

TABELLE MERCEOLOGICHE - ASILI NIDO

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 degli asili nido sono:

- **pane**
- **riso, orzo, farro, cous cous**
- **farine**
- **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.

2 Farina bianca tipo 00 - “BIO”

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

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, legge n. 580/67 art. 10 e successive modificazioni.

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.

3 Semolino di grano – “BIO”

- devono essere ottenute mediante macinazione di farine di coltivazione biologica di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa;
- valgono, ove pertinenti le regole per la farina bianca.

4 Farina di mais istantanea -

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, nonché sostanze vietate dall'art.m 10 L. 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 devono riportare le indicazioni previste dal DL 109/92 e successive modificazioni.

5 Prodotti da forno, biscotti, fette biscottate, crackers- “BIO”

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/67 e D.P.R. 23 giugno 1993 n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste da D.Lgs. 27/1/92 n. 109 e non devono presentare difetti. Devono essere inoltre:

- preparati con farine provenienti da coltivazioni biologiche certificate.;
- Senza additivi;
- senza grassi animali;
- senza grassi vegetali non specificati; i grassi impiegati possono essere: olio extravergine d'oliva, mais, girasole
- senza albume d'uovo (limitatamente per i lattanti)

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Devono essere preconfezionati

6 Pasta lievitata per la preparazione della Pizza

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo “0”, acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Deve essere confezionata in contenitori monouso, in materiale plastico, muniti di coperchio ed

idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente un'etichetta riportante – ragione sociale del produttore - denominazione di vendita - peso netto – data di produzione – lotto di rintracciabilità - modalità di conservazione.

Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

7 Focaccia Pluriporzione o monoporzione

La focaccia pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. In caso di monoporzione la confezione sarà in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti termosigillato. Le confezioni di focaccia dovranno essere etichettate a norma di legge. Dovranno essere consumate nello stesso giorno di consegna.

8 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 assenza di spaccature.

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

I tipi di pasta per gli asili nido dovranno avere dimensioni piccole (farfalline, pennette, fusillini, conchigliette, ditalini, gnocchetti sardi) per le paste asciutte e piccolissimi per le minestre.(tempestina, risoni, stelline,ditalini)

9 Pasta e pastina 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.

10 Pasta dietetica prima infanzia senza glutine – micron- doppio zero e triplo zero

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 dal con Decreto del Ministero della Sanità del 9.12.1993.

11 Pastina dietetica prima infanzia glutinata –micron- doppio zero e triplo zero

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità, ed è soggetto alla D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111 e al D.P.R. 128/99

Sulla confezione deve essere riportata la dicitura “ contiene glutine”.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate e rispondere ai requisiti del D.Lgs 111/92.

Il prodotto deve essere di farina di frumento garantita biologica.

12 Semolino (istantaneo)

Prodotto con semola di grano duro.

Come alimento dietetico è soggetto al D.Lgs 111/92 e al D.P.R. 128/99 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità .

Le confezioni devono essere intatte e sigillate.

13 Crema di riso (istantanea).

Prodotta con farina di riso, eventualmente addizionata con vitamine, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte .

Come prodotto dietetico è soggetto al D.Lgs 111/92 e al D.P.R. 128/99 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate.

14 Crema di mais e tapioca (istantanea).

Prodotta con farina di mais e tapioca, eventualmente addizionata con vitamine, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte .

Come prodotto dietetico è soggetto al D.Lgs 111/92 e al D.P.R. 128/99 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate.

15 Crema multicereali (istantanea).

Prodotta con farina di cereali , eventualmente addizionata con vitamine, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte .

Come prodotto dietetico è soggetto al D.Lgs 111/92 e al D.P.R. 128/99 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate.

16 Omogeneizzati / liofilizzati

Come prodotto dietetico è soggetto al D.Lgs 111/92 e al D.P.R. 128/99 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e conservati sotto vuoto.

Potranno essere richiesti omogeneizzati di carne (coniglio, vitello, manzo, tacchino e pollo), di pesce e di frutta.

Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine e proteine del latte.

Le confezioni devono essere da 80 gr. E presentarsi intatte e sigillate.

17 Biscotti da forno per la Prima Infanzia

Indicati per i bambini dal 4° mese di vita in poi,. Dovranno avere gusto delicato, essere **senza glutine e senza uovo**, dovranno potersi sciogliere rapidamente e con forma tale da poter essere inserito agevolmente nel biberon.

18 Latti speciali

Dovrà essere garantita la fornitura di latte di proseguimento, latte di crescita ed altri eventuali tipi di latte di cui si renderà necessaria la fornitura

19 Riso Parboiled – Riso Arborio – Riso Roma - “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.

20 Orzo perlato, Farro, cous cus –“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.

21 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.

22 Pomodori pelati – 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.

23 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

- Pinoli (per preparazione di pesto fresco)

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.

24 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.

25 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°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.

26 Vegetali surgelati

Fagiolini, piselli, cavolfiori, broccoli, spinaci, costine, biette. 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%.

particolare i fagiolini devono essere giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati.

27 Verdure miste surgelate per minestrone

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

28 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°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.

29 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;

30 Carni tritate sottovuoto

Possono essere richieste sia carni di bovino che carni avicole.

31 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.

31 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/%

33 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;

Primo sale

Formaggio fresco tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino. Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

Crescenza

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;

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 (per pranzo al sacco)

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.

34 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.

35 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.

36 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.

37 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.

38 Legumi secchi- lenticchie decorticate, piselli decorticati “BIO”

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

I legumi previsti sono: 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.

39 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.

40 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.

41 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.

42 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.

43 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 e giornalmente per il frullato dei bambini inseriti nella fascia 6 – 12 mesi (mela, pera, banana)

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

Prodotti di produzione extranazionale: Banane (non trattate con

Tiabendazolo).

I prodotti di seguito indicati devono essere biologici:

- aglio
- asparagi
- biette/erbette
- carote: devono essere utilizzate novelle o di varietà piccola per il consumo come contorno, mentre nelle altre preparazioni alimentari quali minestroni o sughi possono essere utilizzate carote a radice grande
- cavolfiore
- cavoli broccoli
- cavoli verza
- cipolle
- costine
- fagiolini
- finocchi
- insalata verde tipo lattuga, insalata rossa, valeriana o altra tipologia di sapore dolce
- patate: non devono essere presenti segni di germogliazione incipienti né di germogli filanti
- limoni
- pomodori
- porri
- rughetta
- sedano
- spinaci
- 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

44 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 , 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 selezionamento 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.

45 Latte U.H.T. intero

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.
- Avere una vita residua al momento della consegna di almeno settantacinque giorni.

46 Latte intero fresco pastorizzato

Nella fornitura per gli asili nido dovrà essere esclusivamente del tipo "Intero Alta Qualità"

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%

47 Latte di soia e yogurt di soia

Il prodotto deve essere di ottima qualità e non deve presentare sapore ed odore sgradevole.

Le confezioni devono essere integre, riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs 109/92.

E' vietato l'uso di latte di soia contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.)

48 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.

Per gli asili nido deve essere consegnato senza pezzi nei gusti: naturale intero, mela, pera, banana (per la fascia 6 – 12 mesi) e gusti misti o naturale intero(per la fascia dai 13mesi)

49 Gelato

Devono essere conformi al R.D. 3/08/1890 n. 7045, alla L. n°. 283/62, al DM n° 209 del 27/02/96 e ai Reg. (CE) n° 852 e 853), confezionati secondo il D.P.R. n. 391 del 26/05/80 e s.m.i. e al D.Lgs. 109/92 e s.m.i. Al fine di garantire la rintracciabilità, l'I.A. dovrà provvedere alla conservazione della confezione riportante la data di scadenza, non indicata sulla singola confezione monodose .

- deve essere fornito nei gusti : vaniglia, cioccolato, frutta, fiordilatte

50 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.

Per gli asili nido deve essere fornito in mono porzioni da 125 g. nei gusti cioccolato , vaniglia e crème caramelle

- al momento del consumo deve avere ancora almeno 20 giorni di conservazione prima della data di scadenza

51 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.

52 Marmellate e Confetture “BIO”

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea più 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.

53 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.

54 Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31 marzo 1980.

Le confezioni devono riportare , legge 31/03/1980 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 (Filth – Test)

55 Zucchero a velo

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

56 Cioccolato (al latte)

Deve essere conforme alla L. 30/4/76 n. 351 art. 5 e successive modificazioni.

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

Le confezioni devono rispondere ai requisiti del D.L.vo 27/1/92 n. 109.

57 The – DETEINATO –“ BIO”

Caratteristiche:

- non devono presentare muffe, insetti, sostanze estranee;

- non devono presentare odore o sapore sgradevoli;

devono essere preconfezionati in filtri e le confezioni devono essere integre e riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

Oltre ai prodotti sopra descritti saranno richiesti per gli asili nido comunali i seguenti prodotti di origine biologica:

- **lievito per dolci e per preparazioni salate**
- **cacao amaro**
- **orzo solubile**