



Città di Borgaro Torinese

Provincia di Torino

TABELLE MERCEOLOGICHE PER LA SOMMINISTRAZIONE DI PASTI CALDI ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELL'OBBLIGO, DEL CENTRO ESTIVO, E PER LA FORNITURA DI PASTI E MERENDE PER ASILO NIDO PERIODO: 01.01.2019 – 31.12.2021 + 3(2024)

La materie prime utilizzate devono essere di "qualità superiore" dal punto di vista igienico, nutrizionale, organolettico e merceologico.

I prodotti biologici richiesti dal Capitolato di Appalto devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento Comunità Europea n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al Regolamento Europeo 1804/99 relativo all'incompatibilità del prodotto biologico con gli organismi geneticamente modificati ed al regolamento europeo n. 2491/2001.

I parametri generali cui fare riferimento sono:

- Completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture.
- Precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge.
- Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal Capitolato di Appalto.
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D. Lgs. 27/01/92 n. 109 e s.m.i. e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica.
- Termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone.
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, arrugginite o ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.)
- Caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, sapore, consistenza, ecc).
- Mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.
- Assoluto divieto di utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

In particolare, si elencano di seguito le caratteristiche merceologiche minime richieste per i principali prodotti alimentari.

PANE COMUNE E INTEGRALE

Prodotto con sfarinato di grano del tipo 0. Gli ingredienti devono essere esclusivamente farina, sale, acqua e lievito.

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

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, ecc. in conformità alle disposizioni vigenti in materia (L. 580/67 e s.m.i., D.P.R. 187/01)

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste di plastica.

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

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Deve essere fornito un singolo panino del peso corrispondente alla grammatura prevista per ogni fascia di età.

Il pane integrale deve possedere le caratteristiche elencate per il pane comune e prodotto con farine integrali derivate da frumento coltivato con metodi naturali.

Per l'asilo nido il pane non deve essere integrale.

PANE GRATTUGGIATO

Deve essere conforme alla L. n. 580 del 04/07/1967 e s.m.i. e al D.P.R. 187/01, privo di strutto o grassi vegetali. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti, o altri agenti infestanti.

FARINA BIANCA TIPO 00 E O

Prodotta con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla L. 580/67 e s.m.i. e dal D.P.R. 187/01, non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

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

FARINA DI GRANOTURCO

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, nonché sostanze vietate dalle normative vigenti.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

PRODOTTI da FORNO, FETTE BISCOTTATE, GRISSINI, CRACKERS, CROSTINI o SIMILI

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti.

I prodotti devono essere freschi, in particolare i grissini devono essere friabili e di facile masticazione, e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. I grassi impiegati devono essere esclusivamente: olio di oliva, arachide, mais, soia, girasole e burro. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Per l'asilo nido non devono essere integrali.

PASTA di SEMOLA DI GRANO DURO

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella L. n. 580/67 e s.m.i. e dal D.P.R. 187/01.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche.

Non deve presentare difetti quali:

- la presenza di macchie bianche o nere,
- bottature o bolle d'aria,
- spezzature o tagli.

La pasta deve essere indenne da larve o muffe o parassiti o altri agenti infestanti ed inoltre rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- stato di perfetta conservazione,
- odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe,
- aspetto uniforme,
- resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa;
- resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido.

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

- tempo di cottura;
- resa (aumento di peso con la cottura);
- tempo massimo di mantenimento delle paste cotte o scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenza di spaccature.

Per l'asilo nido non deve essere integrale; per i lattanti deve essere somministrata pastina del tipo "Plasmon".

PASTE SECHE/all'UOVO RIPIENE

Le paste all'uovo devono essere prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per Kg di semola, come citato nella L. n. 580/67 e s.m.i. e dal D.P.R. 187/01.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge, deve presentarsi in buono stato di conservazione.

PASTE FRESCHE all'UOVO/RIPIENE

Devono rispondere ai requisiti della L. n. 580/67 e s.m.i. e dal D.P.R. 187/01. Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico.

DOLCI

Potranno essere somministrati torte o dolci a base di Pan di Spagna, pasta sfoglia o pasta frolla, semplici o addizionati di marmellata o frutta.

Sono da escludersi tutti i dolci a base di creme di qualsiasi genere.

Per l'asilo nido i biscotti devono essere senza glutine, del tipo "Plasmon".

RISO

Il **riso** deve soddisfare i requisiti previsti dalla legge, non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.

Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggiante.

Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne ed e' escluso il **riso** oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc.; invaso da parassiti alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni. Deve essere di qualità adatta a seconda del menù, e deve essere garantito dell'annata (dal 1° dicembre al 30 novembre dell'anno successivo, deve essere usato quello dell'annata precedente). La data andrà indicata sulle confezioni sigillate.

La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla legge 18/03/1958 n° 325 e s.m.i., nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione della annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di **riso** prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni dei difetti, ecc.

Le qualità richieste devono essere riso tipo Arborio e Roma, sottoposto a trattamento "parboiled", oppure di tipo integrale.

Per quanto riguarda la tipologia riso integrale, la qualità e le confezioni devono essere comunque conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Per l'asilo nido non deve essere integrale.

ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalle norme vigenti.

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco – giallo paglierino.

OLIO EXTRAVERGINE di OLIVA

L'olio deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità e di provenienza e produzione nazionale o comunitaria..

Deve essere olio di oliva ottenuto esclusivamente dalla frangitura meccanica del frutto dell'olivo.

Deve essere limpido, di colore giallo verdino o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico.

Gli oli devono essere preconfezionati in recipienti di vetro scuro, plastica o in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

L'olio extravergine di oliva deve essere usato soprattutto per la confezione dei primi piatti, insalate varie crude e cotte.

Saranno scartati i contenitori che contengono **olio extravergine d'oliva**, che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano adito a motivo di sospettare una perdita di ermeticità del recipiente.

Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non dovranno inoltre essere usati prodotti i cui contenitori non contengano le indicazioni prescritte dalla legge.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della L. n. 1526 del 23/12/56, L. n. 202 del 13/05/1983, D.L. 19/02/92 n. 142, D.P.R. 54/97 e C. M. le del 2 aprile 1998 n. 3 che prevede l'applicazione del regolamento CEE 2991/94 del 5 dicembre 1994 per il burro di qualità. In particolare il burro non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi compreso tra l'80 e il 90 % e il tenore di acqua del 16%.

Il burro deve presentare una struttura di buona consistenza e spalmabile, di aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme. Deve essere confezionato, ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione, aver subito un processo di pastorizzazione, essere conservato e trasportato a temperature conformi alla normativa vigente.

Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Le confezioni del burro monoporzione devono essere di gr. 10.

Non è consentito l'uso di margarina.

POMODORI PELATI

Essi devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11/04/1975, C.M. n. 137 del 25/06/1990, C.M. n. 138 del 13/06/1991 e art. 27 D. Lgs. 109/92. Devono essere di prima qualità, di selezione accurata, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia sopraccitate.

I frutti devono essere interi e non deformati.

I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici, le cui eventuali giunzioni laterali dovranno essere realizzate mediante saldatura per fusione, aggraffatura meccanica o lega saldante in stagno o piombo. Sui contenitori devono essere apposte in modo chiaro, evidente ed indelebile, le seguenti indicazioni in lingua italiana:

- nome, ragione sociale e sede legale del produttore;
- sede dello stabilimento di produzione;
- denominazione del prodotto;
- peso e indicazione dei componenti.

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

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

PESTO CONFEZIONATO

Non deve contenere additivi e grassi diversi dall'olio di oliva.

Il pesto confezionato non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a irrancidimento. Deve presentare buone caratteristiche microbiche e deve essere conforme alle norme vigenti.

TONNO all'OLIO di OLIVA

Il tonno deve essere di colore chiaro. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore, e deve essere della varietà "pinna gialla".

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve essere conforme a quanto riportato nel paragrafo "pomodori pelati".

OLIVE VERDI O NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE

Il contenuto in ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

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

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

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% come dall'art. 67 del D.P.R. 327 del 26/03/80, riportato sulle etichette come previsto dalla normativa vigente.

La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati per i pomodori pelati.

SUCCHI di FRUTTA, MOUSSE e PUREA di FRUTTA biologici

Il succo di frutta è il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avente il colore, l'aroma, ed il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene. La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati. Si deve usare zucchero nei limiti consentiti dalla legge oppure fruttosio tranne che per i succhi di pera e mela.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti, nonché privo di additivi.

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

MARMELLATE, CONFETTURE

Devono essere di prima qualità, che diano garanzia di sicurezza, in ottimo stato di conservazione, devono presentarsi con una massa più o meno compatta e gelificata e all'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri
- cristallizzazione degli zuccheri

- sapori estranei
- presenza di muffe
- presenza di materiali estranei

Devono essere prodotte con marmellate esclusivamente di frutta, nei gusti pesca, albicocca, fragola, ciliegia, ecc., del tipo extra, senza conservanti e coloranti, privi di edulcoranti sintetici; le confetture devono prevedere il 45% di frutta presente, con la tassativa osservanza di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia.

MIELE

Deve essere conforme alla L. 12/10/1982 n. 753 e s.m.i. E' ammesso solo miele di nettare e di produzione italiana. L'approvvigionamento del prodotto dovrà essere limitato al quantitativo necessario all'effettivo consumo, utilizzando confezioni di limitata capacità.

CIOCCOLATO al LATTE e CACAO in POLVERE AMARO

Deve contenere almeno il 25% di cacao sulla sostanza secca, nonché il 14% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale e totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 3,5% di acido butirrico. Non deve contenere più del 55% di saccarosio. Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao e del latte.

Deve essere confezionato in barrette, secondo le grammature indicate nelle allegate tabelle dietetiche, riportanti sull'involucro la composizione del prodotto. Deve dare garanzia di sicurezza, prodotto e confezionato con la osservanza di tutte le disposizioni della normativa vigente.

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

SALE

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

E' permesso l'utilizzo di sale iodato, distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato secondo quanto previsto dal D.M. 10 agosto 1995 n. 562. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

ZUCCHERO SEMOLATO, A VELO

Deve essere saccarosio, estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, depurato e cristallizzato, leale e mercantile, di qualità sana, conforme alla L. 31/03/1980 n. 139. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtth-Test).

Deve essere confezionato in pacchetti da Kg.1.

ACETO ROSSO/BIANCO

Deve essere di prima qualità, di vino o di mele, non deve presentare eccessive sedimentazioni ed essere conforme alle leggi vigenti in materia.

TE DETEINATO

Deve soddisfare i requisiti previsti dalla legge sulla produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

ORZO SOLUBILE

Per orzo si intende il prodotto 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 senza corpi estranei.

PRODOTTI SURGELATI - CARATTERISTICHE

Condizioni generali.

I surgelati devono essere preparati e confezionati secondo le norme vigenti, D.L. 27/01/1992 n. 110 e s.m.i., C.M. n. 21/92 e D.M. n. 493/95.

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

I prodotti non devono presentare i segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore e sapore;

- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti.

Il test di rancidità deve essere negativo.

PESCE SURGELATO

I filetti di pesce devono essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Puliti, privi di lische, pelle o altro scarto, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico-sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione. Tali alimenti dovranno rispettare le norme vigenti di legge e le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie.

La grammatura del prodotto è calcolata al lordo della confezione.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al D.M. 09/12/1993.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo: deve essere indicata in etichetta la percentuale di glassatura ed il peso del prodotto al netto della glassatura

I filetti **non** devono presentare:

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

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

Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi delle normative nazionali e comunitarie vigenti. Il prodotto deve essere etichettato ai sensi del Regolamento CEE 104/2000 DEL 17/12/99, del Regolamento CEE N. 2065/2001 e delle disposizioni applicative di cui al decreto ministeriale del 27 Marzo 2002 in materia di "Etichettatura dei prodotti ittici e sistema di controllo" e smi.

VERDURE SURGELATE e VERDURE per MINISTRONE SURGELATO

Devono rispettare le norme già indicate per i surgelati.

Caratteristiche:

- devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non si devono rilevare alterazioni (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti poco resistenti.

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;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemuthianum*.

Le verdure richieste sono: fagiolini, piselli, spinaci, zucchine, carote, cuore di carciofo, punte di asparagi e misto per minestrone.

CARNI FRESCHE REFRIGERATE di BOVINO ADULTO

Le carni devono essere:

- ottenute in macelli e laboratori nazionali (impianti CEE) autorizzati ai sensi delle normative nazionali e comunitarie vigenti;
- bollate ai sensi di legge;
- ottenute da bovini della razza piemontese iscritti al libro genealogico nazionale nel rispetto del Disciplinare di etichettatura del "Consorzio di Tutela della Razza Piemontese" riconosciuto con D.M. 21158, del 18/04/2000, allevati nella zona di produzione e devono avere età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 18 mesi;
- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere che verranno poi utilizzate, per il confezionamento dei piatti previsti dal menù, presso i centri di cottura;
- ottenute da bovini allevati nel rispetto del Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese (n° approvazione IT 007 ET) per ciò che riguarda la rintracciabilità lungo tutta la produzione, gli allevamenti devono avere in materia di stabulazione, i seguenti requisiti:

- stabulazione libera,
- fissa
- eventualmente allevamento con pascolo annuale o stagionale.

Gli allevamenti devono rispettare la normativa Europea Nazionale in materia di protezione degli animali negli allevamenti. Ai fini della biosicurezza devono osservare, in materia di alimentazione, le seguenti regole:

- presenza di documentazione scritta e aggiornata della razione somministrata da presentare all'atto della verifica dell'organizzazione e/o dell'Organismo di controllo, con precise indicazioni sull'utilizzo di foraggi (verdi e/o essiccati e/o insilati) e mangimi;
- i foraggi utilizzati non devono essere ammuffiti;
- le miscele di mangimi devono avere un contenuto minimo di cereali e derivati pari al 50%;
- non sono ammesse farine provenienti da tessuti di origine animale.

L'etichettatura, che deve essere conforme all'art. 9 del Disciplinare di etichettatura, D.M. 18 aprile 2000, nonché ai D.M. 30 agosto 2000 e 22 gennaio 2001, che forniscono indicazioni e modalità applicative del Regolamento CE 1760/2000, deve indicare:

- estremi indicativi dell'Organizzazione e/o logo del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese;
- paese di nascita del capo bovino;
- razza o tipo genetico piemontese o incrocio di prima generazione;
- data di nascita;
- nominativo, indirizzo, azienda di nascita;
- paese o azienda (nominativo e indirizzo di allevamento);
- paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
- nominativo, indirizzo del punto di vendita;
- data di macellazione;
- numero identificativo del soggetto come da D.P.R. 317/96 e successive modifiche, accompagnato dal sesso;
- codice che permetta l'immediato collegamento del prodotto carne all'insieme di carne e/o al capo bovino da cui deriva;
- peso della carne a cui si riferisce l'etichetta;
- estremi identificativi dell'Organismo indipendente.

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra - 1° C e a + 7° C.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica);
- essere ottenuta da animali non appartenenti alla categoria vitelli.

L'etichetta apposta sulle confezioni deve contenere le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.

TRASPORTO CARNI FRESCHE REFRIGERATE di BOVINO ADULTO

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

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucri integri, ben aderenti alla carne;
- etichetta conforme alle indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973, aggiornato da D.M. 22 luglio 1998, n. 338.

CARNI AVICOLE REFRIGERATE: Cosce, sovracosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, delle normative nazionali e comunitarie vigenti;
- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono essere trasportate con temperature durante il trasporto comprese tra - 1° e + 4° C;
- devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento CE 2777/75, art. 3;
- devono provenire da allevamenti nazionali, allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di

- sangue o ecchimosi;
- 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.
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino) devono essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, devono essere completamente eviscerate (pollo a busto); non è ammesso l'impiego di carcasse parzialmente sviscerate (pollo "tradizionale").

Le carni di **pollo** (età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi) devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, devono avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e lisci e cartilagine sternale molto flessibile.

Le carni di **tacchino** (età compresa tra le 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.

SUINO FRESCO e REFRIGERATO

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi delle normative nazionali e comunitarie vigenti
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- deve provenire da uno stabilimento CEE riconosciuto o autorizzato ai sensi delle normative nazionali e comunitarie vigenti;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca,
- deve essere trasportata secondo le disposizioni delle normative nazionali e comunitarie vigenti, con temperature durante il trasporto tra - 1° C e + 7° C;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

LATTE U.H.T. INTERO biologico

Il latte per la preparazione di cucina deve essere a lunga conservazione, sterilizzato con sistema UHT, con tasso del 3,5% di contenuto lipidico, sempre confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al Regolamento sulla vigilanza igienica del latte.

L' alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dalle normative nazionali e comunitarie vigenti e provenire da animali allevati con metodi biologici.

LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO biologico

Il latte dovrà essere fresco, intero (tenore naturale di materia grassa uguale o superiore al 3,5%), pastorizzato, omogeneizzato, conforme al D.M. 09/05/1991, n. 185 e alla Circolare 16/97, e confezionato in cartoni da un litro perfettamente sigillati.

Deve provenire da animali allevati con metodi biologici.

Per l'asilo nido, su richiesta deve essere fornito il latte di capra, latte parzialmente adattato ed altro necessario per l'allestimento di diete speciali.

YOGURT alla FRUTTA

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semiliquido ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari microrganismi (*Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilis*), in determinate condizioni.

Lo **yogurt** deve essere intero, naturale, alla frutta (devono essere esclusi dalla fornitura gli yogurt alla banana, alla fragola) di buona qualità, fornito in confezioni monodose da 125 g., non deve contenere né coloranti, né conservanti.

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

BUDINO

I budini devono essere prodotti secondo le norme vigenti, stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti delle normative nazionali e comunitarie vigenti.

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

PARMIGIANO REGGIANO

Formaggio a pasta dura, cotta a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, a periodo di

lattazione; la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Si fabbrica nel periodo compreso fra il 1° aprile e l' 11 novembre.

Deve essere contrassegnato dal marchio di origine, del consorzio interprovinciale, che tutela e sorveglia la produzione e il commercio del prodotto denominato "PARMIGIANO -REGGIANO" e deve rispondere ai requisiti previsti delle normative nazionali e comunitarie vigenti.

Il Parmigiano-Reggiano stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% della sostanza secca e umidità del 29% con tolleranza di +/- 4;
- con pasta di colore da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- la struttura della pasta deve essere minutamente granulosa, con frattura a scaglia;
- occhiatura minuta appena visibile;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano".

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO

Deve essere conforme al D.P.C.M. 04/11/1991/R rispondere ai requisiti previsti delle normative nazionali e comunitarie vigenti.

Caratteristiche:

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

FORMAGGI FRESCHI e a MEDIA STAGIONATURA

I **formaggi** devono avere i seguenti requisiti generali e corrispondere alle caratteristiche specifiche indicate nei paragrafi successivi:

- devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste delle normative nazionali e comunitarie vigenti.
- devono essere prodotti da puro latte vaccino fresco o pastorizzato;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;
- avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità;
- avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione;
- avere pasta uniforme continua, con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio,
- crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescenze o altro;
- non devono presentare gusti anomali dovuti ad irrancidimento o altro;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;
- devono riportare la data di confezionamento e la scadenza.

FORMAGGINI

Conformi al Regolamento CEE n. 2204/90 del 24/07/90.

Si richiede l' assenza di polifosfati.

Per le gite scolastiche i prodotti richiesti devono essere tali da non necessitare di refrigerazione.

FORMAGGI FRESCHI: tipo Linea – tipo Annabella

Caratteristiche:

- grasso minimo su sostanza secca 50%.

MOZZARELLA/FIORDILATTE

Caratteristiche:

- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

CRESCENZA/STRACCHINO

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle.

ROBIOLA - FRESCOTENERO

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle.

RICOTTA

Caratteristiche:

- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21/03/73 e successive modifiche;
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese ed altre.

TALEGGIO

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 48% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta di colore da bianco a paglierino e sapore leggermente aromatico;
- la denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel Regolamento CE 1107/96 del 12/06/96.

ITALICO

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle.

FONTINA

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta ma elastica con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino e sapore dolce caratteristico;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- la denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel DPR 1269 del 30/10/55.

FONTAL

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

BERNA, EMMENTAL, GRUYERE, SBRINZ, EDAMER

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca;
- l'Emmenthal deve presentare interamente la classica occhiatura delle dimensioni di una ciliegia, distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna. La pasta deve essere compatta, morbida, colore giallo intenso.
- Il Gruyere deve avere una pasta morbida e fondente, untuosa di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa con buchi della grossezza di un pisello.
- Lo Sbrinz deve avere una pasta compatta e friabile, il sapore finemente aromatico.

PROVOLONE

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta, priva di occhi, di colore bianco tendente al paglierino;
- la stagionatura deve variare dai 6 ai 12 mesi.

PROSCIUTTO CRUDO

Il prodotto deve provenire da suini di provenienza e allevamento nazionali e possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dal D. Lgs. 597/92.

In particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:

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

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

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI, SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO

Deve essere conforme alle normative nazionali e comunitarie vigenti. Deve provenire da suini di provenienza e allevamento nazionali. Inoltre non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine e quindi deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- all'interno della confezione non deve esserci liquido percolato;
- coscia di magro, ben prosciugato, morbido succulento, ma non acquoso, compatto al taglio;
- la fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- il rapporto tra acqua e proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore;
- non deve possedere iridizzazioni, picchiettature o altri difetti;
- deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie o conservanti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/02/96 n. 209 ad eccezione degli amidi e derivati che non devono essere presenti;
- l'esterno non deve presentare patinosità superficiali, né presentare odori sgradevoli;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%;
- Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni pregiudicando il rendimento alimentare, quindi può essere preventivamente sgrassato.

Il **prosciutto** deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. Deve essere affettato idoneamente, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

Deve essere in involucri che ne garantiscano la massima igienicità.

BRESAOLA

Deve corrispondere al D. M. 23 dicembre 1998.

Deve essere prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino di età adulta di allevamento nazionale, proveniente da stabilimenti CEE nazionali.

Deve avere consistenza soda ed elastica.

Il taglio compatto e assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini e grasso.

Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

Il gusto non deve essere mai acido.

TACCHINO ARROSTO AFFETTATO

Deve essere conforme ai requisiti del D.P.R. 08/06/82 n. 503 art. 14 e successive modifiche, del D. Lgs. 109/92 e del D.L. 118/92. Deve essere di provenienza e allevamento nazionali.

La carne deve presentare consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce, colore bianco-rosato.

UOVA PASTORIZZATE

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D.Lgs. 04/02/93 n. 65 e O.M. 22/06/72 e deve provenire da galline allevate a terra e alimentate con mangimi di origine vegetale.

Deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Per i prodotti refrigerati deve essere in particolare mantenuta la temperatura di +4° C.

La fascettatura deve essere conforme a quanto previsto delle normative nazionali e comunitarie vigenti.

LEGUMI SECCHI: FAGIOLI, CECI e LENTICCHIE e MISCELA DI LEGUMI

I legumi secchi devono essere:

- Puliti;
- di pezzatura il più omogenea possibile, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.);
- uniformemente essiccati;
- Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

LEGUMI FRESCHI

Devono possedere le seguenti caratteristiche:

- interi, sani, privi di ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi di origine parassitaria;
- puliti, freschi, turgidi e senza alcun segno di ammolimento;
- non pre-germogliati;
- privi di umidità esterna anomala;
- privi di odori e sapori anomali.

La modalità di cottura da utilizzare per tutte le verdure destinate alla preparazione di contorni cotti deve essere al forno o al vapore, è consentita la lessatura esclusivamente per le verdure destinate alla preparazione di puree.

ORTOFRUTTA, INSALATA VERDE, ORTAGGI biologici

I prodotti:

- devono appartenere alla Categoria I;
- devono essere sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;
- devono essere puliti, vale a dire privi di terra, di residui di fertilizzanti e antiparassitari e di ogni altra impurità;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori o sapori anomali;
- le verdure devono essere sane, intere ed asciutte, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo, di aspetto fresco puliti e mondati, privi delle parti imbrattate di terra o sabbia;
- sono da escludere prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

In genere i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

Per le banane sono ammesse leggere variazioni di forma e di peso che deve corrispondere a circa 80 gr. al netto della buccia, la polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali, il sapore del frutto non deve essere allappante, evidente segno di non completa maturazione.

Devono essere utilizzate carote novelle o di varietà piccola per il consumo come contorno, mentre nelle altre preparazioni alimentari quali minestrone o sughi possono essere utilizzate carote a radice grande.

Sulle patate non devono essere presenti segni di germogliazione incipienti né germogli filanti. Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei).

In caso di mancata reperibilità le bietole, le melanzane e i peperoni possono essere surgelati.

Tra i requisiti richiesti all'azienda di produzione, devono essere previste le procedure di autocontrollo determinate secondo il metodo HACCP che specifica le analisi dei punti critici di produzione e le analisi dei prodotti dalla materia prima al prodotto finale.

La fornitura deve avvenire nel rispetto delle tabelle di stagionalità di seguito riportate.

INSALATA VERDE, ORTAGGI (IV GAMMA biologico)

I prodotti devono essere conformi ai Regolamenti CE 2092/91, 1804/99 e 2491/2001, Reg. 2073/2005.

Devono inoltre possedere i seguenti requisiti:

- limiti microbici aerobi a 30° C/g. max: 5 x 10⁶, coliformi a 44,5° C/g. 10³;
- salmonella assente in 25 g.

La temperatura raccomandata durante la produzione si rifà alla normativa francese che prevede:

- locali di selezione dei prodotti massimo a + 12° C;
- locali di fabbricazione ed imballaggio: max 12° C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a +4° C);
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto max a+4°C;
- celle frigorifere e camion di trasporto max +4°C;
- l'eventuale trattamento con cloro attivo (50 p.p.m.) 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 vaschette collegate: la prima utilizzata per il prelavaggio con allontanamento di residui di disinfettante, mentre la seconda è da considerarsi vasca di lavaggio vera e propria;

- l'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni, oltre ad essere conformi al D. Lgs. 27/01/92 n. 109, devono essere in atmosfera controllata utilizzando l'aria ambiente e microbiologicamente controllata.

Tra i requisiti richiesti all'azienda di produzione, devono essere previste le procedure di autocontrollo determinate secondo il metodo HACCP che specifica le analisi dei punti critici di produzione e le analisi dei prodotti dalla materia prima al prodotto finale.

PIANTE AROMATICHE E SPEZIE

Devono essere conformi al Regolamento CE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni.

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dalla normativa.

Possono essere utilizzate le seguenti spezie: zafferano in polvere, origano, noce moscata, chiodi di garofano, cannella, composti di spezie privi di glutammato.

TABELLA STAGIONALITA' ORTAGGI												
	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
AGLIO	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
ASPARAGI				• •	• •	•						
BIETOLE	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
CARCIOFI	• •	• •	• •	• •	• •	• •					• •	• •
CAROTE	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
CAVOLFIORI	• •	• •	• •	• •	• •				• •	• •	• •	• •
CICORIA	• •	• •	• •	• •					• •	• •	• •	• •
CIPOLLE	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
FAGIOLI BORL							• •	• •				
FAGIOLINI					•	• •	• •	• •	• •	• •	•	
FINOCCHI	• •	• •	• •	•					•	• •	• •	• •
LATTUGA				• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •		
MELANZANE					•	• •	• •	• •	• •	• •	•	
PATATE	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
PEPERONI						•	• •	• •	• •	• •	• •	
PISELLI				•	• •	• •	• •					
POMODORI						• •	• •	• •	• •	• •		
PORRI	• •	• •	• •	• •					• •	• •	• •	• •
RADICCHIO	• •	• •	• •	• •	•					• •	• •	• •
SEDANI	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
SPINACI	• •	• •	• •	• •					• •	• •	• •	• •
VERZE	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
ZUCCHINE					•	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
TABELLA STAGIONALITA' FRUTTA												
	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
ALBICOCCHHE						• •	• •					
ARANCE	• •	• •	• •	• •	•				•	• •	• •	• •
CACHI											• •	• •
CLEMENTINE	• •	•								•	• •	• •
COCOMERI						• •	• •	• •				
FRAGOLE			• •	• •	• •	• •						
KIWI	• •	• •	• •	• •	•					• •	• •	• •
LIMONI	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
MELE	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
MELONI							• •	• •	• •			
PERE	• •	• •	• •	• •	• •	•	•	• •	• •	• •	• •	• •
PESCHE						• •	• •	• •	• •	•		
SUSINE						•	• •	• •	• •	•		
UVA								• •	• •	• •	• •	• •

POLVERI LIEVITANTI e LIEVITO DI BIRRA

Il lievito per dolci deve essere conforme al D.M. 16/06/1999 e successive modifiche. Il lievito di birra deve

rispondere ai requisiti indicati nella legge n. 502 del 30/11/1998, art. 8.

ACQUA

L'acqua da tavola **proviene dall'acquedotto di zona**. In caso di uscite didattiche dovrà essere fornita acqua del tipo oligominerale naturale, quindi rispondere ai requisiti sulla classificazione delle acque oligominerali come in D.L. 105 del 25/01/92 e successive modifiche.