Allegato 1 – TABELLE MERCEOLOGICHE

I prodotti a "filiera corta" devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Sono esclusi prodotti che contengano come ingrediente lo sciroppo di glucosio-fruttosio o simili, nonché semilavorati industriali e piatti pronti surgelati.

- **PANE COMUNE**

Prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A. e Canada, del tipo 0, 00 o di tipo integrale, seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4.7.1967, n° 580, art. 14 e art. 16 sostituito da art. 44 della Legge Comunitaria del 22.2.1994, n° 146 e dal D.P.R. 30.11.1998, N° 502.

E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici, salvi i competenti provvedimenti del Ministero della Sanità a norma della Legge 30.4.1962, n° 283 e Legge 4.7.1969, n° 480 art. 10.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla Legge n° 580/67 art. 16. D. Lgs. 109/92 e precisamente:

- pezzature fino a 70 g. massimo 29%.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera, senza grassi aggiunti e non deve essere pane conservato con il freddo ed 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 dell'art. 22 del D. Lgs. 109/92.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e 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 od altro.

Pezzatura gr. 50.

Poiché sono in atto accordi nazionali e locali tra Ministero, Assessorati e Associazioni Panificatori per la riduzione del contenuto di sale nel pane, e visti i programmi di attività dei SIAN, vista la grande valenza preventiva della riduzione del sale nella dieta ed il ruolo strategico del pane nell'alimentazione mediterranea, si propone la sperimentazione di un pane a contenuto dimezzato di sale, che potrebbe avvenire una volta alla settimana nei giorni in cui ci sono portate più saporite, salvo poi estenderla in caso di gradimento.

- **PANE GRATTUGIATO**

Prodotto e confezionato in Italia, con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A. e Canada. Deve essere conforme alla Legge 4.7.1967, n. 580.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

Deve essere garantito di produzione giornaliera e senza grassi aggiunti.

Le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 27.1.1992, n. 109.

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

- **FARINA BIANCA TIPO 00**

Prodotta e confezionata in Italia, con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A. e Canada, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67 titolo II art. 7.

La farina 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. Le etichette devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D. Lgs. 27.1.1992, n° 109.

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

- **FARINA DI MAIS**

Filiera italiana.

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, nonché sostanze vietate dalla Legge 580/67.

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

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e le etichette devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e s.m.i.

- **PRODOTTI DA FORNO, FETTE BISCOTTATE, CRAKERS, CROSTINI E SIMILI**

Prodotti e confezionati in Italia, con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A. e Canada. Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n° 580/67 e D.P.R. 23.6.1993, n° 283.

Le confezioni devono essere chiuse e non presentare difetti. Le etichette devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D. Lgs. 27.1.1992, n° 109.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto, olio di oliva e olio extra vergine di oliva.

- **PIZZA/FOCACCIA**

Prodotte e confezionate in Italia, con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A. e Canada. Devono essere di produzione giornaliera.

Gli ingredienti previsti sono: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva e, per la pizza, pomodori pelati conformi ai requisiti di cui al punto 16.

- **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

Prodotta e confezionata in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada. Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella Legge n. 580/67 titolo IV articoli 28 e 29 e s.m.i. presenti nella Legge n° 440/8.6.1971.

La pasta non deve presentare difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

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

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

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92.

Pasta tricolore: deve essere conforme al D.M. 27.4.1998, n° 264 e al D. Lgs. 109/92 e avere le caratteristiche merceologiche riportate per la pasta di semola di grano duro.

- **PASTE SECCHHE ALL'UOVO/RIPIENE**

Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada. Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per kg. di semola, come citato nell'art. 31 della Legge n.580/67 e Circolare Ministeriale n° 32/85.

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

Le confezioni devono pervenire intatte, le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92.

- **PASTE FRESCHE ALL'UOVO/RIPIENE**

Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada. Devono rispondere ai requisiti della Legge, artt. 33 e 34 n. 580/67 e Circolare Ministeriale n° 32/85.

Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti. Gli imballaggi devono riportare in lingua italiana il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione e la data di scadenza, art. 35 della Legge n. 580/67 e D. Lgs. 109/92. E' vietato apporre raffigurazioni idonee ad indurre in errore l'acquirente.

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

Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale.

- **PASTA PER LASAGNE.**

Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada. Sfoglia di pasta all'uovo, con le caratteristiche delle paste fresche all'uovo, di dimensioni adatte all'alloggiamento in gastronom. La sfoglia deve essere pronta da infornare, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

- **RISO.**

Filiera piemontese.

Deve essere conforme alla legge del 18.3.1958, n° 325 e art. 28 del D. Lgs. 109/92.

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, come nell'art. 3 della Legge 325.

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Le tipologie richieste sono:

- Superfino;
- Parboiled.

- **ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO E MIGLIO**

Filiera comunitaria.

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 Titolo I°.

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

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste da D.L. 109/92.

- **OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE**

Filiera italiana.

Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla Legge 13.4.1960, n° 1407, D.M. 31.10.1987, n° 509, regolamenti CE 1513/2001, n. 1989/2003 e 865/2004. 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.

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 gr. ogni 100 gr., in conformità del Reg. CE 1513/2001.

Gli oli devono essere confezionati in conformità all'art. 26 del D. Lgs. 109/92.

- **OLIO DI ARACHIDE**

Filiera italiana.

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L. n° 2033 del 15.10.1925 sugli oli di semi e art. 2 della Legge 283/62 sugli imballaggi.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

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

Gli oggetti in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18.2.1984. Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione. Eventuali giunzioni laterali devono essere realizzate mediante saldatura per fusione, aggraffatura meccanica o lega saldante stagno o piombo.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27.1.1968, n° 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

Suddetto olio è da utilizzarsi esclusivamente come coadiuvante tecnologico.

- **BURRO DI CENTRIFUGA/BURRO MONOPORZIONE**

Filiera italiana.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della L. n° 1526 del 23.12.1956, L. 283/62, L. 202 del 13.5.1983, D.L. 19.2.1992, n° 142 e la Circolare Ministeriale del 2.4.1998, n° 3, che prevede l'applicazione del Regolamento CEE 2991/94 del 5.12.1994 per il burro di qualità. Le etichette devono essere conformi al D. Lgs. 109/92. 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%.

Esso 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.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto, artt. 47 e 48 D.P.R. n° 327 del 26.3.1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra +1° e +6°C, art. 51 D.P.R. n. 327/80 allegato C), aggiornato dal D.M. 1.4.1988.

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

- **POMODORI PELATI**

Filiera italiana e biologici.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11.4.1975, Circolare Ministeriale n° 137 del 25.6.1990, Circolare Ministeriale n° 138 del 13.6.1991 e art. 27 D. Lgs. 109/92.

I pomodori devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo, secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme sopracitate. Inoltre il peso 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 di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "olio di arachide".

- **PESTO**

Filiera italiana.

Deve essere esente da conservanti e preparato con basilico, aglio (se gradito), pinoli, olio di oliva possibilmente extravergine, grana/parmigiano e/o pecorino. Perciò non deve contenere grassi non meglio identificati.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Deve essere conforme al Regolamento C.E. 2092/91.

L'etichettatura deve essere conforme al D. L.vo 27.1.1992, n° 109.

- **TONNO ALL'OLIO DI OLIVA**

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7.7.1927 n. 1548 e D. Lgs. 30.12.1992, n° 531, dal D.M. 9.12.1993 e D.Lgs. 109/92.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "olio di arachide". I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

- **PINOLI**

Filiera comunitaria.

Sono i semi contenuti nelle pigne del pino domestico pinus pinea, costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm e larghe 4-6 mm. Color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola. Il contenuto in olio è del 50%.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al D.L. 27.1.1992, n° 109.

- **SUCCHI DI FRUTTA, MOUSSE O PUREA DI FRUTTA**

Filiera italiana.

Il succo 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. La produzione e la vendita di questi prodotti sono regolate dal D.P.R. 18.5.1982. Si deve usare zucchero consentito dall'art. 1 della Legge 31.3.1980, n° 139 oppure fruttosio, eccetto che per i succhi di pera e mela. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

Sui deve usare zucchero consentito dal D.Lgs 51/2004.

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

I succhi di frutta, le mousse o puree di frutta devono essere senza zucchero aggiunto e privi di additivi, contenente il 100% di frutta e non nettari o bibite alla frutta.

- **FRUTTA SCIROPATA.**

Filiera italiana (con l'eccezione dell'ananas).

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

L'ananas sciropata deve inoltre essere:

- completamente decorticato;
- privo del nucleo centrale.

- **PRODOTTI SURGELATI - CARATTERISTICHE**

Condizioni generali.

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.L. 27.1.1992, n° 110 e s.m.i.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27.1.1992 n. 110 e s.m.i.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C , come previsto dall'art. 4 della Legge sopra riportata.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27.1.1992 n. 110 e s.m.i.

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 esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L. 27.1.1992, N. 110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. 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 o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve essere negativo.

PESCE CONGELATO/SURGELATO – CARATTERISTICHE

Il pesce congelato/surgelato deve 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.

Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92 la temperatura di trasporto della pesca congelata o surgelata, non può superare i -18°C .

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C .

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C .

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti di pesce 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 (zone FAO) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici:

pH < 6,2-7

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 gr.

TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100 gr.

Parametri fisici:

calo peso: 10-30% a seconda della specie

glassatura 5-20% a seconda della specie.

Si richiede per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del D.L. 531/92. Per i limiti di mercurio si fa riferimento al Regolamento CE 1881/2006 e s.m.i.

- **VEGETALI SURGELATI**

Filiera italiana. Fagiolini, piselli.

Tutti devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- devono sottostare al CE 2092/91 e s.m.i. e al CE 1804/99;
- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (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 i pezzi 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 peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

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*.

Gli spinaci, le costine e le erbe possono essere surgelati non biologici.

- **VERDURE MISTE SURGELATE PER MINISTRONE**

Filiera italiana.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche e normative delle singole specie vegetali.

- **CARNI**

26.1 Carni fresche refrigerate di bovino adulto sottovuoto.

a) Filiera piemontese. Qualità delle carni: in aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi, in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere ottenute esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di razza piemontese, Piemonte iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi o altre razze nate, allevate e macellate in Piemonte (il riferimento in questo caso è al disciplinare del marchio di qualità COALVI).

b) Allevato in Piemonte: in questo caso si fa riferimento al disciplinare del marchio "allevato in Piemonte" di Asprocarne che prevede l'allevamento in Piemonte di bovini da carne (non necessariamente di razza piemontese) per almeno 5 mesi, nel caso di bovini di sesso maschile, e di almeno 4 mesi per il sesso femminile.: Questo marchio è un'evoluzione della L.R. 35/88.

26.2. Carni congelate di bovino adulto.

Per le tipologie di carni descritte al punto precedente, stante l'elevata disponibilità di tagli anatomici pregiati in alcuni periodi dell'anno (mesi estivi che corrispondono ai mesi di chiusura delle scuole) è possibile prevedere la somministrazione nelle mense scolastiche di carne bovina congelata (per le stesse carni descritte al punto precedente).

La congelazione dovrà essere fatta a norma di legge da ditte autorizzate.

Il successivo utilizzo di queste carni nella preparazione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie specifiche.

26.3. Carni avicole refrigerate.

Filiera piemontese e regioni contermini (Valle d'Aosta, Lombardia; Liguria; Emilia-Romagna) per la carne di pollo, filiera italiana per la carne di tacchino.

Sono richiesti i seguenti tagli:

- cosce, sovra cosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino.

Condizioni generali:

- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di 3 giorni e non meno di 12 ore;
- devono appartenere alla classe A Reg. CE 1234/2007;
- devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;

- la pelle deve presentarsi di spessore fino, 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;
- devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante o dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana;
- devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso senza essudature, né trasudate.

Le carni di tacchino devono provenire da animali di età compresa tra 14 settimane e gli 8 mesi. Devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

- **PROSCIUTTO COTTO**

Filiera italiana.

Deve provenire da stabilimento autorizzati ai sensi del D.L.vo 537/92 e presentare le seguenti caratteristiche:

- 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;
- 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;
- l'esterno non deve presentare patinosità superficiali, né presentare odori sgradevoli;
- il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido;
- essere del tipo senza polifosfati aggiunti.

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

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 rendiconto alimentare.

Deve essere del tipo: senza polifosfati aggiunti, senza glutine e senza lattosio e proteine del latte e senza lattosio e proteine del latte.

Deve essere in involucri che ne garantiscano la massima igienicità.

La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta degli interessati, tutta la documentazione relativa a:

- tipo di prodotto,
- nome della ditta produttrice,
- luogo di produzione,
- assenza di polifosfati aggiunti.

28.UOVA CATEGORIA A EXTRA FRESCHE

Filiera piemontese conformi al Reg. CE 589/2008 (Norme di commercializzazione applicabili alle uova), di categoria A extra fresche (Regolamento CE 2995/2003) e di codice almeno 2.

Le uova devono provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale.

29. UOVA PASTORIZZATE

Filiera italiana.

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D. Lgs. 4.2.1993, n° 65 e O.M. 22.6.1972 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.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere idonei per il mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa. Per i prodotti refrigerati deve essere in particolare mantenuta la temperatura di 4°C., come previsto dall'art. 31 del D. Lgs. 19.12.1994, n° 758. La fascettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs. 65/93.

30. ACQUA MINERALE NATURALE

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua confezionata se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua sfusa.

31. LATTE U.H.T. INTERO

Filiera italiana.

L'alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dal D.P.R. n° 54 del 14.1.1997 e alla Circolare n° 16 del 1.12.1997 ed utilizzato come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

32. YOGURT ALLA FRUTTA /INTERO

Prodotto in Piemonte con latte proveniente da animali allevati in Italia secondo quanto previsto dalla normativa dal R.C.E. del 24.6.1991, n° 2092/91, dal Regolamento CEE del 19.7.1999, n° 1804/99 e dal D.M. 4.8.2000.

Non deve contenere additivi e aromi, né altri ingredienti diversi da yogurt, frutta e zucchero, con data di scadenza non inferiore a 10 giorni dalla data di somministrazione.

Dalla fornitura devono essere esclusi gli yogurt alla banana, alla fragola, ai frutti di bosco e kiwi.

33. BUDINO

Filiera italiana.

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici U.H.T. e rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14.1.1997 e alla Circolare n° 16 del 1°12.1997.

34. GELATI.

Filiera italiana, preparati secondo le buone prassi igienico-sanitarie (GMP). Devono essere di formulazione semplice in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

35. PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine; D.P.R. n. 1269 del 30.10.1955, 15.7.1983 e 9.2.1990, e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14.1.1997 e alla Circolare n. 16 del 1.12.1997;
- 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 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano";
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/-4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8.

36. PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO D.O.P.

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4.11.1991/R e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14.1.1997 e alla Circolare n. 16 del 1.12.1997.

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;

- 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;
- proveniente da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi.

37. TUTTI I FORMAGGI DI SEGUITO RIPORTATI devono essere prodotti partendo da materie prime conformi al D.P.R. 54 del 14.1.1997 e alla Circolare n. 16 dell'1.12.1997. Tutte le confezioni devono essere consone all'art. 23 del D. Lgs. 109/92.

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco; caglio e sale; grasso minimo su sostanza secca 50%;
- non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Non è consentito utilizzare formaggi fusi (formaggini, sottilette).

Mozzarella/Fiordilatte a “filiera piemontese”

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Crescenza a “filiera piemontese”

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Robiola a “filiera piemontese”

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come da D. Lgs. 27.1.1992, n° 109;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Ricotta a “filiera piemontese”

Caratteristiche:

- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21.3.1973 e s.m.i.;
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese ed altre.

38. SALE

Filiera italiana.

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato" deve essere conforme al D.M. 31.1.1997, n° 106.

E' richiesto l'utilizzo di sale iodato, distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato secondo quanto previsto dalla legge 21.3.2005 n. 55. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

I prodotti non devono contenere impurità e corpi estranei.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e al D.M. 31.1.1997, art. 5.

Nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti nei punti di distribuzione (insalate ecc.) dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto e l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale.

39. ZUCCHERO SEMOLATO

Filiera comunitaria.

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31.3.1980.

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg. Le confezioni devono riportare quanto richiesto dalla legge 31.3.1980, n° 139, art. 7 che riprende il D. Lgs. 109/92.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtth-Test).

40. POLVERI LIEVITANTI/LIEVITO DI BIRRA.

Filiera comunitaria. Conformi al D.M. 199/2009.

41. ACETO ROSSO/BIANCO

Filiera italiana.

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 12.2.1965, n° 162, modificato con L. 9.10.1970, n° 739, Legge 6.6.1986, n° 528 sulla produzione e commercializzazione degli agri.

42. ORTOFRUTTA

Devono essere conformi al Regolamento C.E. 2092/91 del 24.6.1991 e s.m.i., al C.E. 1804/99.

Caratteristiche minime.

I prodotti:

- devono appartenere alle categoria I e II;
- devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi parassitari;
- devono essere puliti, vale a dire privi di terra, e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori o sapori anomali.

E' tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente. 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.

Ogni mese dovranno somministrarsi almeno due tipologie di frutti diversi secondo quanto previsto dalla sottostante tabella in merito alla stagionalità:

GENNAIO	Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere
FEBBRAIO	Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere
MARZO	Ananas, arance, banane, kiwi, mele, pere
APRILE	Ananas, arance, banane, kiwi, mele
MAGGIO	Ananas, banane, mele, melone
GIUGNO	Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, mele, melone
SETTEMBRE	Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne
OTTOBRE	Ananas, banane, mele, pere
NOVEMBRE	Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere
DICEMBRE	Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere

Si riportano di seguito le caratteristiche specifiche dell'ortofrutta:

a) prodotti di produzione extranazionale:

- banane (non trattate con tiambendazolo);
- ananas;

b) i prodotti di seguito elencati devono essere di filiera italiana:

- cipolle;
- aglio;
- porri;
- carote: devono essere scelte le più piccole e tenere per il consumo come contorno, mentre per le preparazioni alimentari in genere possono essere utilizzate quelle a radice più grande;
- biette/erbette;
- cavoli broccoli;
- finocchi;
- sedano;
- insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce;
- pomodori;
- zucchine;
- zucca;
- patate: non devono presentare segni di germogliazione incipiente né germogli filanti. Per le partite di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi di uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei); mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate;
- mele;
- pere;
- banane;
- pesche;
- albicocche;
- angurie;
- melone;
- susine;
- prugne;
- arance;
- limoni: sono ammessi frutti con colorazione verde chiara ma che corrispondano al contenuto minimo in succo;
- mandarini e clementine;
- kiwi;
- cachi.

43. PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI

Devono essere conformi al regolamento C.E. 2092/91 e s.m.i.

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