltre ad essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in merito agli alimenti, devono rispondere ai requisiti fissati dal Dlgs. 27 gennaio 1992, n° 111, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e necessitano dell'Autorizzazione del Ministero della Salute.
- Le confezioni devono essere conformi al Dlgs. 27 gennaio 1992, no 109 ed al D.Lgs. 16 febbraio 1993, no 77 come etichettatura generale.
- Rientrano in questa categoria anche gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia, in buona salute. Tali alimenti devono essere conformi, oltre a quanto sopra, anche al D.M. 6 aprile 1994, no 500 ed al D.P.R. 7 aprile 1999, no 128 e succ. mod.

DESCRIZIONE MATERIE PRIME

CEREALI E PRODOTTI DA FORNO

Requisiti di legge

Tutti i cereali devono essere conformi al Reg. CEE 8 marzo 2001, n° 466 e succ. mod.

FARINA

•Requisiti di legge

La farina deve ottemperare al D.P.R. 9 febbraio 2001, n° 187 e succ. mod.

La farina bianca non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

•Caratteristiche

Le farine impiegate nella refezione scolastica sono quella di frumento e di mais.

La farina di frumento deve essere di grano tenero tipo "0" o "00" .

Le farine (frumento e mais) non devono presentarsi contaminate da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, peli di roditori o altri agenti infestanti o da frammenti metallici; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

• **Imballi e Confezioni**

Le confezioni, di non oltre 5 Kg, devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture; devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione (D.P.R. n. 327/1980 art.64, D.Lgs. 155/1977 e s. m. i.) la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 109/1992 e s.m.i.

LIEVITO NATURALE

• **Requisiti di legge**

Il prodotto è definito dall'art. 8 del D.P.R. 30 novembre 1998, n° 502

• **Caratteristiche**

Prodotto composto da microrganismi sviluppatisi naturalmente. Questo tipo di lievito, detto anche crescente, lievito di pane o lievito madre, si ottiene con diversi passaggi da un pezzo di pasta fresca di farina, lasciato riposare per circa due settimane alla temperatura di circa 25 °C e nel quale si sviluppano i fermenti dell'aria e della farina stessa che fanno gonfiare l'impasto.

• **Confezioni**

Bustine

• **Etichettatura**

Sulle confezioni dei lieviti selezionati posti in commercio devono essere riportati il nome o la ragione sociale e la sede legale della ditta, la sede dello stabilimento di produzione, le caratteristiche del prodotto e gli estremi dell'autorizzazione rilasciata dal Ministero della Sanità.

PANE

• **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- L. 4 luglio 1967, n° 580 e s.m.i.
- D.P.R. 30 novembre 1998, n° 502

I contenitori devono essere conformi alla D.M. 21 marzo 1973 ed a quanto previsto dalla specifica legislazione.

• **Ingredienti**

Sfarinati di grano (a diverso grado di raffinazione: tipo 00, 0 o 1), acqua, lievito naturale madre, con o senza l'aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

È da preferire il pane senza condimenti, nel caso, è ammesso l'utilizzo del solo olio di oliva nei tipi e nei limiti consentiti.

• **Caratteristiche**

Il pane deve essere ben lievitato, la cottura completa, regolare e omogenea.

Deve essere leggero, in rapporto al proprio volume e, nello stesso tempo, morbido.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie, tipo eccessivo gusto di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno/dorato.

La mollica deve essere soffice, elastica, ma non collosa e di porosità regolare con aroma caratteristico.

Alla rottura con le mani o al taglio deve essere croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica.

Deve essere prodotto giornalmente: non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

• **Pezzatura**

Si richiede la pezzatura di 50 g

• **Trasporto**

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, essi devono essere lavabili e muniti di coperchio in modo che il prodotto sia al riparo da polveri e altri fonti di inquinamento. Tali contenitori devono essere utilizzati esclusivamente per il trasporto dei pane.

E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla legge.

Nelle varie fasi di commercializzazione i contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti sollevati da terra.

Il trasporto non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

Il documento di trasporto deve riportare:

- il tipo di pane fornito, completo di ingredienti
- la quantità di prodotto

PANE GRATTUGIATO

• **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme alla L. 4 luglio 1967, n° 580 e succ. mod. e int.

• **Caratteristiche**

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune.

Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate o altro materiale originale destinato al contatto con gli alimenti, ermeticamente chiusi ed etichettati.

PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL PANE: CROSTINI, FETTE BISCOTTATE

• Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

- L. 4 luglio 1967, n° 580 e succ. mod.
- D.P.R. 23 giugno 1993, n° 283

• Caratteristiche

Fette biscottate

Sono prodotti ottenuti dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, di zuccheri, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti.

Devono essere friabili e croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticatura o frattura manuale. Per la bassa presenza di acqua (inferiore al 7 % con una tolleranza del 2 % in valore assoluto) mantengono le caratteristiche ottimali fino a 3 - 4 mesi.

Devono essere confezionati in sacchetti di materiale destinato al contatto con gli alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità

Crostini

Sono prodotti ottenuti dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali e con l'eventuale aggiunta di sale, di zuccheri, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti. Devono essere friabili e croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticatura o frattura manuale.

Per la bassa presenza di acqua (inferiore al 10 % con una tolleranza del 2 % in valore assoluto) mantengono le caratteristiche ottimali fino a 3 - 4 mesi.

Devono essere confezionati in sacchetti di materiale destinato al contatto con gli alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità

• Imballi

Le confezioni devono essere chiuse, sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

• Confezioni

Fette biscottate monoporzioni da 18 g

Crostini: il quantitativo delle confezioni deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

PIZZA

• Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 27 febbraio 1996, n° 209 (riguardante l'aggiunta di grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva) e succ. mod. (D.M. 30 aprile 1998, n° 250).

• Ingredienti

Farina "0", mozzarella di vacca, pomodori pelati, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, acqua, sale marino.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine.

• Caratteristiche generali

La produzione deve essere di giornata, lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme, inoltre la pizza non deve presentare zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti.

Le teglie di cottura devono possedere un ottimo stato di igiene, non presentare ruggine né fessure o scalfitture.

• Imballi

La pizza deve essere alloggiata in teglie gastronomiche di acciaio inox.

FOCACCIA

• Requisiti di legge

Le caratteristiche devono essere conformi a quanto indicato dal D.M. 27 febbraio 1996, n° 209 e succ. mod. e int., inerente all'utilizzo di olio extra vergine di oliva.

• Ingredienti

Farina tipo "0", lievito di birra, olio di oliva extra vergine e sale marino.

La composizione può variare parzialmente da quella consigliata, purché si tratti di ricette adeguate a buona tecnica di panificazione e non siano previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva.

La quantità di sale e di olio deve essere pari complessivamente al 4% dell'impasto iniziale (2% di sale e 2% di olio).

• Caratteristiche

Il prodotto deve essere a lievitazione naturale e fresco di giornata. Lo spessore della pasta deve consentire una cottura omogenea.

La cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

• Imballi

Il prodotto deve essere confezionato, nel rispetto delle norme igieniche vigenti, in contenitori di cartonato alimentare richiudibili. All'interno di questi la focaccia deve essere ricoperta ulteriormente da carta ad uso alimentare.

PASTA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 9 febbraio 2001, n° 187 e succ. mod.

- **Caratteristiche**

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione prodotta di pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri a frattura vitrea.

Essa deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione.

Si richiede la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana. Non deve avere odore di stantio o di muffa, tracce di tarne o ragnatele, sapore acido piccante od altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Deve essere immune in modo assoluto da insetti. Qualora fosse rimossa non deve lasciare cadere polvere o farina. Deve essere di aspetto uniforme resistente alla cottura ed alla pressione delle dita.

- **Imballi**

Confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore.

- **Confezioni**

Il quantitativo delle confezioni deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

- **Conservabilità**

Non devono essere accettate consegne di merce con meno di 18 mesi al TMC.

L'approvvigionamento previsto presso il magazzino deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

COUS COUS

I chicchi di couscous dovranno esser prodotti con il grano duro.

PASTA ALL'UOVO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 9 febbraio 2001, n° 187 e succ. mod.

- **Caratteristiche**

La pasta all'uovo può essere fresca, surgelata o secca.

Poiché la pasta all'uovo fresca è un prodotto altamente deperibile, che necessita di una particolare attenzione, è preferibile utilizzare quella secca che può essere conservata in ambiente non refrigerato, purché fresco e asciutto. In ogni caso se si sceglie di utilizzare la pasta all'uovo fresca preferire quella confezionata in atmosfera modificata o sottovuoto.

Per alcune preparazioni (es. lasagne) è preferibile utilizzare pasta surgelata ponendo attenzione alla temperatura di conservazione (-18° C).

- **Confezioni**

Il quantitativo delle confezioni deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

PASTA RIPIENA

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 9 febbraio 2001, n° 187 e succ. mod.

- **Caratteristiche**

La pasta con ripieno può essere fresca o secca.

Le paste ripiene devono contenere ripieni di verdura e latticini.

Le paste fresche devono essere confezionate in contenitori originali sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 28 luglio 1997, n° 311).

Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura essere consistente con pasta soda ed elastica.

Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido con assenza di retrogusti.

Deve essere esente da additivi, coloranti e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

- **Confezioni**

Il quantitativo delle confezioni deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

- **Trasporto**

Il trasporto della pasta fresca deve avvenire a temperature non superiori a + 10° C.

- **Conservabilità**

Al momento della consegna, il prodotto deve ancora avere una conservabilità di 15 giorni.

GNOCCHI PRECONFEZIONATI

• Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00" granito, derivati dalle patate (fiocchi, farina, fecola) in un percentuale di almeno l'80%, sale e acqua.

Senza additivi, conservanti, coloranti, antiossidanti, ed emulsionanti di qualsiasi genere, come previsto dalla legge.

• Caratteristiche

Possono essere freschi o surgelati.

Gnocchi freschi:

- devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata o surgelati;

- i quantitativi acquistati devono soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

• Trasporto

Gnocchi freschi: devono essere trasportati ad una temperatura non superiore a + 10°C e conservati in frigorifero.

Gnocchi surgelati: devono essere trasportati e conservati ad una temperatura non superiore a - 18°C.

• Conservabilità

Al momento della consegna gli gnocchi freschi devono ancora avere una conservabilità di 15 giorni. Se surgelati, devono avere una vita residua superiore al 75%.

SEMOLINO

• Requisiti di legge

il prodotto deve rispettare i requisiti previsti dal D.P.R. 9 febbraio 2001, n° 187 e alla L. 4 luglio 1967, n° 580 e succ. mod.

• Caratteristiche

Prodotto ottenuto dalla macinazione di rottura di grano o di riso privati di sostanze estranee ed impurità. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Inoltre non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

• Confezioni

il quantitativo delle confezioni deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

• Conservabilità

Conservare in luogo fresco ed asciutto e consumare preferibilmente entro sei mesi dalla data di produzione.

RISO

• Requisiti di legge

Deve essere conforme alla L. 18 marzo 1958, n° 325 e s.m.i.

• Caratteristiche

il riso deve rispondere al primo grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15 minuti dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto disponibile in commercio. Il riso deve essere secco, intero e pulito; non deve possedere grani striati di rosso, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie. Non deve provenire da raccolti di imperfetta maturazione.

Il prodotto deve essere indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio.

• Imballi

il prodotto deve essere mantenuto in confezioni originali, possibilmente sottovuoto, conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

• Conservabilità

Alla consegna il riso deve avere ancora un anno di conservazione.

• Utilizzo

Per le preparazioni in brodo può essere utilizzato il riso fino Rizzotto; per la preparazione di risotti si consigliano i superfini, Arborio e Carnaroli; è possibile utilizzare anche il riso tipo parboiled, che grazie alla migliore tenuta dei chicchi che non scuociono dopo una cottura prolungata è più adatto nella ristorazione scolastica.

ALTRI CEREALI

I cereali utilizzati potranno essere orzo perlato e farro.

• Requisiti di legge

Devono rispondere ai requisiti di L. 4 luglio 1967, n° 580 e succ. mod. e int.

• Caratteristiche

La granella deve essere uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. I granelli dell'orzo devono essere arrotondati, di colore biancgiallo paglierino.

Questi cereali possono essere utilizzati per la preparazione di minestre, creme, zuppe, ecc.

• Confezioni

Il quantitativo delle confezioni deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

- **Conservabilità**

Alla consegna il prodotto deve avere ancora un anno di conservazione.

GRASSI DA CONDIMENTO

Deve essere privilegiato il condimento con olio, limitando l'impiego di burro a poche preparazioni che prevedano espressamente in ricetta l'impiego di tale prodotto.

La scelta del tipo di olio destinato al servizio terrà conto dei seguenti parametri:

- naturalezza dei processi tecnologici produttivi
- valore nutritivo
- stabilità alla cottura e all'azione dell'ossigeno

L'olio extravergine è da utilizzarsi preferibilmente a crudo, come condimento delle verdure, o aggiunto a fine cottura nelle altre preparazioni.

L'olio di semi di arachide, per le sue caratteristiche merceologiche, può essere utilizzato per la cottura anche se è sempre preferibile farlo cuocere il meno possibile.

Il burro va utilizzato a crudo a cottura ultimata.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 31 ottobre 1987, n° 509.

- **Preparazione**

Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche e senza aggiunta di additivi.

- **Caratteristiche**

Deve essere limpido, privo di impurità; deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive.

L'olio deve essere di produzione italiana.

Acidità libera (acido oleico): max 1 per 100 g

Rancidità (kreiss): assente

Perossidi: max 20 (MEQ MED 0/Kg) •

- **Imballi**

Le confezioni devono essere da 1 a 5 l.

I contenitori devono essere di vetro, di colore scuro e dotati di idoneo sistema di chiusura.

- **Etichettatura**

Le confezioni devono recare impresso, oltre alle previste indicazioni per legge, l'anno di produzione

- **Conservabilità**

Alla consegna l'olio deve avere ancora un anno di conservazione.

- **Stoccaggio**

L'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e dalla luce diretta.

Le confezioni devono essere sempre conservate ben chiuse anche se parzialmente consumate.

OLIO DI ARACHIDE

Si dovrà utilizzare soltanto nel caso in cui l'olio extravergine non fosse gradito.

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al R.D.L. 15 ottobre 1923, n° 2033 e succ. mod.

- **Ingredienti**

Deve essere ottenuto da semi di arachide.

- **Caratteristiche**

Deve essere limpido privo di impurità, deve avere sapore e odore delicati, colore giallo molto chiaro.

Acidità libera (acido oleico): max 0.5

Rancidità (kreiss): assente

Perossidi: max 10 (MEQ MED 0/Kg)

- **Imballi**

Le confezioni devono essere da 1 a 5 l.

I contenitori, in metallo, devono essere dotati di un sistema di apertura, richiudibile, tale da favorire il travaso. Essi devono essere privi di ammaccature, ruggine o altri difetti.

- **Conservabilità**

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50 %.

- **Stoccaggio**

L'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e dalla luce diretta.

Le confezioni devono essere sempre conservate ben chiuse anche se parzialmente consumate.

BURRO DI CENTRIFUGA, DI PRODUZIONE PIEMONTESE

Dovrà essere usato soltanto a crudo.

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- L. 23 dicembre 1956, n° 1526 e succ. mod.

- D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54

- **Preparazione**

Il burro deve essere ottenuto da crema di latte vaccino pastorizzato, separata per centrifugazione e aver subito un processo di pastorizzazione.

Gli additivi devono essere assenti.

Deve avere un contenuto di materia grassa non inferiore all'80%.

- **Caratteristiche**

Il burro di buona qualità deve avere consistenza soda, deve essere spalmabile, di aspetto omogeneo e con ripartizioni di acqua uniforme.

Deve avere sapore dolce e colore bianco-giallognolo caratteristico.

Non deve essere in qualunque modo alterato, né avere gusto di rancido o alterazioni di colore sulla superficie. Non deve presentare, in superficie o in sezione, agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni. Deve essere fresco e non sottoposto a congelamento.

Deve essere prodotto con latte proveniente da allevamenti piemontesi.

- **Imballi**

Le confezioni devono essere originali e sigillate.

Il quantitativo delle confezioni deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.

- **Trasporto**

Il trasporto deve avvenire a temperature comprese fra + 1 °C e + 6 °C.

- **Conservabilità**

Al momento della consegna la conservabilità deve essere di almeno 30 giorni.

ALIMENTI CONSERVATI

ESTRATTO VEGETALE PER BRODO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 30 maggio 1953, n° 567

- **Caratteristiche**

Non deve contenere grassi idrogenati, acidi grassi di tipo saturo e altri additivi.

Deve essere esente da sapori e odori anomali e con gli ingredienti omogeneamente distribuiti. Deve essere senza glutammato monosodico aggiunto.

- **Imballi**

Le confezioni devono essere in vetro oppure di materiale plastico e facilmente richiudibili.

- **Stoccaggio**

In luogo asciutto.

- **Utilizzo**

È da utilizzare esclusivamente nella preparazione di brodi e risotti

PROSCIUTTO COTTO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.Lgs. 30 dicembre 1992, n° 537

- **Caratteristiche**

Il prodotto deve avere un periodo di stagionatura inferiore ai 14 mesi a decorrere dalla salagione. Deve essere ottenuto dalla coscia suina intera di prima qualità. Non deve essere un prodotto ricostituito e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale.

Deve contenere nitriti e/o nitrati secondo una buona tecnica industriale ed entro i limiti di legge.

Deve essere confezionato senza l'aggiunta di additivi con attività gelificante o addensante, polifosfati e caseinati.

Il prodotto deve essere pastorizzato dopo confezionamento. Deve avere sapore gradevole, colore e profumo caratteristici. Deve essere di cottura uniforme, drogato in giusta misura, ben pressato, privo di parti cartilaginose, aree vuote (bolle) e rammollimenti.

La superficie esterna non presenterà patinosità superficiale, né odore sgradevole

Il grasso di copertura, che non deve presentarsi in eccesso, deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido.

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più possibile simile a quello della carne cruda 70/20.

Al taglio deve presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari, con carne rosa e chiara, compatta e grasso bianco sodo ben rifilato.

I prosciutti interi devono essere confezionati, sottovuoto, in idonei involucri integri e sigillati; all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

Non deve essere acquistato prosciutto pre-affettato.

- **Pezatura**

Il peso del prosciutto in osso deve essere compreso fra 6 e 10 Kg

- **Etichettatura**

Ogni singolo prosciutto deve poi riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio di produzione, secondo il D.M. 14 febbraio 1968.

- **Trasporto**

Il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore a + 6 °C.

- **Conservabilità**

Al momento della consegna il prodotto deve avere almeno ancora 60 giorni di conservazione.

- **Stoccaggio**

Deve essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore.

- **Utilizzo**

È sempre preferibile che il prosciutto sia affettato in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo.

PROSCIUTTO CRUDO

Dovrà essere Prosciutto crudo di Parma, Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L.26 del 13/2/1990, come modificata dalla L. 19 febbraio 1992, n. 142. Peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso tra gli 8 ed i 10 kg; colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico. Stagionatura non inferiore ai 10 mesi per i prosciutti tra i 7 ed i 9 chilogrammi di peso ed ai 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 chilogrammi (L. 26/1990 come modificata dalla L. 19 febbraio 1992, n. 142). Assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tiroxina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica. Etichettatura ai sensi del D.L. 109/1992 (così come modificato dal D.Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77 e dal D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68 e dal D.Lgs. 10 agosto 2000, n.259). Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile: data di produzione (OM del 14/2/68) riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

BRESAOLA

La bresaola è prodotta esclusivamente con carne ricavata dalla coscia di bovino d'età compresa tra i 2 ed i 4 anni. La stagionatura varia da 4 ad 8 settimane, in funzione della pezzatura del prodotto. Il prodotto deve avere:

- a) consistenza soda ed elastica,
- b) aspetto al taglio compatto ed assente da fenditure
- c) colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa
- d) profumo delicato e leggermente aromatico
- e) gusto gradevole moderatamente saporito mai rancido.

Deve essere confezionata sotto vuoto e conservata a temperatura di refrigerazione.

Il prodotto dovrà essere esente da additivi o simili non consentiti dal DM 250/1998. Il prodotto dovrà essere conforme al DL 537/92, commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80, Dlgs. 109/1992 e s.m.i.

TONNO IN SCATOLA

Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

- R.D.L. 7 luglio 1927, n° 1548 e R.D. 27 giugno 1929, n° 1427
- D.Lgs. 30 dicembre 1992, n° 531 e succ. mod.
- D.M. 9 dicembre 1993

• Caratteristiche

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie, di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di tonno.

È possibile scegliere tra tonno all'olio di oliva o extravergine o al naturale. È vietato l'impiego di tonno in olio di semi e di conservanti.

L'olio deve riempire la scatola ed essere limpido e trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità.

È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni.

Il sale aggiunto deve essere in giusta misura (1.5 - 2 %).

Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione ed essere di prima scelta.

Le carni devono essere prive di lembi di pelle, porzioni di pinne, frammenti di frattaglie o altro materiale estraneo.

Odore, colore e consistenza devono essere come di seguito descritto:

- odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono 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;
- colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme di tonalità variante da rosa o rosso bruno secondo la specie e non deve presentare altre colorazioni anomale;
- consistenza: i fasci muscolari devono essere interi, della consistenza caratteristica e disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non devono esserci briciole in quantità superiori al 18 %; nella confezione i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di contenitore.

• Imballi

Il tonno deve essere acquistato in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazioni.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

- **Confezioni**

Il quantitativo deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di confezioni aperte.

MAIS IN SCATOLA

Il mais in scatola utilizzato per la ristorazione scolastica del Comune di Montalto Dora deve essere ottenuto con metodo biologico.

- **Requisiti di legge**

Tutti i cereali devono essere conformi al Reg. CEE 8 marzo 2001, n° 466 e succ. mod.

- **Caratteristiche**

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti difetti dovuti a malattie.

Inoltre, devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore; il liquido di governo non deve presentare di muffe o altre alterazioni.

Il peso netto effettivo delle confezioni non deve essere inferiore all'1% del peso dichiarato (D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327 e succ. mod.).

- **Imballi**

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

Le confezioni devono essere di peso compreso tra 1 e 5 Kg

PELATI

- **Requisiti di legge**

Conforme al D.P.R. 11 aprile 1975, n° 428 e alla L. 10 marzo 1969, n° 96

- **Caratteristiche**

I pomodori pelati devono essere del tipo lungo tipo S. Marzano, di origine italiana, non derivati da organismi geneticamente modificati; preferibilmente provenire dall'ultimo raccolto, e devono rispondere ai seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;

- avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;

- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi;

- essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare, in misura sensibile, maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse striale;

- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;

- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%.

La media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non deve essere superiore a 3 cmq per ogni 100 g di contenuto ed in ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

- **Imballi**

I contenitori di banda stagnata devono essere puliti, non arrugginiti, non ammaccati, non bombati.

Possono essere utilizzate confezioni da 1 Kg o da 3 Kg

- **Etichettatura**

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

- **Conservabilità**

All'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 4 anni di conservazione.

SALE FINO E GROSSO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- D.M. 31 gennaio 1997, n° 106

- D.M. 10 agosto 1995, n° 562 • **Caratteristiche**

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche e di contaminazioni di natura chimica e ambientale.

È preferibile utilizzare il sale marino integrale.

Per l'utilizzo a crudo, si consiglia l'impiego di sale iodurati/iodato.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

- **Caratteristiche**

Le olive, verdi o nere, devono essere snocciolate.

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

Il prodotto deve essere pastorizzato, ma le olive devono essere il più possibile intatte, non spaccate o spappolate, per un effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o quant'altro.

VERDURE SOTTACETO

- **Caratteristiche**

Si tratta di confezioni costituite da vegetali singoli o miscelati fra loro, interi o tagliati. Le verdure devono essere immerse in un liquido di governo costituito da soluzioni acquose di aceto e/o correttori di acidità. Il prodotto deve essere pastorizzato, ma le verdure devono essere il più possibile intatte, non spaccate o spappolate, per un effetto di un eccessivo trattamento termico. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o quant'altro.

ACETO DI VINO BIANCO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- L. 9 ottobre 1964, n° 991 e succ. mod.
- D.P.R. 12 febbraio 1965, n° 162 • **Caratteristiche**

Prodotto ottenuto da vini bianchi, confezionato in contenitori di vetro

ZUCCHERO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme alle L. 31 marzo 1980, n° 139 • **Caratteristiche**

Trattasi di saccarosio depurato e cristallizzato di qualità sana, leale e mercantile.

Lo zucchero è semolato, a media granulosità.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti.

- **Imballi**

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

- **Confezioni**

Le confezioni potranno essere da 1 Kg

- **Etichettatura**

Le confezioni devono essere conformi alla L. 31 marzo 1980, n° 139

SUCCHI DI FRUTTA

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 18/05/1982 n° 489 e succ. mod.

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla L. 31/03/1980 n° 139, art. 1

- **Caratteristiche**

Il prodotto non deve essere contaminato da Patulina.

Possono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua, senza zucchero aggiunto.

Hanno un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 40 - 50 % di frutta.

Devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali, antifermentativi e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidanti.

Devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o alterati ovvero di specie diverse da quelle dichiarate.

Devono essere forniti nei gusti di: pesca, pera, mela, albicocca.

- **Imballi**

Contenitori tetrapack da 200 ml circa.

CONFETTURE DI FRUTTA

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 08 giugno 1982, n° 401

- **Caratteristiche**

Devono essere del tipo extra, ovvero contenente un minimo del 45 % di polpa di frutta.

Sono ottenute dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza, di zucchero e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna.

Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti, ad eccezione della pectina.

Il prodotto si deve presentare con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e trasparente.

L'aroma, il sapore e l'odore devono richiamare le caratteristiche del tipo di frutta da cui derivano. Devono essere prive di cara mellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri, sineresi, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di materiale estraneo.

- **Imballi**

È preferibile la fornitura di monoporzioni da 30 g circa.

MIELE

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme alla L. 12 ottobre 1982, n° 753 e succ. mod.

- **Caratteristiche**

Il prodotto deve essere di origine e produzione regionale o italiana.

- **Imballi**

Il prodotto deve essere commercializzato e trasportato esclusivamente in contenitori idonei e conformi alla normativa vigente.

CIOCCOLATO

- **Requisiti di legge**

il prodotto deve essere conforme a:

- L. 30 aprile 1976, n° 351
- D.P.R. 18 maggio 1982, n° 490
- Dir. CEE 23 giugno 2000, n° 36

- **Ingredienti**

Il cioccolato fornito nella refezione scolastica del Comune di Montalto Dora deve avere i seguenti ingredienti: zucchero, latte in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, lecitina, aromi naturali, cacao 30% minimo.

- **Imballi**

Il prodotto deve pervenire in confezioni integre e chiuse.

- **Confezioni**

Monoporzioni da 30 g.

ORZO TOSTATO E MACINATO

- **Requisiti di legge**

Le caratteristiche devono essere conformi a quanto indicato nel D.P.R. 16 febbraio 1973, n° 470 ed al D.P.R. 23 agosto 1982, n° 774.

- **Caratteristiche**

Deriva da grani d'orzo maltizzati, tostati e torrefatti. Tale prodotto è anche chiamato orzo solubile in quanto è ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo.

Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e privo di corpi estranei.

- **Etichettatura**

Può essere messo in vendita con scritte indicanti la natura degli ingredienti adoperati per la sua preparazione.

PREPARATO PER BUDINI

- **Caratteristiche**

Prodotto in polvere che può essere composto da ingredienti differenti secondo il gusto:

- Cream caramel: zucchero, latte magro, aromi naturali, addensante, carragenina e coloranti ammessi dalla legge (E102- E110).
- Vaniglia: zucchero, latte magro, amido, carragenina ed aromi naturali.
- Cioccolato: zucchero, cacao magro, destrosio ed aromi naturali.

FIOCCHI DI CEREALI

- **Caratteristiche**

Derivano dallo schiacciamento dei chicchi dei cereali (riso, miglio, farro, orzo, segale, avena, frumento).

Devono essere uniformi e puliti, indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., né alterazioni di tipo microbiologico.

ACQUA MINERALE NATURALE

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- L. 1 marzo 2002, n° 39
- D.L. 25 gennaio 1992, n° 105 e succ.mod;
- D.M. 12 novembre 1992, n° 542 e succ mod.;
- R.D. 27 luglio 1934, n° 1265;

- **Caratteristiche**

L'acqua minerale da somministrare deve essere del tipo "acqua minerale naturale", non addizionata di anidride carbonica. Nel prodotto non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non disciplinate dalla legislazione vigente.

- **Imballi**

L'acqua deve essere contenuta in bottiglie in PET da 50 cL.

- **Etichettatura**

Indicazioni obbligatorie secondo quanto riportato dal DM del 1 febbraio 1983.

THE

- **Requisiti di legge**

R.D. 3 agosto 1890, n° 7045, riguardate la sofisticazione.

- **Caratteristiche**

Deve essere costituito solo da foglie tipiche. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia, ecc.; inoltre non deve presentare sapore o odore estranei.

Il prodotto non deve essere sofisticato.

- **Imballi**

Le confezioni devono essere integre e intatte.

THE DETEINATO

Il prodotto è sottoposto a trattamento effettuato mediante il solvente diclorometano, avente le caratteristiche chimico-fisiche e di purezza previste dal D.M. 12 dicembre 1979. Il the deteinato deve contenere una quantità inferiore a 0,1 % di caffeina sulla sostanza secca, deve avere un residuo di diclorometano inferiore a 15 ppm e un tenore di umidità compreso tra 6 e 10 %.

LATTE E DERIVATI

È richiesto latte fresco, di tipo intero, per il consumo diretto (es. per le merende).

Nelle preparazioni alimentari che richiedono latte come ingrediente, può essere utilizzato anche latte a lunga conservazione o UHT.

Requisiti di legge

Il latte impiegato per la produzione dei prodotti lattiero-caseari di seguito indicati deve essere conforme al Reg. CEE 8 marzo 2001, n° 466 e succ. mod.

Si richiede inoltre che tutti i prodotti lattiero-caseari siano anch'essi conformi alla legislazione di cui sopra circa la Alfatossina M1.

LATTE PIEMONTESE

• Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

- D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54

- L. 3 maggio 1989, n° 169

• Caratteristiche

In base al trattamento di conservazione subito, può essere fresco o a lunga conservazione.

Il prodotto acquistato, in base al contenuto di grassi, deve essere intero (min. 3,2 % di grasso) o parzialmente scremato (1 - 8 % di grasso).

Deve avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione.

Deve essere confezionato.

Il colore deve essere opaco, bianco tendente leggermente al giallo; il sapore dolciastro, gradevole; l'odore gradevole e leggero.

Non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo.

E' richiesto latte proveniente da allevamenti piemontesi

• Etichettatura

Latte fresco

Deve inoltre essere conforme al Decr. M.I.A.P. 27 giugno 2002 e succ. mod.

• Trasporto e stoccaggio

Latte fresco pastorizzato

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa fra 0 °C e + 4 °C. Può essere conservato al massimo 4 giorni.

La durabilità residua al momento della consegna deve essere di almeno 3 giorni.

Latte a lunga conservazione o UHT

Può rimanere a temperatura ambiente fino al momento del consumo.

La durabilità al momento della consegna deve essere di almeno 75 giorni.

All'apertura della confezione deve essere conservato in frigorifero per un massimo di 2 giorni.

YOGURT DI PRODUZIONE PIEMONTESE

• Requisiti di legge

il prodotto deve essere conforme a:

- D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54

• Caratteristiche

È ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, il cui contenuto al momento della consegna deve essere superiore a 10⁸ per grammo per ogni fermento.

Possono essere aggiunti ingredienti diversi, come frutta, a pezzi o in purea, malto, cereali, zucchero. Non sono ammessi additivi, aromi o addensanti.

Il prodotto deve presentare un gusto tipico, leggermente acidulo, odore caratteristico e colore bianco latte o tendente al colore del frutto cui è stato addizionato. La sua consistenza deve essere quasi cremosa, di aspetto liscio, omogeneo senza separazione del siero.

Per lo yogurt alla frutta preferire quelli preparati con purea per avere un prodotto più vellutato.

E' richiesto yogurt prodotto con latte piemontese.

• Trasporto e stoccaggio

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa fra 0 °C e + 4 °C.

La durabilità residua al momento della consegna deve essere di almeno 20 giorni.

Può essere conservato al massimo 30 giorni.

• Imballi

Il prodotto deve essere confezionato in porzioni monodose da g 125.

FORMAGGI

• Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

- D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54

Il prodotto tipico o d'origine deve essere conforme a:

- D.P.R. 18 novembre 1953, n° 109

- L. 10 aprile 1954, n° 125

- D.P.R. 30 ottobre 1955, n° 1269

• Caratteristiche

Date le loro differenti caratteristiche nutrizionali ed organolettiche si possono differenziare in formaggi a lunga stagionatura, a media stagionatura, a breve o brevissima stagionatura.

Formaggi stagionati (a lunga e media stagionatura):

Hanno una maggiore conservabilità rispetto a quelli freschi.

Se consumati saltuariamente, è possibile acquistare tagli confezionati sottovuoto; in caso contrario acquistare forme intere.

Il trasporto e la conservazione devono rispettare le indicazioni fornite dal produttore. Essi devono presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.

Si richiede la fornitura di prodotti DOP e IGP che dovranno riportare la marcatura o il contrassegno specifico e le cui caratteristiche devono rispondere tassativamente ai propri disciplinari di produzione, approvati da specifiche norme. Sono ad esempio consigliabili:

- Fontina
- Parmigiano Reggiano
- Grana Padano
- Taleggio
- Civrin della Valchiusella
- Toma a media stagionatura prodotta nei Comuni della Dora Baltea Canavesana

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano da fornire in confezione monodose da 10 grammi (o 2 da 5 grammi) e di facile apertura.

Formaggi freschi (a breve o brevissima stagionatura):

Contengono un'elevata quantità di acqua che, in particolari condizioni, può favorire la crescita microbica.

Devono essere prodotti con latte pastorizzato e senza additivi.

Devono essere confezionati in porzioni monodose.

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese fra 0 °C e + 4°C.

Possono essere utilizzati formaggi freschi con fermenti vivi senza aggiunta di polifosfati.

Il prodotto deve essere consegnato entro 3 giorni dalla data di produzione e consumato non oltre i 5 giorni dalla data di consegna.

Sono preferibili confezioni in monodose che abbiano al momento della consegna almeno 15 giorni di durabilità prima della scadenza.

Formaggi freschi che possono essere inseriti nel menù scolastico sono:

- Crescenza
- Stracchino
- Tomini
- Mozzarella
- Ricotta di vacca
- Robiola
- Toma fresca prodotta nei Comuni della Dora Baltea Canavesana
- Tometta di Trausella

Per tutti i formaggi, si richiede la fornitura di prodotti DOP e IGP che dovranno riportare la marcatura o il contrassegno specifico e le cui caratteristiche devono rispondere tassativamente ai propri disciplinari di produzione, approvati da specifiche norme.

Laddove esistano le tipologie previste, sono richiesti formaggi prodotti con latte piemontese.

GELATI

• Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

- O.M. 11 ottobre 1978
- D.M. 6 marzo 1975 e succ. mod.
- G.U.E. 11 ottobre 1970

• Caratteristiche

Prodotto a base di latte, trattato termicamente, cui sono aggiunti altri ingredienti quali zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta, addensanti, aromi naturali, acqua.

La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Si richiedono preferibilmente i seguenti gusti: panna, vaniglia, cioccolato, nocciola, yogurt, banana, limone, fragola.

Il prodotto deve essere privo di cristalli di ghiaccio superficiali e irregolarità di tessitura.

• Confezioni

Devono essere in confezioni monodose da 50 - 75 g.

• Etichettatura

Sulla confezione monodose può non essere indicata la data di scadenza.

• Trasporto

Deve avvenire alla temperatura di - 10 °C per i gelati alla frutta (sorbetti) e - 15 °C per gli altri gelati.

• Conservabilità

Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 90 giorni di conservazione.

OVOPRODOTTI

Le uova fresche andranno utilizzate per le sole preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa.

Per preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo si devono scegliere uova pastorizzate fresche.

UOVA FRESCHE

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme ai requisiti previsti da:

- L. 3 maggio 1971, n° 419
- Reg. CEE 29 ottobre 1975, n° 2772 e succ. mod.
- Reg. CEE 26 giugno 1990, n° 1907 e succ. mod.

- **Caratteristiche**

Le uova devono essere fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria e provenire sigillate da un centro di imballi autorizzato.

Esse non devono subire un trattamento di pulizia a umido né prima né dopo la classificazione; né aver subito alcun trattamento di conservazione; né essere state conservate in ambienti a temperatura controllata inferiore ai + 5 °C.

Devono essere esenti da rotture, incrinature e imbrattamenti. Il guscio e la cuticola devono essere normali, netti, intatti. La camera d'aria non deve avere altezza superiore ai 3 mm. L'albume deve essere chiaro, limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

Il tuorlo deve essere visibile alla speratura soltanto come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; deve inoltre essere esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

Il germe deve avere uno sviluppo impercettibile.

Devono essere esenti da macchie di sangue, odori e sapori estranei

La fornitura delle uova deve essere accompagnata da un certificato sanitario, almeno mensile, che dichiari che le uova sono state testate dalla ASL di competenza territoriale dell'allevamento e sono risultate esenti da *Salmonella spp.*

- **Imballi e Etichettatura**

Devono essere in confezioni sigillate ed originali.

Gli imballi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dai Reg. CEE.

Devono riportare sulla confezione la data di confezionamento e del termine minimo di conservazione.

- **Pezatura**

Categoria di peso 3 (60 - 65 g). •

- **Stoccaggio**

Le uova devono essere conservate in frigorifero tra i 4 ed i 10 °C.

- **Conservabilità**

La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data del confezionamento e il consumo entro i dieci giorni successivi alla consegna.

UOVA PASTORIZZATE FRESCHE

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.Lgs. 4 febbraio 1993, n° 65.

- **Caratteristiche**

Si tratta di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, senza aggiunta di additivi. Devono essere in confezioni originali.

- **Confezioni**

Le confezioni devono essere tali da soddisfare il consumo giornaliero (indicativamente da 1 Kg).

PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL LATTE

È una categoria molto ampia in cui sono compresi, tra l'altro, il latte a basso contenuto di lattosio (indicato in casi di diarrea oltre che in specifiche intolleranze) ed il latte senza proteine del latte vaccino (indicato nelle allergie).

LATTE DI SOIA

È un particolare tipo di alimento dietetico in cui le proteine provengono esclusivamente dalla soia.

Normalmente sono modificati anche gli zuccheri (latte senza lattosio).

È un latte indicato in situazioni di intolleranza alimentare (allergia alle proteine del latte vaccino, intolleranza al lattosio o al galattosio).

LATTE IN POLVERE

La composizione del latte in polvere deve avvicinarsi il più possibile a quella del latte materno. Oltre al latte scremato può contenere maltodestrine, sieroproteine, cabinati, minerali e vitamine.

PRODOTTI APROTEICI

PASTINA

Le proteine di questi prodotti provengono da latte o uova.

Deve essere completamente assente il glutine ed il lattosio non deve superare lo 0.1 %.

Se sono anche senza latte, lattosio e uova, gli ingredienti che possono essere contenuti sono: farina di soia, amido di mais, farina di soia, fecola di patate.

I formati richiesti sono spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne. Le confezioni devono avere un peso di g 250.

Composizione tipo:

- proteine 13
- lipidi 3.5
- carboidrati 82.3
- umidità 12.5

PANE BIANCO

Pane a fette sottovuoto del tipo senza glutine e senza uovo. Analisi media per 100 g di prodotto:

- proteine g 2.5
- lipidi g 1.5
- carboidrati g 40
- fibra alimentare g 8
- ceneri g 1
- umidità g 47

FARINA

Il prodotto deve essere senza glutine e senza uovo. Le confezioni devono essere di peso netto di g 500. Analisi media per 100 g di prodotto:

- proteine g 6.38
- lipidi g 0.6
- carboidrati g 75.59
- ceneri g 2.19
- umidità g 8.9
- fibra alimentare g 8.9

DOLCIUMI

Questi prodotti non devono contenere glutine e/o latte e/o lattosio e/o uova.

Tra i dolci tipici sono richiesti: fette biscottate aprotiche, biscotti aprotici, biscotti senza glutine.

YOGURT DI SOIA

Ingredienti: estratto di soia (71%) - zucchero - sciroppo di glucosio - olio vegetale emulsionante: mono e di gliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: farina di semi di carrube, arginato di sodio - carragenani - gomma di guar, aromi

Proteine del latte inferiori a 0.1 g.

Lattosio inferiore a 0.1 g.

BUDINO DI RISO

Ingredienti: succo di mele (42%), acqua, purea di mele (21%), riso (8.4%), addensante: gomma xanthano, agar-agar, sale marino, scorza di limone, *aspergillus oryzae*.

PRODOTTI PRIMA INFANZIA

BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

CARATTERISTICHE Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte.

Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge al D.Lgs. lli del 27/01/1992 e del D.P.R.. n.578 del 30/5/53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e cioè: denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari:

- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100g o 100 ml di prodotto (come da D.Lgs. n.77 del 16/02/1993);
- l'indicazione in Kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico;
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale)

SEMOLINO CON INTEGRATORI PROTEICI

CARATTERISTICHE Prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore al latte. Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge al D.Lgs. del 27/01/1992 e del D.P.R. n.578 del 30/5/53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e, cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;

- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100g o 100 ml di prodotto (come da D.Lgs. n.77 del 16/02.11993);
- l'indicazione in Kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico

FARINA LATTEA

CARATTERISTICHE Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere può essere preparata anche con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore al latte. Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge al D.Lgs. lli del 27/01/1992 e del D.P.R. n.578 del 30/5/53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100g o 100 ml di prodotto (come da D.Lgs. n.77 del 16/02/1993)
- l'indicazione in Kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

LATTE IN POLVERE PER LATTANTI

CARATTERISTICHE Alimento che deve essere considerato come sostitutivo del latte materno, la cui composizione deve il più possibile avvicinarsi al latte materno. Oltre al latte scremato può contenere maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.

Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge al D.Lgs. lli del 27/01/1992 e del D.P.R. n.578 del 30/5/53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100g o 100 ml di prodotto (come da D.Lgs. n.77 del 16/02/1993);
- l'indicazione in Kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- sede dello stabilimento
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA CON INTEGRATORI VITAMINICI

CARATTERISTICHE Prodotta con semola di grano duro eventualmente addizionata di minerali e vitamine; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore al latte.

Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge al D.Lgs. lli del 27/01/1992 e del D.P.R. n.578 del 30/5/53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 del 27/01/992 e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;

- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100g o 100 ml di prodotto (come da D. Lgs. n.77 del 16/02/1993);
- l'indicazione in Kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE:
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

CREMA DI RISO

CARATTERISTICHE Prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte. Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge al D.Lgs. lli del 27/01/1992 e del D.RR. n.578 del 30/5/53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. lli del 27/01/1992 e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D. Lgs. n.77 del 16/02/1993)
- l'indicazione in kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA, SENZA GLUTINE

CARATTERISTICHE Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs. lli del 27/01/1992 e del D.P.R. n.578 del 30/5/53 sui prodotti dietetici. Si riporta a titolo esemplificativo una composizione tipo: proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3 %, umidità 12,5%. Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari:
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D. Lgs. n.77 del 16/02/93)
- l'indicazione in kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico;
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

BISCOTTI APROTEICI

CARATTERISTICHE Devono possedere requisiti atti a soddisfare il D.L. 27/01/1992 n-l 11 integrativo ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge n. 327 del 29 marzo 1951 e al D.P.R. 30/05/1953 n.578 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 111 del 27/01/1992. cioè:

- peso netto;
- elenco degli ingredienti;
- ditta produttrice;
- modalità di preparazione;
- analisi chimica del prodotto;
- data di scadenza;
- luogo di produzione, etc.

BISCOTTI SENZA GLUTINE

CARATTERISTICHE Devono possedere requisiti atti a soddisfare il D.L. 27/01/1992 n.111 relativo ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge n. 327 del 29 marzo 1951 e al D.P.R. 30/05/1953 n.578 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109 del 27/01/92 e cioè:

- peso netto;
- elenco degli ingredienti;
- ditta produttrice;
- modalità di preparazione;
- analisi chimica del prodotto;
- data di scadenza;
- luogo di produzione, etc.

BISCOTTI SECCHI

CARATTERISTICHE Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassitari, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie;
- spezzature o tagli;
- rammollimenti atipici;
- sapore e odore anomali.

INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92.

CARNI

Le carni utilizzate per la ristorazione scolastica del Comune di Montalto Dora devono essere fresche e confezionate sottovuoto. **Tutte le carni devono provenire da allevamenti piemontesi**

CARATTERISTICHE DELLE CARNI SOTTOVUOTO

Le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate ed essere conformi alla normativa vigente.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto al massimo del 3 %. Lo scarto deve essere costituito da grasso, connettivo di copertura e liquido trasudato.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballo primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione;
- l'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- le confezioni devono essere adeguatamente protette in modo tale da prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili devono essere riportate direttamente sugli imballi primari (involucro per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- Stato fisico: fresco
- Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono es. bovino adulto
- Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da conservarsi preferibilmente entro"
- Modalità di conservazione
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore / confezionatore
- La sede dello stabilimento di produzione / confezionamento
- La riproduzione del bollo sanitario e del numero CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("s") conformemente alla legislazione vigente
- La data di confezionamento
- Sulla confezione secondaria devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- Su ciascun imballo secondario deve essere indicato il peso netto

Alla consegna, devono essere respinte le confezioni sottovuoto nelle quali si riscontrano:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità solidificata, liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

STOCCAGGIO, TRASPORTO E CONSERVABILITÀ

• Stoccaggio

La temperatura interna non deve superare i + 4 °C .

• Trasporto

Il trasporto deve avvenire a temperature comprese fra 0 °C e + 3 °C e, in ogni caso, non superare + 7 °C al cuore del prodotto.

UTILIZZO

La preparazione delle carni deve essere giornaliera costituiscono eccezione gli arrosti e i polpettoni che possono essere preparati il giorno prima del consumo.

In questo caso è necessario sottoporre il prodotto finito all'abbattimento della temperatura. Tale processo deve essere avviato nel minor tempo possibile dopo la cottura e comunque in modo da garantire il raggiungimento di +5 °C nel cuore del prodotto entro 4 ore dal termine della cottura.

CARNI BOVINE

• Requisiti di legge

Le carni devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 18 aprile 1994, n° 286

Le carni devono essere certificate ai sensi della Legge Regionale n° 35/88 e/o devono essere conformi ad un disciplinare di etichettatura volontaria, Reg. CEE 17 luglio 2000 n°1760 (titolo secondo, sezione due) approvato dal Ministero; in quest'ultimo caso l'etichetta deve almeno prevedere le seguenti informazioni:

- luogo di allevamento
- tempo di permanenza nell'allevamento citato
- età.

Le carni bovine devono essere conformi a:

- disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovina (Reg. CEE 17 luglio 2000 n°1760);
- classificazione commerciale di cui al Reg. 1298/81/CEE.

• Caratteristiche

L'età dell'animale, di 12 mesi al massimo, deve essere dichiarata. I

tagli devono essere:

- di categoria A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 1 anno) oppure di categoria E (carcasse di altri animali femmine)
- di conformazione U (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure conformazione R (Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono)
- con stato di ingrassamento 2 (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino giovane (vitello), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni.

Sono da preferire carni già disossate, in tagli anatomici pronti per l'uso.

TAGLI RICHIESTI

Quarto posteriore:

- Filetto, controfiletto, fesa, noce, scamone, magatello, fetta di mezzo, pesce-geretto Quarto

anteriore:

- Cappello da prete, reale, fesone di spalla, geretto anteriore, punta - fiocco, brione, fusello

• Conservabilità

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

Nota

Considerata l'incidenza di positività per impiego illecito di anabolizzanti nelle carni di sanato, se ne vieta l'impiego.

CARNI SUINE

• Requisiti di legge

Le carni devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 18 aprile 1994, n° 286. Le carni devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CEE.

• Caratteristiche

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.

Le lombate di peso di 4 - 5 Kg devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 Kg

Esse devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche con i corrispondenti segmenti di costole. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Devono essere respinti all'origine i lombi che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.

• Conservabilità

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

• Tagli richiesti

- Carrè o lombate o lonza

CARNI AVICOLE

• Caratteristiche generali

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica;

Devono provenire da animali macellati da non più di 3 giorni e non meno di 12 ore;

Devono appartenere alla classe A - Reg. CEE n. 1906/90 e s.m.i.

Le carni di pollame e di tacchino devono provenire da animali allevati a terra, in allevamenti Piemontesi, nutriti con mangimi vegetali, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE;

Devono presentare caratteristiche microbiologiche conformi ai parametri contenuti nelle linee guida approvate dalla Regione Piemonte;

Le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;

Sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;

La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;

Le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;

Le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.L.118/92;

Le carni di pollo (di età inferiore alle dieci settimane)devono essere correttamente dissanguate, i tessuti muscolari devono avere colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoiocastano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad un'irrazionale alimentazione del pollame;

Le carni di tacchino (di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, solo maschio)devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs 109/92 e s.m.i.

Le modalità di approvvigionamento devono essere condizionate dall'attrezzatura a disposizione; è comunque auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio, ovvero non superiore a 2 giorni.

• Tagli richiesti

Si richiedono i seguenti tagli commerciali:

Cosce di pollo:

- dette anche fuselli, fusi o perine
- devono essere di pezzatura omogenea

Petti di pollo:

- denominazione commerciale: petto con forcella

Fesa di tacchino:

- denominazione commerciale: filetto o fesa

Tacchino per spezzatino:

- polpa di carne ottenuta dalla fesa del tacchino completamente priva di pelle, nervature e strutture ossee e cartilagine in genere

TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI

• POLPETTE

BOVINO: reale, spalla

• SPEZZATINO

BOVINO: reale, spalla

• COTOLETTE

BOVINO: noce

POLLO: petto

• SCALOPPE

BOVINO: noce, scamone

TACCHINO: fesa

• BOLLITO

BOVINO: spalla, cappello del prete, reale

• ARROSTI

BOVINO: cappello del prete, reale, noce, fesone di spalla (boccia e paletta)

SUINO: lonza, fesa

TACCHINO: fesa

POLLO: coscia

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

• Requisiti di legge

Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità al D.Lgs. 30 dicembre 1992, n° 531 «Attuazione delle Direttive 91/493/CEE» modificato dal D.Lgs. 28 ottobre 1995, n° 524

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9 dicembre 1993.

• Caratteristiche

Il pesce deve essere presentato perfettamente filettato senza pelle o in tranci; i filetti e le trance di pesce surgelati, in confezioni originali, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

I filetti e le trance non devono presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo: deve essere indicata la % di glassatura (non superiore al 10%) e il peso di prodotto al netto della glassatura.

I filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a 5mm.

I filetti e le trance non devono presentare:

- corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

Si orienteranno le scelte, secondo la varietà di prodotti, verso:

- filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.F.) o interfogliati;
- tranci surgelati in confezioni originali.

• Imballi

Sulle confezioni deve essere presente il bollo CEE.

• Etichettatura

Ai sensi del Reg. CEE 17 dicembre del 1999, n° 104/2000 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27 marzo 2002.

In etichetta deve essere riportata chiaramente la % di glassatura.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Sono richiesti prodotti stagionali di provenienza nazionale, a filiera corta, escluse le banane per cui si richiede la provenienza dal commercio equo - solidale.

Devono essere ottenuti con metodo biologico i seguenti prodotti ortofrutticoli da consumare a crudo, con "buccia":

mele

pere

uva

prugne

albicocche

pesca noce

pomodori

insalate

finocchi

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Le verdure surgelate rappresentano una valida alternativa al prodotto fresco per la facilità d'uso e la reperibilità in ogni stagione dell'anno, è comunque necessario dare la priorità all'utilizzo di verdura fresca.

Le verdure surgelate devono comunque derivare da materie prime sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza, non devono aver subito processi che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

Le operazioni preliminari necessari alla surgelazione, il trattamento di congelazione rapida e il confezionamento devono avvenire nel medesimo stabilimento, autorizzato dall'autorità sanitaria.

Le verdure surgelate devono:

- essere commercializzate in confezioni originali e sigillate;
- presentare un aspetto il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso;
- riportare "elevato grado di interezza", cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere;
- risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

Sono invece da escludersi quelle confezioni che:

- presentano sulla parte esterna cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso;
- contengano prodotto che presenti consistenza legnosa e appaia spappolato.

Inoltre si devono accettare forniture aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna. La temperatura di trasporto dei prodotti surgelati deve essere non superiore a -18 °C.

• Utilizzo

Per le verdure surgelate è possibile procedere a immediata cottura senza passare dalla fase di scongelamento.

Nella preparazione e cottura degli ortaggi a foglia, bisogna porre particolare attenzione per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, residui di confezione, ecc.).

Sulle confezioni di minestrone surgelato, oltre a quanto sopra, devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso.

Il prodotto deve essere composto da almeno 11 diverse verdure. A titolo indicativo, le percentuali e le tipologie di vegetali possono essere:

- patate 15%
- piselli 15%
- carote 15%
- fagiolini 13%
- fagioli borlotti 9%
- zucchine 9%
- erbe 6%
- pomodori 5%
- porri 5%
- verze 5%
- sedano 3%

Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate. Il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm 10x10 (esclusi i legumi).

CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLI DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Gli imballi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.

Essi debbono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Per i prodotti di qualità "extra" l'imballo deve essere nuovo.

Per i prodotti venduti a "tara merce" il peso dell'imballo non deve superare il 12 % del peso del collo, fatta eccezione per gli imballi contenenti fogliame (insalate, spinaci, ecc.) il peso dei quali non deve superare il 18 % del peso del collo.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5 % rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballo non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

In ogni imballo devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- a) denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto;
- b) prodotto, varietà e tipo;
- c) qualifica di selezione (es. "extra" o "prima");
- d) calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista.

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione. Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballi stessi.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Si opererà per vegetali appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra, secondo quanto disposto dai regolamenti dell'unione europea, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei.

Nel contesto della qualità del servizio si inserisce la presenza di documentazione commerciale indicante tipo e varietà della merce, provenienza ed eventuale calibratura.

Devono provenire da operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizione.

La verdura e la frutta saranno opportunamente variate.

La pianificazione delle forniture deve garantire il mantenimento dei requisiti di categoria fino al momento del consumo.

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale per gli ortofrutticoli più deperibili e settimanale per quelli più resistenti.

ORTAGGI E VERDURE

La verdura mantiene le sue caratteristiche ottimali se consumata fresca; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo è particolarmente importante per questa tipologia di prodotti.

• Utilizzo

Prima di conservare le verdure, al fine di aumentarne la conservabilità, ripulirle da terriccio, parti avvizzite o ammaccate.

Nel preparare le verdure, soprattutto quelle a foglia, bisogna porre particolare attenzione alla fase di pulitura e lavaggio, per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, residui della confezione, insetti, ecc.).

Gli ortaggi e le verdure in genere devono:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere al giusto grado di maturazione;
- essere omogenee nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- essere turgide;

- essere esenti da tracce di appassimento, alterazioni, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- essere privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei;

Sono esclusi dalla somministrazione, in generale, gli ortaggi e le verdure che:

- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc;
- siano state bagnate artificialmente o presentino fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici;
- siano stati manipolati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- gli ortaggi a bulbo che presentino germogli.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, taluni prodotti devono possedere i seguenti requisiti particolari:

ORTAGGI A RADICE CAROTE

Le carote non devono essere germogliate, legnose o biforcute e non devono avere odori o sapori estranei. Devono essere intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze. E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe.

Ogni collo deve contenere carote di diametro omogeneo anche nel calibro:

- carote novelle a varietà piccola: 10/40 mm di diametro oppure 20/150 g di peso;
- carote a radice grande: 20/40 mm di diametro oppure 50/150 g di peso.

Per la prima categoria non sono ammesse differenze di diametro superiore a 30 mm o di peso superiore ai 200 g tra la carota più piccola e la carota più grande, contenuta nello stesso imballo.

ORTAGGI A BULBO

Cipolle, agli e porri

Interi, sani e puliti. I bulbi devono presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi. Radicali, privi di stelo.

La parte bianca dei porri deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

ORTAGGI A FUSTO FINOCCHI

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche.

Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

PATATE

Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

Non devono presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, immuni da virus, funghi o parassiti, maculosità bruna della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori, di qualunque origine. Non devono presentare tracce di verde epicarpale (solanina).

Devono essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

ORTAGGI A FOGLIA

Il **cavolo verza** deve provenire esclusivamente dai campi di **Montalto Dora**, prodotto e commercializzato dall'Associazione di Produttori con sede in Montalto Dora.

Erbette, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei.

- il **torsolo** deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- la **lattuga** deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso; devono avere un peso minimo di almeno 150 g;
- i **cavoli** devono presentarsi ben serrati;
- gli **spinaci** devono essere molto puliti, privi di sostanze esterne e di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm;
- i cespi di **scarole** e **indivie ricce** non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo; l'indivia deve avere un peso minimo di almeno 200 g;
- i cespi di **radicchio** devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso in cui siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Zucca

Le melanzane, i peperoni e le zucche devono presentare il peduncolo,

Il peso, ad eccezione della zucca deve essere inferiore a g 200 o superiore a 50 g In particolare:

I pomodori per insalata devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei.

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

Le zucchine devono avere peso compreso tra 100 e 200 grammi e il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm, devono essere intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

Le zucche possono presentare una colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme.

POMODORI PER SUGO

Devono essere maturi in modo omogeneo e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni.

Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei, avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori

Infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori. Il diametro delle infiorescenze deve essere superiore a 11 cm.

FRUTTA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione, mantenendo comunque una certa varietà nella scelta (non più di due volte la settimana lo stesso tipo di frutta); la fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza; deve comunque essere scelto il prodotto di tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta e di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione richiesta nell'ordinazione;
- avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo;
- essere omogenea e uniforme per specie e varietà;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- avere calibratura e grammatura, in linea di massima di grammi 130-150 per pesche, mele, arance e di 60-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne, ecc;
- essere pulita e priva di terrosità o di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di eccessiva maturazione.

Va esclusa dalla somministrazione, in generale, la frutta che:

- porti tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- sia attaccata da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.;
- abbia subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione.

La frutta utilizzata per la preparazione di macedonia, frullati, ecc, potrà presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

Si elencano di seguito alcune caratteristiche minimali dei principali tipi di frutta:

MELE E PERE

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Le mele non devono avere polpa farinosa, mentre le pere non devono essere grumose.

Sono ammessi calibri diversi.

Le cultivar richieste per le mele: Golden Delicious, Starking Delicious, Red Delicious, Stayman Red, Jonagold.

Le cultivar richieste per le pere: Butirra, William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Passacrassana, Decana del Comizio.

AGRUMI

I calibri minimi sono i seguenti: arance cm 6.5; limoni cm 5; mandarini cm 5.

Acidità per clementine, mandarini e arance, superiore a 5 g/L misurato in acido citrico

Il contenuto minimo di succo del 35% per le arance, del 40% per mandarini e mandaranci.

ALBICOCCHE, SUSINE, CILIEGIE, KAKI, NETTARINE, PESCHE

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, non presentare bruciature, lesioni, ammaccature o difetti causati dalla grandine.

Prugne, susine e albicocche devono essere senza peduncolo, inoltre le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà.

Le pesche, a pasta gialla o a pasta bianca, devono avere un calibro minimo non inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 g

BANANE

Il frutto deve essere a picciolo integro, la buccia di colore giallo intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante o in evidente segno di immaturità. Il peso medio e compreso tra 145 e 175 g; il calibro tra 40 e 50 mm.

Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato, i frutti devono essere interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

La pezzatura deve essere superiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

UVA BIANCA E NERA

Deve presentarsi in grappoli con acini ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina, gli acini devono essere asciutti e maturi, puliti, di colorazione conforme, priva di ammaccature.

Le cultivar di uva utilizzate sono: Italia, Regina, Olivella, Fragola.

FRAGOLE

I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo verde e non dissecati. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

LEGUMI

Secchi: i prodotti utilizzati sono rappresentati da diverse tipologie (fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie) e devono essere confezionati possibilmente sottovuoto. Il quantitativo delle confezioni, deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

I legumi secchi devono essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati (l'umidità della granella non superiore al 13%) e di pezzatura omogenea. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore e sapore tipico di buon prodotto e colore caratteristico della varietà.

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

Le confezioni originali devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione.

• Utilizzo

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per per 24 ore con due ricambi di acqua. nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.), che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti con più facilità nei legumi secchi.

Surgelati: i prodotti utilizzati possono essere di diverse tipologie (fagiolini fini, fagioli, piselli); in particolare sono utilizzati i piselli (fini novelli), che devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

Origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, basilico, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, ecc..

• Requisiti di legge

I prodotti devono essere conformi a:

- D.L. 25 ottobre 1992, n° 107

Dir. CE 98/53

- D.M. 23 dicembre 2000

• Caratteristiche

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie dei vegetale ed essere in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, salvo che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

• Imballi

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

ZAFFERANO

• Requisiti di legge

Tutela denominazione zafferano R.D.L. 12 novembre 1936 n° 2217

• Caratteristiche

Il prodotto deve essere in polvere ed in involucri sigillati

• Imballi

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.