



Comune di Vaie

Via I° Maggio n° 40 - Cap 10050 – VAIE
Provincia di Torino - P.I. – C.F. 01473450011
Tel.011-9649020 - Fax.011-9631651 – E-mail: vaie@reteunitaria.piemonte.it

Allegato D

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE MINIME RICHIESTE PER LA SOMMINISTRAZIONE DI PASTI CALDI ALLA SCUOLA DELL'INFANZIA E ALLA SCUOLA PRIMARIA DI VAIE

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

Gli eventuali prodotti biologici 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.

Tutti i prodotti non biologici dovranno essere di provenienza e produzione italiana.

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

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

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.

PANE GRATTUGIATO

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

Deve essere di grano tenero setacciata, macinata a pietra, di origine biologica certificata (D.L. 220/95 Reg. CEE 2092/91 con modifiche Reg. CEE 1935/95).

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.

Valgono le caratteristiche indicate per la farina di grano tenero.

PASTA

Dovrà essere ottenuta con semolino di grano duro macinato a pietra di provenienza biologica certificata da uno degli organismi riconosciuti dalla legge (D.L. 220/95 Reg. CEE 2092/91 con modifiche Reg. CEE 1935/95) e esente da qualsiasi altro macinato additivo.

Non deve presentare difetti (macchie, bolle d'aria, spezzature o tagli) ed essere indenne da ogni agente infestante.

Deve essere fornita nei vari formati secondo le esigenze dell'allegata tabella dietetica e tenere bene la cottura.

RISO E CEREALI

Si richiede l'utilizzo dei seguenti cereali: riso semi lavorato, orzo mondo, orzo perlato.

Tutti i cereali devono essere di origine biologica certificata da uno degli organismi riconosciuti dalla legge (D.L. 220/95 Reg. CEE 2092/91 con modifiche Reg. CEE 1935/95) e esente da qualsiasi altro macinato additivo.

Non devono presentare difetti quali striature e vaiolature interne. Devono essere di ottima qualità e tenere bene la cottura.

OLIO EXTRAVERGINE di OLIVA

L'olio deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità. Deve essere di marca nota e di provenienza e produzione nazionale.

Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".

Deve essere olio di oliva ottenuto esclusivamente dalla frangitura meccanica a freddo 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, 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.

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.

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% del peso sullo sgocciolato.

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 rispondenti agli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984. 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 anomalità 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

Il pesto confezionato deve essere usato solo in caso di mancata reperibilità del basilico fresco.

Il pesto confezionato non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche e deve essere conforme ai Regolamenti CE 2092/91, 1804/99 e 2491/2001.

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.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

ZUCCHERO SEMOLATO

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 (Filth-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.

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.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27.01.1992 n. 110 e successive modifiche, in particolare l'art. 6 specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esse estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dai DD.LL. su citati.

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 lisce, 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.

Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18° , come previsto dal DPR 327/80 e D.Lgs. 110/92. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non sia in grado di rispettare tali norme, dovrà fornirsi direttamente presso impianti ittici autorizzati, in possesso di bollo CEE, per evitare il trasporto dello stesso a una temperatura diversa da quella prevista dalla legge vigente (-18).

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.

Essere omogenea e costante.

Parametri chimici:

- ph < 6,2 – 7;
- TMA (trimetilamina) 1 mg/00g.;
- TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100g.;

Parametri fisici:

- calo peso 10 – 30% a seconda della specie;
- glassatura 5 – 20% a seconda della specie.

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

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 lindemunthianum*.

Le verdure richieste sono: fagiolini, piselli, spinaci.

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 18 mesi e non superiore a 24 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 mazzato, mazzatura 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

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.

LATTE U.H.T. INTERO

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

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.

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

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 naturale, alla frutta finemente omogeneizzata di gusti misti, di buona qualità, fornito in confezioni monodose da 125 g., non deve contenere né coloranti, né conservanti **ed i vasetti devono riportare ben visibile la scadenza.**

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

BUDINO

Il budino deve essere confezionato con un preparato a base di ingredienti di origine biologica certificata.

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 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 FRESCI 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.

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.

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.

UOVA

Devono essere di gallina, fresche, pastorizzate.

Le stesse devono essere fornite in imballaggi o confezioni recenti le prescritte fascette con obbligo delle seguenti dichiarazioni: ditta produttrice, categoria di qualità, peso e numero, numero del centro di imballaggio, data di imballaggio e di scadenza.

LEGUMI SECCHI

Devono essere di provenienza biologica certificata da uno degli organismi riconosciuti dalla legge (D.L. n. 220/95 Reg. CEE 2092/91 con modifiche Reg. CEE 1935/95).

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.
- Per la preparazione di pasta e fagioli si richiede l'impiego di fagioli borlotti secchi con le caratteristiche di cui sopra.

ORTOFRUTTA, INSALATA VERDE, ORTAGGI

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.

- è tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

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 germogliamento 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.

TABELLA STAGIONALITA' ORTAGGI												
	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
Aglio
Asparagi									
Bietole
Carciofi
Carote
Cavolfiori
Cicoria
Cipolle
Fagiolini 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
Albicocche						.	.					
Arance
Cachi											.	.
Clementine
Cocomeri						.	.	.				
Fragole								
Kiwi
Limoni
Mele
Meloni							.	.	.			
Pere
Pesche							
Susine							
Uva							

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.

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.