

## **Allegato 4 – TABELLE MERCEOLOGICHE MENSE**

### **DISPOSIZIONI GENERALI**

**Tutti i prodotti elencati nelle tabelle merceologiche devono rispondere alla normativa italiana e comunitaria vigente.**

**L’A.C. si riserva la possibilità di richiedere all’I.A. l’impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari qualora fossero inserite nuove preparazioni nel menù.**

**Tutti i prodotti devono essere OGM free, conformi alla legge n. 204/2004 e al Reg. CE n. 178/2002, in tema di sicurezza e rintracciabilità degli alimenti. Devono essere conformi al Reg. CE n. 852 e 853 per ciò che concerne l’igiene dei prodotti alimentari e al D.lgs 114/06 per quanto concerne gli allergeni alimentari. Le derrate alimentari recanti l’indicazione “BIO”, devono provenire da coltivazione biologica ed essere conformi a quanto disposto dal Reg. CE n. 834/2007 e al Reg.CE 889/08. I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE 1935/2004.**

**L’etichettatura dei prodotti deve essere conforme al D.lgs 109/92 e s.m.i.**

**Tutti i prodotti al seguito indicati devono essere possibilmente a “filiera corta” (devono avere subito un basso numero di passaggi commerciali dal produttore al consumatore). Alcuni di essi devono provenire da “filiera piemontese”.**

**Sono inoltre previsti prodotti tipici identificati come:**

**DOP - Denominazione di Origine Protetta – sono prodotti le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un’area geografica delimitata e il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione, ai sensi del Reg CEE 2081/92 e s.m.i.;**

**IGP – Indicazione Geografica Protetta – identificati da un marchio di origine attribuito a prodotti per i quali una determinata qualità o altra caratteristica dipende dall’origine geografica e la cui produzione, trasformazione o elaborazione avviene in un’area geografica determinata, ai sensi del Reg. CEE 2081/92 e s.m.i..**

**I prodotti destinati ai soggetti celiaci devono essere conformi alla L. 123/2005, alla Dir. CE 66/2007 e s.m.i. ed al Prontuario dell’Associazione Italiana Celiachia aggiornata.**

**I prodotti biologici destinati alla fornitura delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado sono:**

- **pane**
- **riso**
- **farine**
- **crostatine e plum cake**
- **confetture**
- **succhi di frutta**
- **yogurt**
- **ortofrutta**
- **cereali**
- **legumi secchi**

### **1 Pane “BIO”**

Il pane deve essere fresco, ben lievitato ben cotto, prodotto con farine di grano tenero tipo “0”, integrale o farine di cereali diversi provenienti da coltivazioni biologiche certificate, con lievito naturale, possibilmente con pasta acida.

Composizione: farina “0” biologica, acqua, sale marino, lievito naturale o pasta acida, per l'eventuale spalmatura è possibile utilizzare olio extra vergine di oliva biologico. Caratteristiche organolettiche: crosta dorata e croccante, mollica morbida, alla rottura con le mani o al taglio il pane biologico deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.

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

Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato col freddo o altre tecniche. Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

### **1 bis Pane grattugiato “BIO”**

Derivato dalla macinazione del pane essiccato.

Deve essere in confezioni sigillate senza rotture o difetti.

### **2 Crostini “BIO”**

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. 580/67 e D.P.R. 283/93.

Non devono essere aggiunti grassi di alcun genere, né aromi. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D. L.gs. 109/92.

### **3 Grissini o crackers**

Prodotti in conformità al D.P.R. 23 giugno 1993, n° 283. Prodotti con farina derivata da frumento tipo “0”, ”00” e/o di “tipo integrale”; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anomali. I grassi impiegati possono essere olio extra vergine di oliva, oli o grassi vegetali non idrogenati. E' ammessa solo la tipologia senza sale in superficie.

### **4 Farina bianca tipo 00 “BIO”**

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite dalla legge n. 580/67.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109.

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

### **5 Pasta di semola di grano duro**

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n.580/67 e s.m.i. La pasta non deve presentare difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;

- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Il formato di pasta non si deve ripetere nell'ambito della settimana. Per ogni tipo di pasta devono essere specificati 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 devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92.

## **6 Pasta dietetica senza glutine**

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità, ed è soggetto alla D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111.

I prodotti devono provenire da stabilimenti autorizzati con Decreto del Ministero della Sanità del 9.12.1993. Devono essere presenti nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

## **7 Riso Parboiled "BIO"**

Deve rispondere ai requisiti del Reg. CE 834/2007. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

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

Il trattamento Parboiled è diretto a conservare al riso le proprietà originarie e a migliorarne la resistenza in fase di cottura.

## **8 Orzo perlato, "BIO"**

Deve rispondere ai requisiti del Reg.CE 834/2007. I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco.giallo paglierino.

## **9 Olio di oliva extra vergine**

L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 gr. ogni 100 gr. In conformità al Reg CE 1513/2001. Deve essere conforme ai Reg. CE 1989/2003 e 865/2004. Deve essere confezionato in bottiglie di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce.

### **10 Olio monosemie di di arachide, girasole o mais (da usare solo come ausilio tecnologico)**

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L. n. 2033 del 15 ottobre 1925 e s.m.i. 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.

### **11 Burro di centrifuga**

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n.1526 del 23 dicembre 1956, L. 283/62, L. 202 del 13 maggio 1983, D.L.19/2/92 n. 142 e D. Lgs. 109/92.

In particolare il burro non deve avere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi, tenore massimo di acqua e di estratto secco lattiero conforme alla normativa vigente Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, nè presentare alterazioni di colore sulla superficie.

### **12 Polpa di pomodoro**

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428/75 e dall'art 27 dell'art. 109/92. Deve essere ricavato direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privo di condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura o la depezzatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. Le confezioni in latta devono avere l'apertura a strappo.

### **13 Pesto**

Il pesto confezionato deve essere di produzione industriale, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazione di colore.

Gli ingredienti sono: basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano DOP o parmigiano reggiano DOP, pinoli.

L' etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 27/01/92 n. 109

### **14 Pinoli**

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.Lgs. 27.1.92 n. 109.

### **15 Prodotti surgelati - caratteristiche**

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformita' alle norme vigenti, D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e s.m.i. e D.Lgs. 109/92.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

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.

Le confezioni devono:

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

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni. Il prodotto una volta scongelato non puo' 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 e fenomeni di putrefazione.

## **16 Pesce surgelato - caratteristiche**

Il pesce 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.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

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.

Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.

Parametri fisici:

calo peso: 10 - 30% a seconda della specie.

Glassatura 5 - 20% a seconda della specie

Deve essere conforme alla normativa vigente. Il prodotto deve essere etichettato ai sensi del Regolamento CEE 104/2000 del 17.12.99 e delle disposizioni applicative di cui D.M. 27.08.02.

Si richiede che sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del Reg. CE 852 E 853.

## **17 Vegetali surgelati**

Fagiolini, zucchine, piselli, carote, cavolfiori, broccoll, spinaci, costine, biette, funghi. Tutti devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- 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 di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- In particolare i fagiolini devono essere giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati.

### **18 Carni fresche refrigerate di bovino adulto sottovuoto**

Le carni devono essere di razza piemontese, animali nati, allevati e macellati in Piemonte.

Devono provenire esclusivamente da Consorzi o ditte locali che garantiscono la tracciabilità del prodotto.

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, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi.

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+7^{\circ}\text{C}$ , come da D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche.

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;

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste nell'etichetta contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.

La confezione sottovuoto deve presentare:

- involucro integro, ben aderente alla carne;
- etichetta conforme al D.L. 109/92;
- materiali conformi al D.M. 21 marzo 1973, aggiornato dal D.M. 22 luglio 1998, n° 338.

### **18 bis Carni congelate di bovino adulto**

Per la tipologia di carne descritta al punto precedente, stante l'elevata

disponibilità di tagli anatomici pregiati in alcuni periodi dell'anno (mesi estivi che corrispondono alla chiusura delle scuole) è possibile prevedere la somministrazione nelle mense scolastiche di carne bovina congelata.

La congelazione dovrà essere fatta a norma di legge da Ditte autorizzate. Il successivo utilizzo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie specifiche.

La somministrazione di carni congelate dovrà essere accompagnata da adeguata informazione agli utenti sulle motivazioni alla base di tale scelta.

### **19 Carni avicole refrigerate**

Condizioni generali:

- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento CE 1234/2007;
- devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni ne' 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;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- le carni devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudature;
- devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dal D. L. 118/92;

- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

### **POLLO:**

Deve avere un'età inferiore alle 10 settimane;

- devono essere allevati a terra e alimentati con mangime di origine vegetale;
- avere carni tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia e cartilagine sternale molto flessibile;
- provenire da allevamenti nazionali.

### **TACCHINO**

- tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi;
- le carni devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- devono provenire da allevamenti nazionali;

### **20 Suino fresco refrigerato**

Condizioni generali:

- deve provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 26/94;
  - deve provenire da allevamenti nazionali ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
  - deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
  - presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
  - deve essere in osso o in confezioni sotto vuoto;
  - deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
  - deve essere compatta e non eccessivamente umida o rilassata;
  - gli allevamenti devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica:
- .

### **21 Parmigiano Reggiano D.O.P.**

Prodotto secondo le regole previste dal Disciplinare di produzione.

Caratteristiche:

- 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.
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco " Parmigiano Reggiano ";
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8.

### **21 bis Parmigiano Reggiano grattugiato D.O.P.**

La denominazione di origine del formaggio Parmigiano Reggiano è estesa alla tipologia grattugiato, ottenuto esclusivamente da formaggio intero, il cui confezionamento sia ottenuto senza trattamenti e senza aggiunta di sostanze atte a modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie.

Caratteristiche:

- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- aspetto non pulverulento ed omogeneo;
- 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;
- umidità non inferiore al 25/% e non superiore al 35/%

### **22 Grana Padano D.O.P. - filiera piemontese**

Deve essere conforme al disciplinare di produzione;  
deve recare sullo scalzo i marchi di origine ed il logo prodotto impresso a fuoco.

**23 Tutti i formaggi qui di seguito riportati devono essere prodotti partendo da materie prime conformi al D.P.R. 54 del 14/01/1997. Tutte le confezioni devono essere conformi al D.Lgs. 109/92.**

### **Formaggi freschi e a media stagionatura:**

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste in materia. Alcuni di essi devono provenire da filiera piemontese.

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino italiano;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;
- non devono presentare sapori anomali;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Formaggi richiesti:

### **Mozzarella – filiera piemontese**

Caratteristiche:

prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato, deve presentare buone caratteristiche microbiche e non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro. I singoli pezzi devono essere interi e compatti;

### **Crescenza/Stracchino**

Caratteristiche:

prodotta da puro latte vaccino fresco, 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;

### **Primo sale**

Formaggio fresco tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino.

Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

### **Ricotta – filiera piemontese**

Caratteristiche:

non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale. *Deve* essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto. Le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto (ricotta piemontese).

### **Tomino**

Caratteristiche:

formaggio a pasta fresca prodotto con latte pastorizzato, molto omogenea, compatta, senza crosta, di colore bianco e sapore dolce, leggermente acido. Non deve presentare sapori, colorazioni anomale, difetti di aspetto o liquido di spurgo all'interno delle confezioni.

### **Toma Piemontese DOP**

Caratteristiche

formaggio prodotto con latte vaccino; la pasta è morbida e burrosa dal sapore dolce e gradevole di colore bianco con occhiatura piccola. La crosta si presenta liscia, elastica dal colore paglierino chiaro o bruno rossiccio a seconda della stagionatura.

## **24 Prosciutto crudo Parma D.O.P.**

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13.2.1990, n. 26 e dal D.M. 15.2.93, n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

In particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:

- peso non inferiore ai Kg 7;
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle 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 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.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50-60 %.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione. La porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

## **25 Prosciutto cotto senza polifosfati**

Il prodotto deve essere ottenuto con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti" ed essere conforme al D.Lgs.537/92 e D.P.R. 309/98.

All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole,
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20)
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, o altri difetti;
- non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%;
- non deve contenere alcun additivo, glutine, lattosio e proteine del latte.

La confezione deve essere conforme al D. Lgs. 108/92 e per l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

## **26 Bresaola I.G.P.**

Deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Bresaola della Valtellina" di cui al Decreto 23 dicembre 1998.

Deve avere consistenza soda ed elastica. E' richiesto un taglio sottile, compatto e assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico. Il gusto non deve mai essere acido.

## **27 Fesa di tacchino arrosto**

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

## **28 Manzo stufato**

La carne deve presentare consistenza compatta, profumo gradevole, colore rosso bruno.

## **29 Uova**

Le uova devono essere di categoria A extra fresche, conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione Reg. CE 589/2008 e al Reg. CE 2295/2003, di codice almeno 2.

Devono provenire da galline allevate con mangimi di origine vegetale.

## **30 Uova pastorizzate**

Devono essere prodotti con uova fresche di categoria A.

Devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti; devono essere sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalla vigente normativa. Le confezioni aperte devono essere completamente consumate durante un unico ciclo di preparazione del pasto; le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni.

## **31 Legumi secchi "BIO"**

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

I legumi previsti sono:

Fagioli, ceci, lenticchie, piselli

Caratteristiche:

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani, non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);

Qualora il prodotto sia fornito in scatola deve possedere i seguenti requisiti:

- caratteristico odore, colore e sapore del prodotto tipico;
- il peso sgocciolato al netto deve presentare uno scarto < all'1% come previsto dall'art. 67 del D.P.R. 327/80.

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni di latta, l'apertura deve essere a strappo.

### **32 Acqua minerale naturale**

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti norme:

D.Lgs. 25 gennaio 1992, n° 105, art. 11 per le etichettature;

D.Lgs. 12 novembre 1992, n° 542 art. 3,4,5,6 per i criteri di valutazione delle caratteristiche chimiche e chimico fisiche delle acque minerali naturali;

D.M. 13 gennaio 1993 per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizione delle acque minerali naturali; D.M. 17 febbraio 1981 per le acque oligominerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile D.Lgs. 27/2002 e D. Lgs. 31/2002

Il tenore di sali minerali calcolato come residuo fisso non deve essere superiore a 250 mg/l. in quanto destinato ad utenti in età infantile.

L'utilizzo di acqua confezionata è limitata ad iniziative esterne alla scuola o in caso di specifiche e documentate esigenze tecniche o igienico sanitarie.

### **33 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 cucina "raffinato". Non deve contenere impurità e corpi estranei. E' permesso l'utilizzo di sale iodurato conforme al D.M. 10/08/1995 n. 562.

### **34 Aceto rosso/bianco**

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e con limiti delle sostanze tollerate definite dall'art.4 del D.M. 27 marzo 1986 e dalla L. 82/2006.

### 35 Piante aromatiche ed ortaggi

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92.

### 36 Zafferano

Lo zafferano deve essere puro, in polvere, in involucri sigillati, conforme alla normativa vigente.

### 37 Ortofrutta "BIO"

I prodotti devono:

- essere interi e sani, senza lesioni e attacchi parassitari;
- essere puliti, ovvero privi di terra 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;
- è tollerato uno scarto massimo 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 settimana dovranno somministrarsi almeno tre tipologie di frutti diversi secondo quanto previsto dalla sottostante tabella in merito alla stagionalità.

gennaio	ananas,arance,banane,mandaranci,mandarini mele,pere
febbraio	ananas,arance,banane,mandarini,mele,pere
marzo	ananas,arance,banane,mele,pere
aprile	ananas,arance,banane,mele
maggio	ananas,banane,mele,melone
giugno	albicocche,ananas,anguria,banane,pesche,susine,mele,melone
settembre	ananas,anguria,banane,pesche,mele,melone,uva,prugne,pere
ottobre	ananas,banane,mele,pere,uva
novembre	ananas,arance,banane,mandaranci,mandarini mele,pere
dicembre	ananas,arance,banane,mandaranci,mandarini mele,pere

Prodotti di produzione extranazionale:

Ananas

Banane (non trattate con Tiabendazolo).

I prodotti di seguito indicati devono essere biologici:

- aglio
- biette/erbette
- carote: devono essere utilizzate 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
- cavolfiore
- cavoli broccoli
- cavoli verza
- cipolle
- finocchi
- insalata verde tipo lattuga , valeriana o altra tipologia di sapore dolce
- melanzane
- patate: non devono essere presenti segni di germogliazione incipienti né di germogli filanti
- pomodori
- sedano rapa
- zucca
- zucchine

E' consentito l'uso fuori stagione di piselli, fagiolini, spinaci, costine, cavolfiori, zucchini surgelati e legumi secchi;

La frutta deve essere conforme alle vigenti disposizioni legislative in materia di residui chimici; non deve essere impoverita da tecniche di conservazione e trasformazione forzate. Tutti i prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto

### **38 Prodotti IV gamma**

I prodotti in IV gamma devono essere conformi alla L. n. 77 del 13/05/2011 "disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli in quarta gamma".

Gli ortaggi possono essere forniti in IV gamma, per la frutta è consentita la IV gamma per ananas, melone e mix di frutta.

Devono possedere i requisiti microbiologici previsti dai limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa vigente.

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

- locali di selezione dei prodotti max. + 12°C;

- locali di fabbricazione e imballaggio: max. 12°C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a + 4 ° C);
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto max. +4°C;
- celle frigorifere e camion di trasporto: max. +4°C;
- la linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate; la prima è utilizzata per il prelavaggio con l'allontanamento dei residui di disinfettante, mentre la seconda è da considerarsi la vasca di lavaggio vera e propria;
- l'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni oltre ad essere conformi al D.L. 27/1/92 n. 109, devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

Tra i requisiti alle aziende 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.

### **39 Latte intero fresco pastorizzato**

L'alimento deve:

- essere conforme alle caratteristiche previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997. Il latte fresco pastorizzato deve contenere un tenore naturale di materia grassa uguale o superiore al 3,5%

### **40 Yogurt alla frutta/intero "BIO"**

L'alimento:

- deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 54 del 14.01.97 e alla circolare n. 16 del 1.12.1997;
- non deve contenere additivi alimentari;
- deve essere confezionato in monoporzioni.

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

### **41 Budino**

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997.

### **42 Crostatina o plum cake confezionati "BIO"**

Devono essere prodotti con materie prime conformi a tutta la normativa vigente in tema di produzione biologica.

La tipologia prevista per la crostatina è con marmellata.

#### **43 Biscotti**

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. 580/67 e D.P.R. 283/93.

Le confezioni devono essere chiuse, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92. Non devono contenere grassi idrogenati.

#### **44 Succhi di frutta “BIO”**

Il succo di frutta, secondo il D. Lgs. 151/2004, 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.

Le confezioni devono rispondere alle caratteristiche previste dal D.Lgs.109/92. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti, nonché privo di additivi o zuccheri aggiunti.

Devono essere prodotti con materie prime conformi a tutta la normativa vigente in tema di produzione biologica.

#### **45 Confetture “BIO”**

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea piu' o meno compatta e gelificata.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri
- cristallizzazione degli zuccheri
- sapori estranei.

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

Devono essere confezionate in vetro con chiusura a vite. Eventuali confezioni monodose possono essere richieste in occasioni di gite scolastiche.

Devono essere prodotti con materie prime conformi a tutta la normativa vigente in tema di produzione biologica.

#### **46 Mousse di frutta**

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Non deve contenere zuccheri aggiunti.

La mousse deve presentarsi con massa omogenea, più o meno compatta con aroma, sapore e colore caratteristici del frutto di provenienza. Il prodotto deve essere esente da conservanti ed additivi e deve essere servita in confezione monoporzione.

#### **47 Cioccolato amaro**

Deve essere conforme alla L. 39 del 1° marzo 2002 e al D.Lgs n. 178 del 12/04/2003.

Deve essere confezionato in barrette, secondo le grammature indicate nelle allegare tabelle dietetiche, riportanti sull'involucro la composizione del prodotto. Deve dare garanzia di sicurezza, prodotto e confezionato con la osservanza tutte le disposizioni del D. Lgs. 27/01/92 n. 109.