



CITTA' DI SAN MAURO TORINESE

TORINO METROPOLI – CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

Via Martiri della Liberta' n° 150 – Cap 10099 – P. IVA 01113180010

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA - SERVIZI EDUCATIVI

TEL. 011/822.80.41 (.85 - .90 - .70 - .43) - FAX 011/821.09.77 - 011/898.65.79

ufficio.protocollo@comune.sanmaurotorinese.to.it -

protocollo@cert.comune.sanmaurotorinese.to.it

istruzione@comune.sanmaurotorinese.to.it - sito www.comune.sanmaurotorinese.to.it

PARTE 1^

**Caratteristiche merceologiche delle derrate
utilizzate per il confezionamento dei pasti
per le scuole secondarie di 1° grado**

**dal 1° settembre 2017 al 31 agosto 2019
(oltre ad eventuale rinnovo biennale)**

INDICE

SETTORE I – PANE E AFFINI

- 1 - PANE BIOLOGICO, PANGRATTATO BIOLOGICO
- 2 - FARINA (BIANCA DI TIPO 00 BIOLOGICA, DI MAIS BIOLOGICA)
- 3 - PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI: GRISSINI BIOLOGICI, CROSTINI, PIZZA, FOCACCE E CROSTATINE, PANETTONI, PANDORI, COLOMBINE

SETTORE II – PASTA, RISO, GNOCCHI, ORZO, FARRO DECORTICATO E MIGLIO

- 4 - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA
- 5 - PASTA DIETETICA SENZA GLUTINE
- 6 - PASTA SECCA ALL'UOVO – PASTA PER LASAGNE
- 7 - PASTA FRESCA ALL'UOVO / PASTE RIPIENE DI CARNE (marchio di tutela) – PASTE CON RIPIENO DI VERDURA
- 8 - GNOCCHI
- 9 - RISO BIOLOGICO
- 10 - ORZO PERLATO BIOLOGICO – FARRO DECORTICATO – MIGLIO

SETTORE III – GENERI VARI

- 11 - OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE BIOLOGICO
- 12 - OLIO MONOSEME DI ARACHIDE O GIRASOLE
- 13 - POMODORI PELATI BIOLOGICI
- 14 - OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE
- 15 - PESTO IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO – SENZA GLUTINE
- 16 - TONNO
- 17 - SPEZIE E AROMI BIOLOGICI
- 18 - ZAFFERANO
- 19 - SALE MARINO GROSSO IODATO / SALE FINO IODATO
- 20 - ACETO DI VINO BIANCO BIOLOGICO
- 21 - LEGUMI SECCHI BIOLOGICI
- 22 - MARMELLATA E CONFETTURA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI, SENZA GLUTINE
- 23 - MIELE
- 24 - BARRETTE AL CIOCCOLATO AL LATTE – OVETTI – SENZA GLUTINE
- 25 - MOUSSE DI FRUTTA BIOLOGICA – SENZA GLUTINE
- 26 - SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI - SENZA GLUTINE – SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
- 27 - ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE (filiera corta)

SETTORE IV – PRODOTTI SURGELATI (biologici, per le specie ittiche in parte da acquacoltura biologica o pesca sostenibile)

- 28 - CARATTERISTICHE GENERALI

SETTORE V – CARNI BOVINE

- 29 - CARNI BOVINE SEZIONATE E REFRIGERATE SOTTOVUOTO (CO.AL.VI.)

SETTORE VI – PRODOTTI AVICOLI

- 30 - CARNI AVICOLE REFRIGERATE (in parte biologiche, in parte a filiera corta)
- 31 - UOVA FRESCHE BIOLOGICHE
- 32 - UOVA PASTORIZZATE BIOLOGICHE

SETTORE VII – CARNI SUINE

33 - CARNI SUINE FRESCHE SEZIONATE E REFRIGERATE

SETTORE VIII – PRODOTTI A BASE DI CARNE

34 - PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI, GLUTAMMATO, GLUTINE, LATTOSIO E PROTEINE DEL LATTE VACCINO (CASEINATI)

35 - BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP – SENZA GLUTINE

36 - PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

37 - FESA DI TACCHINO ARROSTO

SETTORE IX – LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

38 - CARATTERISTICHE GENERALI

39 - BURRO e LATTE UHT BIOLOGICI

40 - FORMAGGI FRESCI E A MEDIA STAGIONATURA (in parte BIO - DOP - STG)

41 - PARMIGIANO REGGIANO DOP

42 - PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGGIATO DOP

43 - YOGURT ALLA FRUTTA BIOLOGICO E SENZA GLUTINE

44 - BUDINO SENZA GLUTINE

45 - GELATI, CONFEZIONATI MONOPORZIONE

SETTORE X - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCI E IV GAMMA (a lotta integrata, biologici, IGP, Paniere dei prodotti tipici piemontesi, macedonia di frutta fresca)

46 - QUALITA' PRESCRITTA

SETTORE XI - STOVIGLIE – TOVAGLIETTE – TOVAGLIOLI (riutilizzabili; completamente biodegradabili e compostabili)

47 - QUALITA' PRESCRITTA

Tutti i prodotti richiesti dal Capitolato Speciale d'Appalto, dovranno essere conformi a tutta la normativa di riferimento vigente in materia ivi inclusa quella in tema di igiene e sicurezza alimentare e all'osservanza delle disposizioni del Reg. CE 178/2002 in materia di rintracciabilità.

Per quanto attiene ai limiti di contaminazione microbica si fa espressamente riferimento alla normativa vigente in materia, reg. CE 2073/2005 e s.m.i..

Le derrate dovranno rispettare quanto previsto dalla normativa sugli allergeni (Direttiva 2003/89/CE e successivo D.L.vo. 114/2006).

Si richiamano agli obblighi derivanti dal Reg. CEE 1169/2011 in materia di allergeni, con particolare attenzione a quanto prescritto dalla Nota Ministeriale 0003674-P-06/02/2015 per gli alimenti forniti dalle collettività.

Sul menù, che andrà posizionato in luogo ben visibile, andrà scritto in maniera chiara una dicitura del tipo "per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio" e di conservare quindi apposita documentazione scritta ben conosciuta dal personale.

Si applicano i Criteri Ambientali Minimi previsti dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione" (così detto PANGPP), adottato con D.M. del 25 luglio 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21/09/2011, che si intendono qui richiamati

Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CEE n. 2092/91 e s.m.i., Regolamento CEE n. 1804/99 e s.m.i., D.Lgs 220/95 e s.m.i.).

Utilizzo di derrate per le categorie merceologiche specificate nel presente documento di origine biologica, derivanti da coltivazioni a lotta integrata, prodotti tipici, tradizionali, del paniere, D.O.P., I.G.P., S.T.G., dal prontuario A.I.C. (celiachia) regolarmente certificate dagli organi di controllo (ove applicabile).

Tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti nonché consegnate tal quali per il consumo dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle prescrizioni vigenti (es. normativa specifica in materia di: etichettatura, alimenti surgelati, tracciabilità ed etichettatura OGM, allergeni, alimenti biologici, materiali destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari).

E' assolutamente vietata la consegna ed utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Le derrate convenzionali potranno altresì essere biologiche fatto salvo il rispetto di tutta la normativa vigente in materia.

All'Impresa Aggiudicataria è consentito, in corso d'appalto, l'utilizzo di prodotti con caratteristiche migliorative rispetto a quanto indicato nei presenti atti, purché segnalato, con motivazione, alla Stazione Appaltante, oltre a quelli naturalmente già ricompresi nella propria offerta tecnica.

Gli standard di qualità minimi del servizio dovranno essere conformi a quelli previsti nel Capitolato e suoi allegati nonché alle disposizioni normative sia nazionali, ancorché regionali e locali, che comunitarie vigenti in materia ed in particolare in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta

integrata, ecc., agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai Limiti di contaminazione microbica, ecc., che si intendono qui tutte richiamate.

L'aggiudicatario sarà pertanto tenuto all'osservanza del Capitolato, di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili, ed in genere a tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente Capitolato.

Sono sempre da preferirsi, laddove non diversamente indicati, prodotti italiani.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere le schede tecniche dei prodotti forniti (descrizione del prodotto, ingredienti, modalità di conservazione ecc..)

La Ditta è tenuta:

- all'approvvigionamento di ingredienti e materie prime, da utilizzarsi per il confezionamento dei piatti previsti dal menù, di categoria extra o prima, quindi della migliore qualità in commercio e provenienza;
- all'approvvigionamento di alimenti in stoccaggio (latte UHT, paste secche, riso, scatolame, oli alimentari, prodotti surgelati, sfarinati ecc.) da effettuarsi con regolare frequenza tale da assicurare l'acquisto e conseguente utilizzo di prodotti di recente fabbricazione; dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti,
- laddove non diversamente indicato, si intende congruo a garantire una corretta ed adeguata rotazione del magazzino l'utilizzo di prodotti con vita residua minima non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

E' vietato l'utilizzo di prodotti scaduti.

La Ditta dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli alimenti previsti nella composizione dei piatti, sia per vitto comune che per schemi dietetici (celiachie, intolleranze, allergie, motivi etico-religiosi, ecc.), anche qualora non elencati nelle tabelle merceologiche allegate, rispondenti a tutte le normative vigenti in materia.

I prodotti destinati ad un'alimentazione senza glutine, in particolare, dovranno essere presenti nel prontuario degli Alimenti AIC oppure essere stati notificati ai sensi del D.Lgs. 111/92 e s.m.i. o rispondenti al Reg. UE 828/2014.

In ogni caso, è fatto divieto di utilizzo di: dadi e altri preparati per brodo, anche vegetali, glutammato monosodico, additivi e conservanti nella preparazione dei piatti, semilavorati (di produzione industriale) quali lasagne preparate, bastoncini di pesce, pesce impanato, hamburger di produzione industriale, sofficini, fiocchi di patate, ecc., prodotti contenenti sciroppo di fruttosio-glucosio.

SETTORE I PANE E AFFINI

1 - PANE BIOLOGICO, PANGRATTATO BIOLOGICO

Il **pane bio** deve essere ben lievitato (naturalmente e non chimicamente), adeguatamente cotto, privo di grassi aggiunti e di additivi, fresco di giornata, se bianco di "tipo comune", preparato con sfarinati di grano del tipo 0, o integrale o multi-cereali, con acqua e lievito, con aggiunta di sale comune (cloruro sodico), seguendo le modalità di preparazione previste dalle norme vigenti in materia.

Il **pane bio**, almeno **una/due volte a settimana**, dovrà essere **a contenuto dimezzato di sale** (o senza sale), come da disciplinare approvato in Piemonte, servito nei giorni in cui ci sono portate più saporite, salvo estenderlo a più giornate in caso di gradimento.

E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché ogni trattamento degli sfarinati con agenti chimici e fisici.

Peso unitario gr. 50. Il pane deve essere ben conservato.

Il contenuto in umidità massimo tollerato è previsto dalle norme vigenti in materia.

Il pane, conforme a tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi, deve essere cotto lentamente così da non presentare bruciature.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare le seguenti caratteristiche:

- ⇒ Crosta dorata e croccante;
- ⇒ Mollica morbida e non colloso;
- ⇒ Alla rottura delle mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- ⇒ Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo sapore eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il trasporto del pane deve avvenire in sacchetti di plastica per alimenti, forati, resistenti, contenuti in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti e muniti di copertura a chiusura, igienicamente ineccepibili.

Ciascun panino potrà essere imbustato singolarmente oppure in confezioni da circa 10 panini da posizionarsi sui tavoli in appositi cestini per il pane forniti dalla ditta aggiudicataria.

Tipologie richieste:

- **pane comune biologico**
- **pane a contenuto dimezzato di sale (o senza sale) biologico**
- **pane di tipo integrale biologico**
- **pane di tipo multicereali biologico**

Il **pangrattato biologico**, utilizzato nella preparazione dei piatti, deve essere privo di grassi.

Per le restanti caratteristiche si fa riferimento a quelle previste per il pane comune biologico.

2 - FARINA (BIANCA DI TIPO 00 BIOLOGICA, DI MAIS BIOLOGICA)

Deve avere le caratteristiche di qualità e composizione previste dalle norme vigenti in materia e prodotta in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica.

Non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro; devono risultare indenni da infestanti, parassiti o larve o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni riguardanti: il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza come previsto dalle norme vigenti in materia.

Le stesse caratteristiche sono considerate valide per la semola di grano duro nonché per la farina di mais; quest'ultima dovrà essere inserita nel prontuario sempre aggiornato per gli alimenti per celiaci.

3 - PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI ANCHE BIOLOGICI: GRISSINI BIOLOGICI, CROSTINI, PIZZA, FOCACCE, CROSTATINE, PANETTONI, PANDORI, COLOMBINE

I prodotti dolci da forno devono essere preparati con farina di frumento con esclusivo impiego di zucchero e/o miele, senza impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati e rispondere alle norme vigenti in materia.

Le confezioni devono essere chiuse, riportare le indicazioni previste dalle norme vigenti in materia e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormale e sgradevole; non devono contenere additivi, grassi vegetali non meglio specificati o ingredienti non consentiti per legge.

I grassi impiegati devono essere esclusivamente: olio d'oliva, di arachidi, di mais, di soia e di girasole, burro.

Rientrano in questa categoria i panettoni / pandori forniti in occasione delle festività natalizie e le colombine per le festività pasquali (monoporzione da 100 gr. circa, imbustate singolarmente).

Rientrano, altresì, tra i prodotti da forno la focaccia e le crostatine (per i cestini freddi) la pizza, grissini biologici, e crostini.

Per i crostini potranno essere richieste anche confezioni monodose, in ogni caso non è ammessa la produzione di crostini a partire da pane in cassetta.

SETTORE II PASTA, RISO, GNOCCHI, ORZO, FARRO DECORTICATO E MIGLIO

4 - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA

La pasta dovrà essere prodotta in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica; dovrà essere di pura semola garantita di grano duro rispondente ai requisiti stabiliti dalle norme vigenti in materia, esente da qualsiasi altro macinato o additivo, non deve presentare in modo diffuso difetti, essere assente da residui di sostanze chimiche.

Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'adeguata alternanza, in ogni caso, la tipologia dovrà essere adeguata alla veicolazione ovvero garantire la conservazione, nella pasta cotta e scolata e veicolata, delle caratteristiche organolettiche, quali assenza di collosità, il mantenimento della forma, l'assenza di spaccature.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e riportare tutte le indicazioni

previste dalle norme vigenti in materia.

L'imballaggio deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento.

Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, esente da tarme o ragnatele, indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo, di aspetto uniforme e resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, resistente alla prova cottura.

Non deve avere odore di stantio o muffa, né sapore acido, piccante o comunque sgradevole, non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente, né presentare macchie bianche e/o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli; quando fosse rimossa, non deve lasciare cadere polvere o farina; cotta dovrà mantenere la forma e presentare buona consistenza; non dovrà quindi spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa o intorpidire sensibilmente l'acqua, né lasciare nella pentola sedimenti farinacei o amidacei.

Sono perciò escluse le partite di pasta che risultino all'esame sommario in seguito ad analisi merceologica, avariate, alterate, sofisticate o adulterate.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.

5 - PASTA DIETETICA SENZA GLUTINE

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs. n. 111 del 27 gennaio 1992. I prodotti devono provenire da stabilimenti autorizzati dal Ministro della Sanità.

6 - PASTA SECCA ALL'UOVO – PASTA PER LASAGNE

Prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina corrispondenti ad almeno 200 gr. di uova per Kg. di semola e rispondere ai requisiti per composizione previsti dalle norme vigenti in materia.

Deve presentarsi in buono stato di conservazione.

Le confezioni devono essere intatte e riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti in materia.

Dovrà mantenere la forma e presentare buona consistenza non dovrà spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa, in fase di cottura come anche di mantenimento in temperatura per la successiva veicolazione.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.

7 - PASTA FRESCA ALL'UOVO / PASTE RIPIENE DI CARNE - MARCHIO DI TUTELA – PASTE CON RIPIENO DI VERDURA

Nella preparazione di paste fresche all'uovo devono essere utilizzate esclusivamente uova fresche, devono rispondere ai requisiti previsti dalle norme vigenti in materia.

Tutti i prodotti devono essere confezionati in vaschetta in ATP (atmosfera protettiva).

Le confezioni devono essere intatte e le etichette riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti in materia.

Non è ammesso l'uso di glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità, né di conservanti né di additivi.

Tutta la pasta fresca ripiena deve essere pastorizzata.

Per quanto riguarda le paste con ripieno di verdura questo deve essere costituito da ortaggi (spinaci, biette, oppure carote, zucca), ricotta, parmigiano reggiano e/o altro formaggio, uova pastorizzate, pangrattato, sale e aromi naturali.

Per quanto riguarda le paste ripiene a base di carne è richiesto l'utilizzo esclusivo dei "Tortellini di Modena" con marchio di tutela.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato non oltre l'80% del suo periodo di conservazione, cioè del tempo che intercorre tra la data di confezionamento e quella di scadenza.

8 – GNOCCHI

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione
- con almeno l'80% di patate senza additivi aggiunti
- esenti da odori o sapori anomali dovuti ad inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione
- le confezioni devono essere chiuse riportanti le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti
- devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Gli gnocchi freschi di patate devono essere confezionati senza uova né derivati del latte.

Shelf life: come punto 7.

9 – RISO BIOLOGICO

Deve essere di filiera piemontese, lombarda o comunque nazionale (coltivato, lavorato e confezionato)

Deve essere prodotto in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica.

Dovrà essere di prima qualità, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico; non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il riso dovrà essere confezionato in imballaggi sigillati, conformi alle norme previste in materia e che garantiscano l'igienicità del prodotto fino all'utilizzatore finale, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. I sigilli devono essere confezionati in modo che, in seguito all'apertura, siano resi inservibili. Si intendono sigillate anche quelle confezioni la cui chiusura impone per l'apertura la lacerazione della stessa.

Deve avere i seguenti requisiti:

Gruppo merceologico: parboiled bio

Tolleranze consentite:

- grani spuntati 5%;
- grani striati rossi 3%;
- deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)
- rotture 5%

Tolleranze di corpi estranei:

- sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%
- sostanze vegetali commestibili 0,10%.

Assenza di residui di sostanze chimiche.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.

10 - ORZO PERLATO BIOLOGICO – FARRO DECORTICATO - MIGLIO

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita; non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

Devono rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 e s.m.i., sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari. Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia.

L'orzo perlato biologico deve essere prodotto in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.

SETTORE III GENERI VARI

11 - OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE – BIOLOGICO

Deve essere prodotto in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica.

Il prodotto richiesto dovrà essere di produzione e provenienza nazionale o comunitaria.

Deve essere usato per la preparazione di tutte le ricette, nonché come condimento a crudo.

Per olio di oliva extra vergine si intende il prodotto della spremitura delle olive, che non abbia subito manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, perfettamente rispondente alle vigenti norme igienico-sanitarie.

Per l'olio extra vergine di oliva l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 g ogni 100 gr., in conformità alle normative vigenti in materia.

Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Non saranno ammesse eccezioni di sorta circa le caratteristiche citate nelle norme.

L'olio non dovrà rilevare odori disgustosi, come rancido, di putrido, di fumo ecc..

L'olio dovrà essere limpido, non amaro, dovrà quindi possedere sapore e odore gradevoli e inconfondibili dell'olio d'oliva, non dovrà altresì aver subito manipolazioni chimiche, essere assente da residui di sostanze chimiche.

Il confezionamento deve avvenire in bottiglie di vetro scure, o in contenitori metallici in conformità alle normative vigenti in materia.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalle normative vigenti in materia anche per limiti di piombo totale negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo per cui si faccia riferimento alla normativa vigente in materia.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste dalle norme vigenti in materia.

Una quota di olio extra vergine d'oliva per l'utilizzo a crudo come condimento deve essere fornito alle scuole e reintegrato secondo le necessità.

12 - OLIO MONOSEME DI ARACHIDE O GIRASOLE

L'utilizzo è limitato ad ausilio tecnologico oppure alla cottura in friggitrice nel caso previsto dal Capitolato d'Appalto ossia solo in caso di rottura dei forni non immediatamente riparabile. Deve rispondere ai requisiti di qualità, aspetto e colore corrispondenti alla natura del prodotto, completamente esente da qualsiasi additivo.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia anche per limiti di piombo totale negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento alla normativa vigente in materia.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni previste dalla normativa vigente in materia.

Per i requisiti previsti per la banda stagnata si rimanda a quanto descritto nel punto precedente.

13 - POMODORI PELATI BIOLOGICI

Devono essere prodotti in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica.

I pelati dovranno essere di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito e devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia.

I pomodori utilizzati per tali conserve devono essere di qualità superiore, maturi, sani, freschi, ben lavati; privi di ogni difetto dovuto a malattie, insetti e larve, o altri organismi infestanti; devono presentare il caratteristico sapore, colore e odore del pomodoro maturo; devono essere privi di sapore e colore estranei, (additivi aromatizzanti artificiali), sostanze conservanti, condimenti grassi, che non abbiano subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

Il peso dello sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%, il sugo di governo deve contenere almeno il 50% di passata di pomodoro.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia, anche per limiti di piombo totale negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, per cui si faccia riferimento alla normativa vigente in materia.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come da norme vigenti, per confezioni comprese tra gli 1 e 5 Kg..

14 - OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE

Devono essere in contenitori riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Il contenuto in scatola deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il prodotto non deve aver difetti di sapore, colore o odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, riportato sulle etichette come previsto dalle normative vigenti in materia.

La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "pomodori pelati".

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

15 – PESTO IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO – SENZA GLUTINE

Deve soddisfare le disposizioni vigenti in materia di produzione biologica.

Il pesto confezionato deve essere prodotto e confezionato in Italia.

Deve essere esente da conservanti, prodotto con basilico, olio extra vergine di oliva, grana/parmigiano e/o pecorino, pinoli e/o noci e/o anacardi.

Non deve contenere grassi non meglio identificati e diversi dall'olio extra vergine di oliva.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad inacidimento.
L'etichettatura deve essere conforme alle normative vigenti in materia.
Deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

16 - TONNO

Il tonno dovrà provenire da pesca sostenibile.

Tonno di prima scelta, ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare con esclusione di tutti i prodotti della lavorazione degli scarti del tonno stesso.

Preparato a regola d'arte da esemplari in perfette condizioni di freschezza, inscatolati in pezzi regolari con fibre non stoppose, di sapore gradevole, di giusta salatura; conservato, quale liquido di governo, in olio extra vergine di oliva oppure al naturale, preferibilmente in contenitori in vetro.

Deve essere prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti.

Qualora per difficoltà di approvvigionamento, saranno forniti contenitori in banda stagnata, questi devono possedere i requisiti riportati nel paragrafo "pomodori pelati".

L'olio di conservazione deve essere scolato e non utilizzato per alcun tipo di preparazione.

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

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nelle normative vigenti in materia relativamente al tasso di mercurio.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia.

17 - SPEZIE E AROMI (origano, salvia, basilico, rosmarino) BIOLOGICI

Si intende per spezie piante aromatiche o parti di esse.

Devono soddisfare le disposizioni vigenti in materia di produzione biologica.

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

Devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative vigenti in materia.

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

18 - ZAFFERANO

Lo zafferano dovrà essere in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice, rispondente alla normativa vigente in materia anche di tutela della denominazione di zafferano.

19 - SALE MARINO GROSSO IODATO / SALE FINO IODATO

Deve essere autentico sale naturale, non deve contenere impurità e corpi estranei.

Conforme, anche per la tipologia iodata e per l'etichettatura, alla normativa vigente in materia.

Dovrà essere utilizzato sale fino iodato e sale grosso iodato.

Dovrà essere fornito alle scuole e reintegrato secondo necessità, ai sensi della Legge 55 del 21/03/2008, sale fino iodato per l'utilizzo come condimento.

Il sale fino iodato dovrà essere, altresì, fornito come condimento in bustine monodose da 2 gr., confezionate in conformità alle normative vigenti in materia.

20 - ACETO DI VINO BIANCO BIOLOGICO

Dovrà essere ottenuto dalla fermentazione acetica di puro vino e prodotto in osservanza di quanto previsto dalle normative vigenti in materia relativamente alla produzione e commercializzazione degli agri e con i limiti delle sostanze tollerate in esso definite. Il grado di acidità totale espressa in acido acetico dovrà essere non inferiore a gr. 6% per millimetri, quantità in alcole non superiore all'1,5% in volume.

Deve soddisfare le disposizioni vigenti in materia di produzione biologica.

L'etichettatura deve essere conforme alle normative vigenti in materia.

Non dovranno essere presenti né coloranti né conservanti.

Dovrà essere fornito alle scuole e reintegrato secondo necessità.

L'aceto dovrà essere, altresì, fornito come condimento monodose in bustine da 5 ml., confezionate in conformità alle normative vigenti in materia.

21 - LEGUMI SECCHI BIOLOGICI (fagioli, ceci, lenticchie, piselli decorticati, miscela di legumi secchi)

Devono essere di filiera comunitaria.

Dovranno essere prodotti in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica.

I legumi dovranno risultare indenni da infestanti, parassiti, larve o frammenti di pietrisco, di steli, di insetti, nonché di muffe o agenti infestanti, di pezzatura il più possibile omogenea. Il prodotto conforme alle vigenti disposizioni di legge, dovrà essere fornito in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro, igienicamente ineccepibili ed a norma delle vigenti norme legislative in materia, sulle confezioni dovrà altresì essere riportato: il tipo di prodotto, nome del produttore/confezionatore e relativo luogo, peso netto e data di scadenza.

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

22 - MARMELLATA E CONFETTURA (per cestini freddi), privilegiando il prodotto senza zuccheri aggiunti, SENZA GLUTINE

Devono possedere i requisiti previsti dalle normative vigenti in materia.

Le marmellate e confetture devono essere del tipo extra, presentarsi con una massa omogenea, più o meno compatta, o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida, prive di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti ad eccezione della pectina.

Sono escluse dalla fornitura marmellate e confetture agli agrumi, ai kiwi e fichi.

In tutti i casi l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto richiesto dalle normative vigenti in materia.

Devono essere inserite nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

23 - MIELE (per cestini freddi)

Il miele dovrà essere di provenienza nazionale (preferibilmente locale).

Il prodotto deve soddisfare le disposizioni vigenti in materia, anche in tema di confezionamento e di etichettatura, con indicazione di "vergine integrale".

Deve essere di nettare, prodotto in ambito nazionale, scolato e confezionato a norma di Legge, di buona qualità, non deve presentare aroma troppo spiccato e la consistenza deve essere semi-liquida.

24 - BARRETTE AL CIOCCOLATO AL LATTE (per cestini freddi) – OVETTI - SENZA GLUTINE

Devono contenere il 30% di cacao sulla sostanza secca totale, nonché il 18% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale o totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 4,5% di grasso butirrico. Non più del 50% di saccarosio.

Non deve contenere grassi diversi dal burro di cacao e dai grassi del latte.

Le etichette devono rispondere ai requisiti della normativa vigente in materia.

Sono richieste barrette da gr. 20 cad. (cestini freddi o pasti sostitutivi).

Sono richiesti ovetti da gr. 20 da distribuire in occasione delle festività pasquali in alternativa alla colombina monoporzione.

Devono essere inserite nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

25 - MOUSSE DI FRUTTA BIOLOGICA – SENZA GLUTINE

La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati, rispondente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Non deve contenere zuccheri aggiunti né conservanti.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente in materia.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

Dovranno essere prodotte in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica.

Devono essere inserite nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Confezioni singole, intatte e sigillate, da 100 gr.

26 - SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI (pera, mela, albicocca), SENZA GLUTINE, senza zuccheri aggiunti

Il prodotto deve rispondere a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Deve riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- elenco degli ingredienti;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- il termine minimo di conservazione.

Il prodotto deve essere privo di zucchero aggiunto, privo di additivi e non deve presentare alcuna alterazione.

I succhi o nettari di frutta dovranno essere prodotti esclusivamente con acqua minerale naturale e devono contenere percentuali minime di frutta previste dalle vigenti leggi.

Si richiedono confezioni in tetrabrik da 200 ml..

Dovranno essere prodotti in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica.

Qualora non rinvenibili nel Prontuario, è ammessa la fornitura di succhi di frutta non biologici da somministrare esclusivamente alle diete prive di glutine.

27 - ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE A FILIERA CORTA

Nel caso eccezionale in cui non fosse possibile procedere all'erogazione dell'acqua di rete per documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie) e per gite scolastiche).

Le acque devono provenire da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta) e devono rispondere alla normativa vigente in materia (es. classificazione in base ai referti delle analisi chimiche, confezionamento in contenitori di cloruro di polivinile, indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta, utilizzazione e commercializzazione delle acque minerali naturali, criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali, caratteristiche microbiologiche e di composizione delle acque naturali).

L'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale deve cioè presentare un residuo di sostanze minerali disciolte a 180°C non superiore o uguale a 500 mg/l, è richiesto un residuo fisso non superiore a 250 mg/ l..

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

Assenza di residui di sostanze chimiche.

Tipologie di fornitura richiesta:

- bottiglie in PET da 1,5 lt. in confezione di materiale biodegradabile compostabile conferibile nella frazione organica
- bottiglie in PET da cl. 50 (cestini freddi), in confezione di materiale biodegradabile compostabile conferibile nella frazione organica, preferibilmente laddove presente sul mercato.

SETTORE IV PRODOTTI SURGELATI (biologici;

per le specie ittiche in parte da acquacoltura biologica o pesca sostenibile)

28 - CARATTERISTICHE GENERALI

La merce dovrà essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta, confezionata e trasportata e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e secondo le disposizioni di legge vigenti in materia.

Le materie prime dovranno essere sane, in buone condizioni igieniche, di buona qualità merceologica ed avere il necessario stato di freschezza.

Le confezioni devono riportare in modo evidente, la data di confezionamento e di scadenza e comunque tutto quanto previsto dalle normative vigenti in materia ma anche di etichettatura.

I materiali a contatto con i surgelati devono essere conformi alla normativa vigente in materia relativamente ai "materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti". Altresì, gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiali idonei a proteggere il prodotto da contaminazioni microbiche o altro genere e dalla disidratazione, assicurandone, fino al momento dell'utilizzo, la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto.

I prodotti devono essere trasportati e conservati con idonei mezzi e temperature idonee tali da garantire il rispetto della catena del freddo.

Durante il trasporto il prodotto va mantenuto alla temperatura di -18°C, è tollerato uno sbalzo termico di +3°C.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento delle temperature.

I prodotti non devono presentare segni, quali formazione di cristalli di ghiaccio o seriosità, che possano far pensare a un totale o parziale scongelamento del prodotto. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- Brinature superficiali delle confezioni;
- Alterazioni di colore, odore o sapore;
- Bruciature da freddo;
- Fenomeni di putrefazione profonda, di marcescenza;
- Parziali decongelazioni;
- Asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità;
- Ammuffimenti;
- Forme parassitarie infestanti, visibili sul prodotto;
- Residui di sostanze chimiche.

Caratteristiche dei prodotti ittici

E' richiesto l'**utilizzo**, previsto dai PANGPP, per **almeno il 20%**, espresso in percentuale di peso sul totale, **da acquacoltura biologica o pesca sostenibile**, rispondente ai requisiti richiesti dalle normative vigenti in materia.

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, in ottemperanza ai PANGPP, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

I prodotti ittici devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti da stabilimenti riconosciuti CEE.

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve essere accuratamente toelettato e privato delle spine, della cartilagine e della pelle (ad. es. i cuori di merluzzo, i fiori di nasello, ecc..), deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Il pesce deve essere congelato o surgelato, idoneamente confezionato in porzioni pronte per l'uso ed etichettato. I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali quali il mercurio.

Pertanto per tali prodotti dovrà essere disponibile una certificazione, rilasciata dagli organi ufficiali di controllo, attestante le condizioni di cui sopra.

Devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo (5-20% a seconda della specie).

La forma deve essere quella tipica della specie.

La consistenza delle carni dopo lo scongelamento, presso il centro di cottura, deve risultare soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma. La pelle, (per i prodotti quali ad es. filetto di platessa) del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti; inoltre deve essere integra ed esente da lacerazioni. I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee (calo peso 10-30% a seconda della specie).

I prodotti richiesti non dovranno essere invasi da parassiti, corpi estranei, residui di sangue, residui di visceri addominali o del contenuto degli stessi.

I filetti non devono presentare:

- spine;
- grumi di sangue;
- pinne o parti di pinne;
- residui di membrane o pareti addominali;
- colorazioni anomale;

- attacchi parassitari.

I prodotti non devono contenere sostanze estranee inquinanti e/o derivati da cattiva tecnica di lavorazione. Devono essere esenti da additivi e conformi alle normative vigenti per quanto riguarda i residui dei metalli pesanti.

L'etichettatura deve essere conforme e riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti in materia nonché riportare chiaramente leggibile la zona di cattura.

In particolare si chiedono le seguenti provenienze: zona FAO 37.1, 37.2, e 37.3 (zona del Mediterraneo) e dalle zone dell'Atlantico Nord zona FAO 21, 27 e Atlantico Sud FAO 47.

Per la preparazione dovranno essere utilizzati idonei sistemi quali lo scongelamento a temperatura di refrigerazione in cella frigorifera e in comparti separati rispetto alle altre derrate alimentari.

I filetti di pesce dovranno essere serviti, al momento del pasto, accompagnati da spicchi di limone Bio.

Vegetali surgelati biologici

La merce deve essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle normative vigenti in materia.

Le caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli surgelati devono corrispondere a quelle tipiche del prodotto di origine come stabilito dalla legge per la prima qualità nelle varietà e specie.

I prodotti biologici devono soddisfare le disposizioni vigenti in materia di produzione biologica.

I vegetali surgelati consentiti per il consumo previa cottura dovranno essere tutti BIO

Si esclude l'utilizzo di carote, zucchine, finocchi, patate surgelati.

Il misto per minestrone bio dovrà essere composto con la maggiore varietà di verdure (11 tipi di verdura).

In particolare i fagiolini devono essere:

- Giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- Sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti.

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale.

Devono risultare accuratamente mondati, puliti e tagliati, separati senza ghiaccio in superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine; la consistenza non deve essere legnosa né il prodotto deve apparire spappolato; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, attacchi di insetti o altri parassiti né malformazioni; non devono esservi corpi estranei o sostanze di alcun tipo; il calo di peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalle normative vigenti in materia. Non sono consentite aggiunte di additivi.

SETTORE V CARNI BOVINE

29 - CARNI BOVINE SEZIONATE E REFRIGERATE SOTTOVUOTO – CO.AL.VI

Le carni dovranno provenire esclusivamente da allevamenti associati al Consorzio CO.AL.VI.

CONSORZIO DI TUTELA DELLA RAZZA PIEMONTESE (Prodotto agroalimentare tradizionale - PAT).

Dovranno essere di bovino maschio o maschio castrato, di Razza Piemontese, di tipo genetico Piemontese e suoi incroci, di età compresa tra 16-22 mesi, conformi al Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.

Le carni dovranno provenire da animali ottenuti in macelli e laboratori nazionali convenzionati con il Consorzio autorizzati e riconosciuti ai sensi di Legge, regolarmente bollate ai sensi delle vigenti disposizioni di legge e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283/62, nonché da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

L'allevamento, inteso come nascita e come ingrasso, deve avvenire in Italia, in accordo alle normative vigenti in materia.

Le carni conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione per tutto l'arco produttivo, dovranno giungere sull'unità produttiva scortate del documento di identità, in confezioni sottovuoto.

Il Documento di Identità dovrà essere allegato al documento di trasporto dei pasti e dovrà essere ben identificabile che la carne CO.AL.VI. acquistata venga utilizzata per il confezionamento dei pasti destinati a questa Amministrazione.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- Involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- Etichettatura conforme al "Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese".

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi e modalità conformi alla vigente normativa igienico sanitaria, secondo le disposizioni normative vigenti in materia e con le temperature durante il trasporto tra -1°C e + 7°C. (max °T tollerata alla consegna + 10°C in caso di distribuzione frazionata).

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7% (per scarto si deve intendere il grasso ed i tessuti connettivali sovrabbondanti, nonché la presenza d'eventuale trasudato).

Il colore della carne rosso scuro finché la confezione è integra deve tornare rosso brillante e vivo passato poco tempo dall'apertura dell'involucro, deve presentare caratteristiche igieniche ottime, odore tipico del prodotto fresco, assenza di alterazioni fungine e microbiche, assenza di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e loro prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che possono nuocere alla salute umana, come definiti dalle norme vigenti in materia.

La carne deve presentare grana fine, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta, pH non superiore a 6, percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo oltre il 7%, seriosità non superiore all'1% del peso del prodotto.

La carne bovina fresca non deve presentare:

- odori e sapori indesiderabili ed estranei prima e dopo la cottura

- viscosità superficiale
- comparsa di colorazioni anormali (colorazione verdastra e processo di imbrunimento)
- ecchimosi, coaguli sanguigni e peli
- inacidimento (sapore decisamente acido ed odore acidulo)
- putrefazione (inverdimento del prodotto)
- ammuffimento (comparsa sulla superficie della carne di particolari macchie di colore variabile a seconda della muffa interessata)
- irrancidimento delle componenti lipidiche
- residui di sostanze chimiche.

Imballaggio e confezionamento:

deve essere confezionata in tagli sottovuoto (imballaggio primario).

Il vuoto deve essere totale, aderente alla carne, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale; i materiali di imballaggio debbono essere trasparenti ed incolori e devono essere in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, cioè non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

Alla consegna non è ammessa nelle confezioni la presenza di abbondante seriosità a migliore garanzia della frollatura e freschezza dei tagli; dovranno essere contestate ed eventualmente respinte le singole confezioni che abbiano perso il sottovuoto.

Non è ammesso il confezionamento in imballaggi secondari riciclati.

Eccezioni a quanto descritto:

In caso di effettiva e dimostrata difficoltà nell'approvvigionamento di carne CO.AL.VI limitato ad un periodo non superiore alle 2 settimane, è tollerata, previa autorizzazione, la fornitura di carne proveniente esclusivamente da rivenditori che abbiano aderito all'etichettatura volontaria come da indicazione della Regione Piemonte.

In tal caso le carni dovranno essere rigorosamente di provenienza nazionale, di età compresa tra 16-22 mesi, dovranno essere scortate dalla documentazione sopra richiesta. Le carni dovranno essere confezionate sottovuoto e le confezioni dovranno recare, in maniera visibile, le indicazioni riguardanti la provenienza da stabilimenti aderenti alla certificazione volontaria. (per tutto ciò che riguarda il trasporto, la qualità dei tagli e le caratteristiche merceologiche si rimanda alle descrizioni di cui sopra).

SETTORE VI PRODOTTI AVICOLI

30 - CARNI AVICOLE REFRIGERATE (in parte biologiche, in parte a filiera corta)

- **cosce, sovracosce, fusi, petti di pollo** prodotto **piemontese a filiera corta**
- **fesa e petti di tacchino**

E' richiesto l'utilizzo, previsto dai PANGPP, per **almeno il 15%, in peso sul totale, da produzione biologica**, rispondenti ai requisiti richiesti dalle normative vigenti in materia.

Devono provenire da allevamenti nazionali, ad eccezione della carne di pollo prodotto piemontese a filiera corta.

Condizioni generali:

- I polli e i tacchini devono provenire da allevamenti attrezzati per lo scopo e devono essere scrupolosamente rispettate tutte le norme igieniche necessarie per una sana avicoltura; devono essere conformi a tutta la normativa vigente in materia
- Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica
- Le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore
- Sono escluse le carni congelate
- Devono essere trasportate secondo le disposizioni delle normative vigenti in materia e con temperature di trasporto comprese tra -1°C e +4°C (max °T tollerata alla consegna + 8°C)
- Devono appartenere alla classe A, secondo le normative vigenti in materia
- Devono essere di prima scelta in perfetto stato di nutrizione, allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali che non contengano estrogeni né cereali modificati geneticamente
- Non devono essere trattati con antibiotici
- Devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 e presentare idonea etichetta
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute
- Le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento
- Sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE.

Caratteristiche:

- Devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, con carne attaccata all'osso
- Devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica
- La pelle deve presentarsi di spessore fine, ben adesa, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume
- Non devono presentare fratture, ecchimosi, edemi, ematomi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni o altri difetti
- Le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudatura, odore tipico
- Le carni di tacchino devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, consistenza soda non flaccida, pelle leggera e facilmente lacerabile
- Assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta
- Le cartilagini delle articolazioni devono essere integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi, cartilagine sternale molto flessibile, sottile
- Devono possedere buone caratteristiche microbiologiche in ottemperanza alla normativa vigente in materia
- Ottima igiene superficiale
- Assenza di residui di sostanze chimiche.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute, come definito dalla normativa vigente in materia.

Imballaggio e confezionamento: vedere carni bovine.

Pollo piemontese a filiera corta:

oltre a quanto sopra indicato, deve:

- Avere un'età inferiore alle 10 settimane;
- Costituito da solo muscolo pettorale, ben rifilato, senz'osso, privo di cute (petto);
- Avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia e cartilagine sternale molto flessibile; il grasso sottocutaneo deve essere uniformemente distribuito e nei limiti giusti;

Tacchino:

oltre a quanto sopra indicato, deve:

- Tacchino maschio di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi;
- Completamente disossato (fesa);
- Costituito da solo muscolo pettorale (petto);
- Il gozzo deve essere asportato
- Peso medio 3-4 kg.;
- Range di pezzatura ammessa: non più del 25% dei soggetti di ogni singola fornitura deve avere un peso inferiore alla media, ma in ogni caso non inferiore al 10-15%.

31 – UOVA FRESCHE BIOLOGICHE

Uova fresche di gallina di produzione biologica, di categoria "A", di produzione nazionale, rispondenti e conformi, quindi, a tutta la normativa vigente in materia per tale tipologia di produzioni, ivi incluse quelle di etichettatura.

Non dovranno essere imbrattate di materiale fecale e dovranno essere regolarmente confezionate ed etichettate in conformità alle leggi vigenti. La consegna delle uova presso il centro di cottura deve avvenire in data non posteriore a 4 giorni rispetto a quella dell'imballaggio.

Il guscio deve presentarsi sano, senza incrinature, pulito.

Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo, senza macchie, dovrà essere sospeso nell'albume ed ad alta rotazione dovrà rimanere in posizione centrale, deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori sgradevoli e particolari come paglia, muffa e stantio.

Assenza di residui di sostanze chimiche.

Imballaggi e confezioni (appositi contenitori normalmente in uso) che garantiscano, in ogni situazione, il prodotto fino al momento dell'utilizzazione e con impiego di materiali idonei al contatto con gli alimenti secondo le normative vigenti.

32 - UOVA PASTORIZZATE BIOLOGICHE

Il prodotto, ottenuto esclusivamente attraverso la sgusciatura e pastorizzazione di uova fresche, deve essere conforme a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia e proveniente da galline alimentate con metodi biologici, di categoria "A", di produzione nazionale, rispondenti quindi a tutta la normativa vigente in materia per tale tipologia di produzioni, ivi incluse quelle di etichettatura. Deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004, deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli per il trasporto devono essere idonei per il mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa. Gli imballaggi e le confezioni (appositi contenitori originali monouso tipo tetrapak- tetrabrik) che garantiscano, in ogni situazione, il prodotto fino al momento dell'utilizzazione e con impiego di materiali idonei al contatto con gli alimenti secondo le normative vigenti.

Per i prodotti refrigerati si deve tener conto della temperatura di conservazione prevista in etichetta dal produttore.

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

Assenza di odori e colori anormali. Assenza di residui di sostanze chimiche.

Shelf-life minima al momento dell'utilizzo: almeno entro i 2/3 della shelf-life del prodotto.

SETTORE VII CARNI SUINE

33 - CARNI SUINE FRESCHE SEZIONATE E REFRIGERATE

Le carni dovranno essere di filiera nazionale ed essere alimentati con mangimi di origini vegetale.

Le carni dovranno provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti nazionali riconosciuti o autorizzati dalla normativa vigente in materia.

Sono escluse in modo tassativo le carni di scrofa e verro.

Condizioni generali:

- Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica
- Deve presentare color roseo chiaro, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, compatte e non eccessivamente umide o rilassate
- Deve essere trasportata secondo le disposizioni della normativa vigente in materia e con temperatura durante il trasporto tra -1°C e +7°C (max °T tollerata alla consegna + 10°C in caso di distribuzione frazionata)
- Presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- Deve possedere buone caratteristiche microbiologiche
- Assenza di residui di sostanze chimiche.

SETTORE VIII PRODOTTI A BASE DI CARNE

34 - PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI, GLUTAMMATO, GLUTINE, LATTOSIO E PROTEINE DEL LATTE VACCINO (CASEINATI)

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti in materia.

Deve provenire da cosce di suini allevati e macellati in stabilimenti italiani, le cui carni, sottoposte a controlli periodici per la ricerca dei residui, dovranno essere lavorate in stabilimenti nazionali.

Altre caratteristiche organolettiche, generali e merceologiche: fare riferimento alla tabella riguardante le carni suine fresche.

Il prosciutto – inteso come taglio specifico della coscia proveniente da suino maturo, non derivante dall'assemblaggio di parti, scotennato, disossato, sgrassato, trattato con salamoia e cottura apposita – deve essere di 1^a qualità, sottovuoto avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, a norma di legge, all'interno del quale non deve esserci liquido percolato.

Il prodotto deve essere sottovuoto avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, all'interno del quale non deve esserci liquido percolato.

Deve essere di coscia, non derivante da assemblaggio di parti.

Deve essere privo di polifosfati aggiunti, di glutine, di glutammato, lattosio e proteine del latte vaccino (caseinati), di gelatina alimentare.

Altre caratteristiche:

- magro, ben prosciugato, morbido o succulento, ma non acquoso, compatto al taglio
- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido; non deve essere in eccesso; può essere anche preventivamente sgrassato
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa
- non deve essere un prodotto "ricostituito" quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- l'aroma deve essere dolce non acidulo
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti
- non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%;
- umidità non superiore al 68%
- pH di circa 5.0
- assenza di proteine vegetali
- sostanze azotate in misura di circa il 20%.

Eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalla normativa vigente in materia, ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti.

La confezione e l'etichettatura devono essere conformi alle disposizioni previste dalle normative vigenti in materia.

Le carni dovranno essere scortate da una certificazione, rilasciata dai Veterinari Ufficiali degli stabilimenti, attestanti le condizioni di cui sopra.

Dovranno essere rispettate le temperature di conservazione durante il trasporto che deve avvenire con mezzi idonei nel rispetto delle normative vigenti in materia e con temperatura durante il trasporto da 0 a + 7°C (max °T tollerata alla consegna + 10°C in caso di distribuzione frazionata).

Dovrà essere affettato il giorno stesso dell'utilizzo.

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

35 – BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP – SENZA GLUTINE

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti in materia e la cui provenienza deve essere garantita dal "Consorzio per la tutela del nome Bresaola della Valtellina".

Deve essere prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino di età compresa tra i due e quattro anni. La stagionatura deve essere effettuata in condizioni climatiche ideali per consentire una lenta e graduale riduzione di umidità. Il tempo di stagionatura varia da 4 o 8 settimane in funzione della pezzatura. Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente.

Il prodotto deve avere la parte interna completamente matura, consistenza soda, elastica e l'aspetto al taglio deve essere compatto e assente da fenditure, colore della parte magra rosso uniforme con bordo scuro appena accennato, colore della parte grassa bianco, profumo delicato, leggermente aromatico e gusto gradevole, moderatamente saporito, mai acido, umidità del 58/60% (calcolata sulla parte magra).

Trasporto: vedasi quanto descritto al riguardo del paragrafo relativo al prosciutto.
Deve essere inserita nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

36 - PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

Il prodotto deve essere conforme e possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge relativamente anche alla tutela della denominazione di origine. Prodotto lavorato in zona tipica di produzione ed ottenuto da cosce selezionate di suini nazionali, addivenuto a completa stagionatura.

Il prosciutto – inteso come taglio specifico della coscia proveniente dai cosiddetti “suini pesanti”, non derivante da assemblaggio di parti, scotennato, disossato, sgrassato, in particolare:

- prodotto di 1^a qualità, con cotenna e grasso naturale, confezionata sottovuoto o in atmosfera controllata, ottima stagionatura
- forma rotondeggiante, a coscia di pollo, privo della parte distale
- peso non inferiore ai Kg. 7 e normalmente compreso tra gli 8 e i 10 kg.
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato, gustoso e aromatico e caratteristico, profumo fragrante
- prodotti freschi e non sottoposti a congelamento, non alterati in alcun modo
- vietato l'uso di qualsiasi trattamento chimico, conservanti o altri additivi non è permessa né l'affumicatura né il congelamento, è ammesso l'utilizzo di sale
- assenza di difetti di colore, odore o di altro genere dovuti ad una non corretta maturazione del prodotto
- porzione di grasso eccessiva e/o di colore giallo
- assenza di odore e sapore rancido e odori pungenti (derivanti da decomposizione proteica, ecc..)
- assenza di difetti (granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tiroxina, ecc..)
- assenza sulle superfici di vistose e grossolane stuccature o altri accorgimenti atti ad aumentare il peso del prosciutto.

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

I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno. Sottoposto “a marchio corona” per consentire in via permanente l'identificazione e qualificazione del prodotto.

Trasporto: vedasi quanto descritto al riguardo del paragrafo relativo al prosciutto.
Dovrà essere affettato il giorno stesso dell'utilizzo.

37 - FESA DI TACCHINO ARROSTO

La fesa di tacchino dovrà essere **priva di polifosfati, conservanti e glutammato, similmente a quanto inserito nel prosciutto.**

Deve essere prodotta esclusivamente da carne di tacchino allevato e macellato in Italia, conforme ai requisiti previsti dalle normative vigenti in materia.

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

Le temperature di trasporto sono quelle previste dalle normative vigenti in materia.
Dovrà essere affettato il giorno stesso dell'utilizzo.

SETTORE IX LATTE E PRODOTTI LATTIERO – CASEARI

38 - CARATTERISTICHE GENERALI

Il latte e i prodotti a base di latte devono essere obbligatoriamente di produzione e provenienza italiana, ottenuti esclusivamente dalla mungitura di mucche in buono stato di salute e nutrizione.

Il latte dovrà essere prodotto in conformità alle normative vigenti in materia, come anche la presenza di antibiotici, sulfamidici e chemiofarmaci deve rientrare nei limiti previsti dalle leggi di riferimento.

Deve essere privo di residui di sostanze chimiche (ormoni e sostanze ad azione anabolizzante, residui di trattamenti farmacologici, metalli pesanti, micotossine, prodotti fitosanitari oppure altre sostanze chimiche estranee al prodotto).

I prodotti caseari dovranno essere di prima scelta, freschi e genuini, prodotti e confezionati secondo le norme vigenti, dovranno altresì portare sulla corona e/o facce della forma o sull'involucro o sulla confezione la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del produttore e confezionatore e relativo luogo nonché la data di scadenza e gli ingredienti.

I prodotti devono presentare buone caratteristiche microbiche.

Tutti i formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme vigenti e confezionati in stretta osservanza delle norme previste vigenti in materia.

Caratteristiche organolettiche dei formaggi:

- essere prodotti da puro latte vaccino fresco
- devono presentarsi in perfetto stato di conservazione e non presentare alterazioni di nessun genere
- avere odore gradevole e tipico
- presentare colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra
- presentare sapore non amaro o piccante
- assenza di rigonfiamenti o screpolature
- non presentare consistenza gessosa né marciumi.

Le confezioni devono essere integre ed intatte con etichettatura e con l'utilizzo di materiali idonei al contatto con gli alimenti, secondo le normative vigenti.

Gli imballi dovranno garantire l'igienicità del prodotto fino all'utilizzazione finale.

Il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti in particolare relative ai requisiti igienici dei mezzi di trasporto ed alle temperature, con temperatura durante il trasporto da 0°C a +4°C

(burro da +1°C a + 6°C - con °T max alla consegna + 14°C)

(yogurt: max +14 °C tollerati alla consegna)

(latte: max + 9 °C tollerati alla consegna).

39 – BURRO e LATTE UHT BIOLOGICI

Prodotti in conformità alla normativa vigente in materia di produzioni biologiche.

La modalità di composizione e la qualità merceologica devono rispettare le normative vigenti in materia, anche quelle per il burro di qualità.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Non è consentito l'uso di alcun conservante né l'uso di coloranti o altri additivi.

Il prodotto deve avere ottimo sapore e profumo.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti.

Le confezioni devono essere integre con etichetta conforme alle normative vigenti in materia.

40 - FORMAGGI FRESCHI E A MEDIA STAGIONATURA (in parte BIO - DOP - STG).

I formaggi, per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, ove non espressamente ricompresi tra i prodotti tipici sotto elencati, dovranno essere prodotti in conformità alla normativa vigente in materia di produzioni biologiche.

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alla normativa prevista vigente in materia.

I prodotti dovranno essere di prima scelta, freschi e genuini e obbligatoriamente di produzione e provenienza italiana, con caratteristiche organolettiche come specificato nelle caratteristiche generali.

Formaggi richiesti:

Crescenza / stracchino

Mozzarella STG

Robiola

Ricotta

Asiago DOP

Fontina Aosta DOP

Taleggio DOP

Toma piemontese DOP.

La mozzarella dovrà essere trasportata in gastronorm in acciaio privo del liquido di rigoverno, pronta per la distribuzione.

Sono esclusi dal menù, nonché nella preparazione dei piatti, formaggini o derivati da formaggi fusi e/o contenenti additivi.

Shelf-life minima al momento della consegna: entro e non oltre i 2/3 della shelf-life

41 - PARMIGIANO REGGIANO DOP

Formaggio a denominazione di origine protetta, rispondente ai requisiti previsti e come da disposizioni normative vigenti in materia.

Il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro; non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro.

Stagionatura non inferiore a 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; deve riportare sulla crosta e in modo ben visibile il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano"; deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/-4.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

42 - PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGGIATO DOP

Deve essere conforme alle disposizioni normative vigenti in materia.

Proveniente da forme aventi una stagionatura non inferiore a 18 mesi.

Quantità di crosta non superiore al 18%, aspetto non pulverulento ed omogeneo.

Caratteristiche generali: vedasi quanto descritto nel paragrafo relativo al "Parmigiano Reggiano DOP".

Deve pervenire in confezioni multiporzione sulle quali dovrà essere riportata l'autorizzazione del consorzio.

Il parmigiano reggiano deve essere grattugiato in giornata ed idoneamente identificato. Potrà essere utilizzato il parmigiano reggiano Dop grattugiato ed etichettato all'origine.

Non devono essere utilizzati formaggi misti da grattugiare.

43 - YOGURT ALLA FRUTTA BIOLOGICO SENZA GLUTINE

Deve essere prodotto a partire esclusivamente da latte proveniente da animali allevati con metodi biologici e rispondenti quindi a tutta la normativa vigente in materia per tale tipologia di produzioni, ivi incluse quelle di etichettatura.

Oltre a quanto specificato nelle caratteristiche generali:

- deve essere intero, privo di additivi e aromi, esente da coloranti e conservanti, con lactobatteri e fermenti lattici vivi, privo di caglio, di buona qualità e con pezzi di frutta finemente omogeneizzati.

Dovrà essere garantita la fornitura con assortimento di almeno tre gusti.

I recipienti che contengono lo yogurt devono riportare ben stampigliata la data di scadenza.

La data di scadenza deve essere almeno 10 giorni oltre la data di consumo.

Il prodotto deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Confezioni monodose da 125 gr.

44 – BUDINO SENZA GLUTINE

Oltre a quanto specificato nelle caratteristiche generali:

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia; non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Dovrà essere garantita la consegna nei gusti di vaniglia e cioccolato.

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

Confezioni monodose da 100 gr..

45 – GELATI, CONFEZIONATI MONOPORZIONE

Devono essere preparati secondo le buone prassi igienico sanitarie. Devono essere conformi e confezionati secondo le normative vigenti in materia.

Deve essere di formulazione semplice, in cui figurano il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

Il mancato rispetto delle temperature minime di conservazione e le fluttuazioni di temperatura rischiano di compromettere le caratteristiche del prodotto, pertanto il trasporto deve essere effettuato in modo ineccepibile anche se a ridosso del momento del pasto.

SETTORE X PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI e IV GAMMA

**(a lotta integrata, biologici, IGP, Paniere dei prodotti tipici piemontesi,
macedonia di frutta fresca)**

46 – QUALITA' PRESCRITTA

Le caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli devono corrispondere a quelle tipiche del prodotto come stabilito dalla legge per la prima qualità delle varietà e specie.

Tutti i prodotti ortofrutticoli dovranno essere stagionali con esclusione di primizie e/o tardive, freschi, di categoria commerciale "prima", quindi di ottima qualità e

opportunamente variati, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche specifiche in ogni fase.

Tutti i **prodotti ortofrutticoli, non biologici come di seguito elencato**, dovranno provenire da coltivazioni a produzione agricola compatibile con le esigenze di protezione dell'ambiente e con la cura dello spazio naturale "sistemi di produzione integrata", (rispondenti alle normative vigenti in materia di produzione a **lotta integrata**)

Si richiede la certificazione di quanto su indicato.

Verdure biologiche richieste:

- **tutte le verdure da consumare crude, anche se di IV gamma, dovranno essere di produzione biologica.** prodotte in conformità alla normativa vigente in materia di produzione ed etichettatura di tali produzioni.

- patate bio
- origano, basilico, salvia e rosmarino bio

Frutta biologica richiesta: mele, pere, pesche, albicocche, susine, prugne, banane prodotta in conformità alla normativa vigente in materia.

Nel caso di frutta a provenienza necessariamente extracomunitaria (es. banane) è richiesta bio ed equo solidale munita della debita certificazione riconosciuta.

Sono richiesti **limoni biologici** da tagliarsi a spicchi per accompagnare alcune pietanze (ad es. filetti di pesce, ecc.).

La seguente frutta dovrà essere "**tipica**":

- Arancia rossa di Sicilia IGP
- Clementine di Calabria IGP
- Pesche e nettarine di Romagna IGP.

Paniere di prodotti tipici piemontesi:

- Cavolo verza di Montaldo Dora.

In particolare frutta, verdura e ortaggi:

- devono essere di recente raccolta e di selezione accurata, esenti da difetti visibili in superficie;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà
- devono essere maturi fisiologicamente non solo commercialmente in modo da renderli adatti al consumo e garantire il miglior rendimento alimentare;
- devono essere asciutti e privi di terrosità;
- devono essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici dei prodotti stessi, senza odori particolari né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura, e presentare le peculiari caratteristiche della specie;
- devono essere omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura; sono perciò esclusi i prodotti di qualità inferiore alla prima e comunque, all'esame sommario o in seguito ad analisi merceologiche, risultino avariati, alterati, sofisticati o adulterati e appartenenti a varietà o specie diverse da quelle ordinate al fornitore o che fossero immaturi o eccessivamente maturi, guasti o fermentati, invasi da muffe, sostanze o corpi estranei, acari, larve di insetti o altri parassiti animali o

vegetali o con tracce di attacchi parassitari o di infestanti da roditori, colorati artificialmente, eccessivamente inquinanti per sabbia, fango o terriccio o imbrattati di concimi animali o altre lordure, eccessivamente bagnati o marci o gelati;

- essere interi, sani, senza ammaccature e lesioni e alterazioni, puliti, praticamente esenti da sostanze estranee, esenti da umidità esterna anormale e da odore e/o sapore e colorazioni estranee e anomale;
- non devono presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati;
- aglio, cipolla e patate non dovranno essere trattati con radiazioni gamma;
- devono essere omogenei ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie, qualità e zone di produzione, non provenienti da miscele di prodotti, aventi diversi gradi di maturazione ed integrità e di altri corpi,, conservazione, calibratura e grammatura;
- devono essere turgidi, non bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico anche dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né gementi acqua di condensazione, a seguito di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturale processo di sopramaturazione;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta, quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore e, a seconda della specie, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- devono essere di provenienza nazionale, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri delle qualità nutritive, perfettamente maturi, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche della specie
- la frutta deve essere matura fisiologicamente (in relazione al grado zuccherino proprio della tipologia e non solo commercialmente.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere un'anticipata maturazione (conservazione che quindi abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale);
- b) portino tracce visibili di appassimento con abbassamento di turgore, (molli, avvizzite), decolorazioni o macchiature, alterazioni biochimiche funzionali incipienti ed in via di evoluzione, marciume, alterazioni, guasti, fermentazioni incipienti, ulcerazione, iperspaccchi, ammaccature, parziali spezzature ed unità rotte, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra o materiale eterogeneo;
- c) siano attaccati da parassiti animali o vegetali di qualsiasi natura ed in qualsiasi stadio
- d) presentino distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo e rachitismo, ad atrofia, a malformazione o altre anomalie.

Sono altresì applicabili, in quanto non contrastanti con le presenti disposizioni, le leggi ed i regolamenti vigenti, disciplinanti la materia oggetto della fornitura.

I prodotti ortofrutticoli devono essere esenti da pesticidi, additivi, conservanti, metalli pesanti, non essere impoveriti da tecniche di conservazione e trasformazioni forzate.

Il tenore di nitriti, fitofarmaci, degli antiparassitari residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla vigenti normative in materia.

Qualora per difficoltà di approvvigionamento dei prodotti biologici debitamente certificato dal fornitore, la cui dichiarazione dovrà essere trasmessa al Comune unitamente ai documenti di trasporto dei pasti, sarà ammessa la fornitura dei prodotti

con provenienza da coltivazioni a lotta integrata, fermo restando il rispetto di tutte le altre caratteristiche merceologiche indicate.

La **macedonia di frutta** dovrà essere di **frutta fresca**, con caratteristiche secondo quanto sopra indicato, e contenente almeno quattro varietà di frutta.

Non è consentito l'utilizzo di verdura e frutta in scatola, ad eccezione dei pomodori pelati e dell'ananas, quest'ultima in preparazioni non scioppate.

Il pinzimonio dovrà essere di **verdure fresche**, almeno cinque, con caratteristiche secondo quanto sopra indicato.

I prodotti di **IV gamma biologica** saranno ammessi accertando in etichetta le modalità di consumo indicate dal produttore (consumo senza necessità di ulteriori risciacqui).

Laddove espressamente indicato nel presente Capitolato ed allegati dovranno essere biologici.

I prodotti di IV gamma vengono definiti prodotti "pronti all'uso", costituiti da ortaggi freschi, come sotto indicato, che vengono selezionati, cerniti, mondati e tagliati, lavati, asciugati, confezionati in buste o in vaschette sigillate, con eventuale utilizzo di atmosfera protettiva, così da risultare pronti per il consumo senza necessità di ulteriori lavaggi.

Si richiama la normativa specifica di riferimento vigente in materia "Disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma".

Per i prodotti di IV Gamma la temperatura raccomandata durante la produzione si rifà alla normativa francese che prevede:

- locali di selezione dei prodotti max + 12°C;
- locali di fabbricazione e imballaggio max 12°C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a +4°C)
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto max +4°C;
- celle frigorifere e camion di trasporto max +4°C;
- l'eventuale trattamento con cloro attivo (50 ppm) deve essere effettuato in specifiche vasche di pretrattamento, in modo tale che i residui di cloro vengano allontanati durante la fase di lavaggio del prodotto;
- la linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate: la prima è utilizzata per il prelavaggio con l'allontanamento dei residui di disinfettante, mentre la seconda è da considerarsi la vasca di lavaggio vera e propria;
- l'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni, oltre ad essere conformi alla normativa vigente in materia, devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata. Tra i requisiti richiesti alle aziende di produzione, devono essere previste le procedure di autocontrollo determinate secondo il metodo HACCP.

Per tutti i generi si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche.

SETTORE XI
STOVIGLIE – TOVAGLIETTE – TOVAGLIOLI
(riutilizzabili; completamente biodegradabili e compostabili)

47 – QUALITA' PRESCRITTA

Devono essere conformi a quanto previsto da tutta la normativa vigente in materia al riguardo.

Utilizzo – nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - di posate, stoviglie (piatti fondi e piani per primo e secondo nonché per contorno) e bicchieri riutilizzabili, forniti dalla Ditta, il cui lavaggio e sanificazione è a carico della stessa.

Tovaglioli, tovagliette di materiale conferibile nella frazione organica, completamente biodegradabili e compostabili.

Solo per documentate esigenze tecniche, in casi particolari ed eccezionali, potrà essere possibile il ricorso a stoviglieria monouso (piatti, posate, bicchieri).

In tal caso potranno essere utilizzate posate, stoviglie, e bicchieri completamente biodegradabili e compostabili (riciclabili, quindi tal quale, nella frazione organica), debitamente documentati (*certificazioni di prodotto che attestino la conformità alla norma*).

In ogni caso tutte le stoviglie devono essere di materiale assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto con gli alimenti che, in ogni, caso forniscano garanzie sull'idoneità al contatto con gli alimenti, anche caldi, la resistenza meccanica ad ogni azione meccanica ed, in ogni caso, della migliore qualità.
(si rinvia all'art. 6 del C.S.A.).

I piatti e le scodelle dovranno essere adatti al microonde.

Tali requisiti devono essere documentati dalla ditta produttrice.

Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro, nonché essere di peso medio tale da non "piegarsi o rompersi" durante il servizio.

Piatti fondi e piani – scodelle

Stoviglie riutilizzabili.

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso completamente biodegradabili e compostabili.

Preferibilmente tondi.

I piatti piani sono richiesti del tipo bi-scomparto.

Oltre alla qualità già prescritta, i piatti devono essere:

- di peso tale che non deformino durante il riempimento e trasporto
- di colore chiaro (bianco o simile).

Bicchieri

Riutilizzabili.

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso completamente biodegradabili e compostabili.

Oltre alla qualità già prescritta:

- di peso tale che non si deformi durante l'utilizzo
- di colore chiaro o trasparente.

Posate

Riutilizzabili, adottando "accorgimenti per salvaguardarne l'igienicità".

Le posate fornite dovranno essere di tipologia adeguata per i ragazzi ed all'utilizzo all'interno del contesto scolastico, anche in termini di sicurezza.

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso completamente biodegradabili e compostabili (posate bis, tris con tovagliolo in bustina e cucchiaini in bustina singola). Di colore chiaro (bianco o simile).

Tovagliette monouso copri vassoio

Completamente biodegradabili e compostabili.

Prodotte con carta adatta al contatto con gli alimenti assolutamente atossica, di colore bianco ed, eventualmente, con qualche piccolo decoro (adatto ai ragazzi) ma non pubblicitario eccezion fatta per il riferimento alla ditta di ristorazione.

Dimensione indicativa: 30x40 cm. circa.

Tovaglioli di carta

Completamente biodegradabili e compostabili, sempre conferibili nella frazione organica.

Prodotti con carta adatta al contatto con gli alimenti assolutamente atossica, di colore bianco ed, eventualmente, con qualche piccolo decoro (adatto ai ragazzi) ma non pubblicitario eccezion fatta per il riferimento alla ditta di ristorazione.

n. 2 veli.