

PREMESSA

Le seguenti tabelle merceologiche prendono ispirazione dalle buone pratiche di ristorazione collettiva redatte dalla Provincia di Torino attraverso il programma “ACTT – Alimentazione Consumatori Territori Transfrontalieri” – Programma di Cooperazione territoriale ALCOTRA 2007-2013, inoltre vogliono coniugare il concetto di “educazione alimentare” al concetto di “educazione alla sostenibilità del pasto”, come previsto dal PANGPP, dalle Linee guida del Ministero della Salute e dalle Linee Guida della Regione Piemonte.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Tutti i prodotti e le materie prime impiegate devono essere di buona qualità, non devono avere difetti di sapore, colore, odore o altro e devono risultare indenni da infestanti, insetti, muffe, larve, parassiti e da qualsiasi corpo estraneo.

Non è previsto l'utilizzo di prodotti contenenti OGM, strutto, grassi idrogenati, olii vegetali di palma o cocco, additivi edulcoranti, coloranti e additivi che possono influire sull'attenzione dei bambini, glutammato monosodico, dadi ed estratti per brodo.

Sono ammessi prodotti refrigerati, surgelati, sottovuoto, in atmosfera protettiva solo nei casi elencati nelle presenti tabelle. Eventuali deroghe possono essere concesse dall'AC previa richiesta scritta ed adeguatamente motivata da parte della I.A.

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 834/2007 e s.m.i., n. 889/2008 (e s.m.i.), n. 1235/2008 (e s.m.i.), n. 710/2009 (e s.m.i.).

I prodotti del Commercio Equo e Solidale, devono provenire dal circuito del commercio equo-solidale e si fa riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998, alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 e alla Risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

I prodotti tipici DOP – IGP – STG, devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento UE 1151/2012 (e s.m.i.).

Contenitori in banda stagnata: non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne ed esterne. Le confezioni devono essere dotate di apertura a strappo (unica eccezione per le confezioni di tonno sott'olio e conserve di pomodoro di grandi dimensioni).

Prodotti confezionati: le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

Conserve vegetali: devono presentare il vegetale il più possibile intatto ed immerso nel liquido di governo.

PROVENIENZA DELLE DERRATE

Nel presente documento per provenienza si fa riferimento, a seconda degli alimenti, a **filiera comunitaria, filiera italiana e filiera piemontese**. Dove non diversamente specificato si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, condizionamento, allevamento, macellazione, sezionamento, trasformazione, confezionamento) avviene entro i confini geografici così definiti (Unione europea, Italia, Piemonte). Quando invece la filiera non può essere completamente circoscritta in uno di questi ambiti geografici per esempio per la mancanza di alcune materie prime che compongono il prodotto, si fa riferimento al luogo di produzione (**prodotto in Italia o prodotto in Piemonte**). La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. cacao, spezie, frutta esotica, ecc.) e per i prodotti certificati a marchio di origine europea (DOP, IGP) la cui origine è definita nei disciplinari di produzione dei diversi prodotti.

Per **prodotto locale** si intende: prodotto e confezionato in una azienda artigianale con sede nel territorio della provincia di Torino.

In tutti i casi in cui è richiesto l'approvvigionamento di filiera piemontese e questo non fosse possibile, prima di rivolgersi alla filiera italiana, si deve verificare la disponibilità nelle Regioni confinanti.

L'Impresa Appaltatrice (di seguito I.A.) dovrà fornire informazioni comprovanti le caratteristiche qualitative richieste, come schede tecniche o, se necessario, referti analitici di ogni materia prima o alimento utilizzato per il servizio di ristorazione.

Per ogni materia prima o alimento non contemplato nelle seguenti tabelle merceologiche, l'I.A., prima di poter utilizzare detti prodotti, dovrà rivolgere formale richiesta alla Amministrazione Comunale (di seguito A.C.), la quale, dopo valutazione dell'uso, del fornitore e delle schede tecniche del prodotto, oggetto della richiesta, darà il parere favorevole o il diniego all'utilizzo.

L'I.A. su richiesta dell'A.C., dovrà fornire l'elenco dei fornitori e delle marche dei prodotti prima dell'inizio del contratto. L'A.C., durante tutta la durata del contratto, potrà chiedere l'eliminazione dall'elenco del fornitore o la sostituzione della marca di un prodotto che risulti non gradito dagli utenti del servizio di ristorazione.

I criteri di sicurezza igienica e microbiologica riportati nel Capitolato Tecnico e nei suoi allegati, laddove non previsti da specifica normativa europea e/o nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico-scientifico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

La degradazione delle materie prime è un processo graduale; quanto più un alimento si trova lontano dalla sua scadenza o dal TMC (Termine Minimo di Conservazione) definito, maggiori sono le garanzie relative alla sua sicurezza, freschezza e qualità. E' stato quindi previsto che alcune derrate debbano avere al momento dell'utilizzo una determinata shelf-life residua rispetto a quella indicata dal produttore. *Es. Non devono essere utilizzati prodotti IV gamma da consumarsi crudi con una shelf-life residua inferiore a 3 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC – data utilizzo 15/02/2019 - scadenza prodotto 18/02/2019.*

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Le derrate alimentari e il materiale idoneo al contatto con gli alimenti dovranno avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalla normativa italiana e comunitaria vigente, tra cui:

- **Legge n° 283 /1962** (e s.m.i.) Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- **DPR n° 327/ 1980** (e s.m.i.) Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283
- **Regolamento CE 178/2002** (e s.m.i.) che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e della rintracciabilità dei prodotti agroalimentari
- **Regolamento CE 852/2004** (e s.m.i.) sull'igiene dei prodotti alimentari (requisiti generali e specifici in materia di igiene; analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli)
- **Regolamento CE 853/2004** (e s.m.i) che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- **Regolamento CE 854/2004** (e s.m.i.) che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

- **Regolamento UE n. 1151/2012** (e s.m.i.) sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **D.M. 14 ottobre 2013** - Disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG
- **Regolamento (CE) n. 834/2007** (e s.m.i.) – Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- **Regolamento (CE) N. 889/2008** (e s.m.i.) – Recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e

all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli

- **Regolamento (CE) n. 1235/2008** (e s.m.i.) – recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- **D.M. 27 novembre 2009**, n. 18354 – Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici
- **Regolamento UE 2018/848** – Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio

- **Regolamento CE 1935/2004** (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- **Regolamento CE 10/2011** (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- **Regolamento CE 37/2005** (e s.m.i.) sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati
- **Regolamento UE 1169/2011** (e s.m.i.) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- **D.Lgs n. 111/1992** (e s.m.i.) attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- **Regolamento CE 1333/2008** (e s.m.i.) relativo agli additivi alimentari
- **Regolamento (CE) n. 1234/2007** (e s.m.i.) recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM)
- **Regolamento (UE) N. 1308/2013** (e s.m.i.) recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio
- **Regolamento UE 543/2011** (e s.m.i.) recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofruttili freschi e degli ortofruttili trasformati

- **Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003** pratiche generali e principi di igiene alimentare.

CRITERI MICROBIOLOGICI E LIVELLI MASSIMI CONTAMINANTI CHIMICI

- **Regolamento CE 2073/2005** (e s.m.i.) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- **Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004** – Intesa, ai sensi dell'art.8, comma6, della legge 5 giugno 2003, n°131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano (e s.m.i.)
- **Protocollo Tecnico della Regione Piemonte - Allegato 1** Tabella “Criteri microbiologici per prodotti alimentari” – Rev. 04:2017 (e s.m.i.)
- **Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti - Ce.I.RSA.** (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) - Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011.
- **D.Lgs n.31/2001** (e s.m.i.) attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano
- **D.G.R. 10 gennaio 2012, n. 2-3258** (e s.m.i.) approvazione linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011
- **Regolamento CE 396/2005** (e s.m.i.) concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari.
- **Regolamento CE 1881/2006** (e s.m.i.) concernente i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari

CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA DI CUI AL DM 25 LUGLIO 2011 PUBBLICATO SULLA GURI N. 220 DEL 21/09/2011: vengono riportate ed evidenziate in verde le specifiche tecniche di cui al punto 5.3.1 del DM predetto per i prodotti ivi indicati. Sul menù saranno indicati i giorni in cui dovranno essere somministrati i prodotti con le specifiche tecniche predette.

I seguenti prodotti devono essere forniti biologici per l'intero periodo dell'appalto:

- **PANE COMUNE BIOLOGICO/ PANE INTEGRALE BIOLOGICO**
- **FARINA DI MAIS BIOLOGICA**
- **MERENDINE BIOLOGICHE**
- **CEREALI BIOLOGICI (FARRO DECORTICATO, ORZO PERLATO)**
- **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO NORMALE E INTEGRALE BIOLOGICA / PASTA ALL'UOVO BIOLOGICA**
- **YOGURT INTERO NATURALE O ALLA FRUTTA BIOLOGICI**
- **VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE (FAGIOLINI FINI, SPINACI, BIETE, PISELLI FINI)**
- **UOVO PASTORIZZATO BIOLOGICO**
- **MIELE DI NETTARE BIOLOGICO (ACACIA)**

PANE - PRODOTTI DA FORNO-FARINA

Tutte le farine impiegate per la produzione dei seguenti prodotti devono provenire da Europa, USA o Canada.

PRODOTTO	PANE COMUNE BIOLOGICO/ PANE INTEGRALE BIOLOGICO PANE SPECIALE PER HAMBURGER / PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE
ASPETTO	Panino da 40 g e 70g
ASPETTO E CARATTERISTICHE	<p>Deve essere preparato con sfarinati di grano del tipo 0 o tipo 00 biologici. Deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere stato conservato con il freddo od altre tecniche e quindi successivamente rigenerato.</p> <p>Nel caso del pane integrale biologico questo dovrà essere a lievitazione naturale, prodotto con farine integrali biologiche derivate da frumento coltivato con metodi naturali. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.</p> <p>Il pane speciale per panini/hamburger (se non reperibile sul mercato, documentato dall'I.A. può essere prodotto con farine convenzionali).</p> <p>I grassi impiegati possono essere solamente dell'olio extra vergine di oliva</p> <p>Si richiede nell'ambito di azioni che hanno come scopo il miglioramento della composizione degli alimenti ai fini di una corretta alimentazione, l'utilizzo del pane con un contenuto di sale dimezzato rispetto al pane comune, come previsto dal programma con logo "Guadagnare Salute", promosso dal protocollo d'intesa del 07/07/2009.</p> <p>Il pane integrale biologico e il pane biologico a ridotto contenuto di sale è richiesta una volta alla settimana in sostituzione del pane comune biologico o all'olio biologico.</p> <p>Caratteristiche sensoriali richieste:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; • non deve presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.
PROVENIENZA	Prodotto e confezionato in Piemonte
CONFEZIONAMENTO	Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta o di plastica adeguatamente microforata, a

	loro volta inseriti in ceste di plastica, e riportanti la data di produzione, il peso, la tipologia di prodotto, gli ingredienti secondo normativa vigente (Reg. UE 1169/2011).
--	---

PRODOTTO	PANE GRATTUGIATO
CARATTERISTICHE	Non è previsto l'utilizzo e la presenza di grassi animali
PROVENIENZA	Prodotto e confezionato in Italia

PRODOTTO	PIZZA / FOCACCIA
CARATTERISTICHE	Devono essere di produzione giornaliera e possono essere fornite preconfezionate. Gli ingredienti previsti devono essere: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva e, per la pizza, pomodori pelati conformi ai requisiti del presente documento. Non sono ammessi grassi animali, né grassi vegetali ad esclusione dell'olio di oliva o olio extra vergine d'oliva.
PROVENIENZA	Prodotto e confezionato in Italia
CONFEZIONAMENTO	I prodotti possono essere preconfezionati in monoporzioni o in confezioni multirazione

PRODOTTO	FETTE BISCOTTATE/CROSTINI O SIMILI
CARATTERISTICHE	Non sono ammessi grassi animali, né grassi vegetali ad esclusione dell'olio di oliva o olio extra vergine d'oliva. I crostini devono essere privi di aromi.
PROVENIENZA	Prodotto e confezionato in Italia
CONFEZIONAMENTO	I prodotti possono essere preconfezionati in monoporzioni o in confezioni multirazione

PRODOTTO	GRISSINI/CRACKERS
CARATTERISTICHE	Non sono ammessi grassi animali, né grassi vegetali ad esclusione dell'olio di oliva o olio extra vergine d'oliva.
PROVENIENZA	Prodotto e confezionato in Italia
CONFEZIONAMENTO	I prodotti devono essere preconfezionati in singole monoporzioni.

PRODOTTO	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	FARINA DI MAIS BIOLOGICA
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	MERENDINE BIOLOGICHE
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno, aventi una perfetta lievitazione e cottura. Prodotti previsti: <ul style="list-style-type: none"> - Mini-cake preparato con yogurt; - Mini-cake all'albicocca; - Crostatina alla marmellata I grassi impiegati possono essere: burro, o olii/grassi vegetali preferibilmente monoseme (con esclusione di olii vegetali di palma o cocco o simili). Devono essere privi di coloranti.
PROVENIENZA	Prodotto e confezionato in Italia
CONFEZIONAMENTO	I prodotti possono essere preconfezionati in monoporzioni o in confezioni multirazione

PRODOTTO	BISCOTTI
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno. Devono essere privi di coloranti e di olii vegetali di palma o cocco o simili. Non devono contenere sciroppo di glucosio e/o fruttosio. Quando richiesti devono avere un ridotto contenuto di zuccheri.
PROVENIENZA	Prodotto e confezionato in Italia

CEREALI E DERIVATI

PRODOTTO	CEREALI BIOLOGICI (FARRO DECORTICATO, ORZO PERLATO)
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Farro: forma di chicco beige, assenza di odori sgradevoli Orzo: grani ovali marroni sbiancati, odore e sapore caratteristici
PROVENIENZA	Filiera italiana
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC

PRODOTTO	RISO
CARATTERISTICHE	Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggianti. Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne ed e' escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc.;
	Il riso parboiled non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo. Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne, come da disposizioni legislative vigenti.
	Le tipologie richieste: <ul style="list-style-type: none"> - Riso Parboiled - Riso integrale Varietà: Arborio e Roma
PROVENIENZA	Filiera piemontese o regioni contermini

SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC
-------------------	---

PRODOTTO	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO NORMALE E INTEGRALE BIOLOGICA / PASTA ALL'UOVO BIOLOGICA / PASTA ALL'UOVO PER LASAGNE SECCA O SURGELATA
ASPETTO E CARATTERISTICHE	<p>Deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.</p> <p>La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bottatura o bolle d'aria, spezzature e tagli.</p> <p>Dopo la cottura il prodotto non deve presentarsi coloso né avere segni di cottura insufficiente. La cottura deve essere adeguata a mantenere requisiti sensoriali, come il mantenimento della forma e assenza di spaccature.</p> <p>Per la pasta all'uovo, le uova possono essere sostituite da ovoprodotto liquido, fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dalla normativa vigente in materia.</p> <p>La sfoglia di pasta all'uovo per lasagne, con le caratteristiche delle paste fresche all'uovo, di dimensioni adatte all'alloggiamento in gastronom. Può essere utilizzata la sfoglia pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente.</p>
PROVENIENZA	Prodotto e confezionato in Italia
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 6 mesi rispetto alla data di TMC

PRODOTTO	GNOCCHI DI PATATE SOTTOVUOTO O in ATM
CARATTERISTICHE	Devono essere prodotte solo con farina di grano tenero e con patate, senza conservanti e additivi né fecola di patate o anidride solforosa. Non devono apparire appiccicosi o eccessivamente elastici o molli e devono essere facilmente separabili fra loro.
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di TMC.

PRODOTTO	PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA in ATM o SURGELATA
CARATTERISTICHE	<p>Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e dev'essere costituito (per le paste ripiene di magro) da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, Parmigiano Reggiano e/o Grana, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi naturali.</p> <p>Non è consentito l'utilizzo di prodotti secchi a lunga conservazione.</p>
PROVENIENZA	Prodotto e confezionato in Italia
SHELF LIFE	Le paste fresche ripiene non devono essere utilizzate con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza. Le paste surgelate non devono essere utilizzate con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC

CARNI

PRODOTTO	CARNE FRESCA REFRIGERATA DI BOVINO ADULTO SOTTOVUOTO
ASPETTO	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 marezato, marezatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

PROVENIENZA	Filiera piemontese
CARATTERISTICHE	<p>In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, 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 fornitore di carni deve aderire ad un Consorzio di Tutela della razza Piemontese ed attenersi al suo regolamento di rintracciabilità ed etichettatura.</p> <p>Poiché la stragrande maggioranza dei bovini appartenenti alla razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina (descritta nella pubblicazione scientifica di Kambadur et al. - Genome Research – 1997 – 7 –pagg. 910-916), che causa l'ipertrofia muscolare (groppe doppia) tipica della razza stessa, la relativa ricerca costituirà oggetto dei controlli disposti dalla A.C.. La presenza della mutazione sarà prova dell'appartenenza alla razza piemontese; qualora la mutazione non venga rilevata, verranno disposte ulteriori verifiche allo scopo di accertarne l'origine e l'appartenenza alla razza piemontese.</p> <p>Non è consentito acquistare carne già macinata, per le preparazioni che lo richiedono, quali ragù, polpette e il polpettone, la macinazione dovrà avvenire nella stessa giornata di preparazione e consumo.</p>
SHELF-LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza

PRODOTTO	PREPARAZIONI DI CARNE (SPIEDINI)
ASPETTO	Vedi aspetto e caratteristiche carne bovina, suina ed avicola
PROVENIENZA	Filiera Italiana
CARATTERISTICHE	<p>Gli spiedini con verdure, devono presentarsi fresche e consistenti.</p> <p>La composizione degli spiedini dovrà essere: 50% carne bovina e/o suina, e/o avicola; 30% salsiccia di puro suino; 20% verdure fresche.</p>
SHELF - LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza

PRODOTTO	POLLO E TACCHINO REFRIGERATI SOTTOVUOTO
CAM	Per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
	per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
ASPETTO	<p>Le carni presentano caratteristiche di freschezza.</p> <p>La pelle di pollo e tacchino deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni ne' piume;</p> <ul style="list-style-type: none"> - non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni; <p>Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;</p> <ul style="list-style-type: none"> - devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudate. <p>Sul menù saranno indicati i giorni in cui dovrà essere somministrata la carne biologica.</p>

PROVENIENZA	Filiera piemontese (carne di pollo) Filiera italiana (carne di tacchino)
CARATTERISTICHE	Devono appartenere alla classe A e devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali; Le carni di tacchino devono provenire da animali di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi. Devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile. Le carni di pollo e tacchino devono provenire da allevamenti aderenti alla filiera certificata senza uso di antibiotici.
SHELF-LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 5 giorni rispetto alla data di scadenza

PRODOTTO	CARNE FRESCA DI SUINO REFRIGERATO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO
CAM	Per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e
	per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
ASPETTO	Il tessuto muscolare presenta tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca: (color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, devono essere compatte; senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti hanno colorito bianco e consistenza soda. I tagli non presentano sierosità esterna, unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo rosa slavato.
PROVENIENZA	Filiera Italiana
CARATTERISTICHE	In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore le carni devono avere un ridotto sviluppo delle parti grasse, le masse muscolari devono risultare prive di infiltrazioni adipose. I tagli sono ben conformati, con ridotta quantità di grasso esterno e privi di infiltrazioni adipose tra i fasci muscolari. Le carni di suino devono provenire da allevamenti aderenti alla filiera certificata senza uso di antibiotici.
SHELF - LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza

PRODOTTO	SALSICCE DI PURO SUINO SOTTOVUOTO o in ATM
ASPETTO	Si presenta di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine, l'impasto deve essere uniforme, senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti hanno colorito bianco e consistenza soda.
PROVENIENZA	Filiera italiana
CARATTERISTICHE	Deve avere odore gradevole e colore caratteristico con caratteristiche organolettiche ottimali. Il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. Il tenore lipidico non deve essere superiore a 1/3 del prodotto. L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde.
SHELF - LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 5 giorni rispetto alla data di scadenza

SALUMI E INSACCATI

PRODOTTO	PROSCIUTTO COTTO AL NATURALE (SENZA POLIFOSFATI E CASEINATI)
ASPETTO E CARATTERISTICHE	<p>Deve avere carni di colore rosa chiaro, compatto, con grasso bianco, sodo, ben rifilato, assenza di difetti , confezionato con carni di buona qualità e di sapore gradevole. Deve essere prodotto ricostituito e quindi in sezione devono essere visibili i fasci muscolari. Rivestito solo parzialmente della propria cotenna.</p> <p>All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato. Non deve avere odori sgradevoli e colorazioni anomale.</p> <p>Deve essere della tipologia "Alta Qualità" secondo il DM 21 settembre 2005</p>
PROVENIENZA	Filiera italiana
ADDITIVI	Non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine, lattosio e proteine del latte. E'consentito l'utilizzo di nitrito di sodio nei limiti consentiti.
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza

PRODOTTO	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP – CUNEO DOP
ASPETTO	<p>Devono possedere tutte le caratteristiche qualitative e sensoriali previste dai loro disciplinari di produzione. Non devono 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.</p> <p>Possono essere utilizzati prodotti disossati e affettati.</p>
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza

PRODOTTO	BRESAOLA IGP
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Bresaola della Valtellina". 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.
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza

PRODOTTO	MANZO STUFATO
ASPETTO E CARATTERISTICHE	<p>La carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso bruno.</p> <p>Devono essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti".</p>
PROVENIENZA	Prodotto e confezionato in italia
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza

PRODOTTO	FESA DI TACCHINO ARROSTO
ASPETTO E	La carne deve presentare consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore

CARATTERISTICHE	bianco rosato. La Fesa di tacchino arrosto deve contenere una percentuale di carne non inferiore a 80%.
PROVENIENZA	Filiera italiana
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza

PRODOTTI CASEARI

CAM	Per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e
	per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

PRODOTTO	LATTE UHT INTERO
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Il colore è opaco, bianco, tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole. Deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni.
PROVENIENZA	Filiera italiana
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di TMC

PRODOTTO	YOGURT INTERO NATURALE O ALLA FRUTTA BIOLOGICI
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Il sapore lievemente acidulo, consistenza liquida-cremosa; colore bianco latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato. La frutta può essere aggiunta in pezzi o sottoforma di purea “vellutata”. Non deve presentare colorazione o sapore anomali. Deve essere fornito in monoporzioni
PROVENIENZA	Filiera piemontese o Italia del nord con latte proveniente da animali allevati in Italia
ADDITIVI	Assenti
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza
CONFEZIONAMENTO	I prodotti devono essere confezionati in monoporzioni

PRODOTTO	BURRO DI CENTRIFUGA/BURRO MONOPORZIONE
ASPETTO E	Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Confezionato secondo la

CARATTERISTICHE	normativa vigente nazionale ed europea.
PROVENIENZA	Filiera piemontese
CONFEZIONAMENTO	Le confezioni monoporzione devono essere da 10g.

PRODOTTO	DESSERT/BUDINO A BASE DI LATTE
CARATTERISTICHE	Stabilizzati con trattamenti termici, consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature. Budino al cioccolato, vaniglia e creme caramel
PROVENIENZA	Filiera italiana
CONFEZIONAMENTO	Le confezioni monoporzione devono essere da 100-110g.

PRODOTTO	GELATI
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Devono essere di formulazione semplice, in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Dovranno essere privi in superficie i cristalli di ghiaccio.
PROVENIENZA	Filiera italiana
CONFEZIONAMENTO	Le confezioni devono essere monoporzione.

PRODOTTO	PARMIGIANO REGGIANO DOP – GRANA PADANO DOP
ASPETTO E CARATTERISTICHE	I prodotti DOP devono possedere tutte le caratteristiche qualitative ed organolettiche previste dai loro disciplinari di produzione. I formaggi devono appartenere alla prima categoria secondo i marchi di selezione.
CONFEZIONAMENTO	Il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano confezionati a pezzi, a cubetti e i grattugiati devono essere tagliati o grattugiati e confezionati nelle zone di produzione previste dai singoli disciplinari.
SHELF LIFE	Per i formaggi grattugiati non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC

PRODOTTO	FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA	
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Si tratta di formaggi a breve maturazione (30-60gg circa), formaggi a pasta molle o a pasta semidura. Non devono presentare difetti sia sulla crosta che nella struttura della pasta (es. muffe e discontinuità). I formaggi DOP devono possedere tutte le caratteristiche qualitative e sensoriali previste dai loro disciplinari di produzione.	
TIPOLOGIA E PROVENIENZA	Bra tenero Raschera Toma Piemontese	DOP DOP DOP
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 15 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC	

PRODOTTO	FORMAGGI FRESCHI	
ASPETTO E CARATTERISTICHE	<p>Consistenza molle della pasta, colore bianco, sia all'interno che all'esterno, l'aroma è tenue, il sapore gradevolmente acidulo, i singoli pezzi devono essere interi compatti.</p> <p>Prodotti da puro latte vaccino fresco italiano; forniti in confezioni chiuse riportanti data di confezionamento e scadenza.</p>	
TIPOLOGIA E PROVENIENZA	<p>Crescenza/Stracchino</p> <p>Formaggio tipo Quark</p> <p>Mozzarella di latte vaccino</p> <p>Robiola fresca</p> <p>Ricotta</p> <p>Tomini fresco</p> <p>Primo sale</p>	<p>Filiera piemontese/regioni contermini</p> <p>Filiera piemontese/regioni contermini</p> <p>Filiera piemontese/regioni contermini</p> <p>Filiera piemontese</p> <p>Filiera piemontese</p> <p>Filiera piemontese</p> <p>Filiera piemontese</p>
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza	

PRODOTTO	FORMAGGI SPALMABILI TIPO FORMAGGINO	
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Il prodotto deve essere privo di polifosfati.	
PROVENIENZA	Filiera italiana	
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 90 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC	
CONFEZIONAMENTO	Le confezioni devono essere monoporzione.	

SURGELATI E CONGELATI

PRODOTTO	FILETTI/TRANCI DI PESCE E SU RICHIESTA BIOLOGICI E DA PESCA SOSTENIBILE	
CAM	<p>Per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti)</p>	
CARATTERISTICHE	<p>Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche sensoriali e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente</p> <p>Nel caso vengano forniti prodotti surgelati questi dovranno essere preparati e confezionati da fornitori qualificati in conformità alle norme vigenti. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. I prodotti non devono presentare: segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento (es. formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni e impaccamento), alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo.</p> <p>I filetti e i tranci somministrati nelle mense non devono essere ottenuti da prodotti ricomposti.</p> <p>Sul menù saranno indicati i giorni nei quali dovrà essere somministrato pesce biologico o da pesca sostenibile.</p> <p>Tipologie richieste:</p>	

	HALIBUT, PLATESSA, PALOMBO MERLUZZO e CUOR DI MERLUZZO NASELLO E CUOR DI NASELLO
ASPETTO	I filetti di pesce non devono presentare: grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione anormale e senza lische*. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (zone FAO) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Parametri fisici: calo peso 10 - 30% a seconda della specie; glassatura 5 - 20% a seconda della specie. *Viene definito senza lische (rif.CODEX STAN 165/1989 Rev.3-2014) il prodotto in cui si rilevi al massimo una lisca di lunghezza ≥ 10 mm oppure di diametro ≥ 1 mm in un campione di 1 Kg. La presenza di lische di lunghezza ≤ 5 mm e di diametro ≤ 2 mm non è considerata difetto".
SHELF - LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC.

PRODOTTO	VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE (FAGIOLINI FINI, SPINACI, BIETE, PISELLI FINI)
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Devono risultare accuratamente pulite, mondare e tagliate; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito); 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 ne' apparire spappolata; il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%; sono tollerati leggeri difetti di colorazione. Qualora non siano reperibili freschi (es. sostituzioni per diete speciali), zucchine, carote, cuori di carciofo, punte di asparagi, broccoli, cavolfiori, biette ed erbe.
PROVENIENZA	Tutti i prodotti dovranno provenire da Agricoltura biologica secondo il Reg. CE 834/2007 e devono essere di produzione Regionale/Nazionale
SHELF - LIFE	Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC.

OVOPRODOTTI

PRODOTTO	UOVO PASTORIZZATO BIOLOGICO
PROVENIENZA	Filiera italiana
SHELF LIFE	Non devono essere utilizzate con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di TMC\scadenza.

ORTOFRUTTA E LEGUMI

PRODOTTO	FRUTTA E VERDURA FRESCA DI STAGIONE
CAM	<p>per il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi e</p> <p>- per il 60% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.</p>
PROVENIENZA	<p>Tutti i prodotti sotto elencati dovranno provenire da Agricoltura biologica secondo il Reg. CE 834/2007 e devono essere di produzione Regionale / Nazionale, eccetto le banane e l'anas, che dovranno provenire dal commercio equosolidale.</p> <p>- Aglio - Barbabietole rosse -confezione sottovuoto - Biete/Erbette - Carote, per il consumo come contorno dovranno essere esclusivamente novelle o di varietà piccola - Cavolfiori, cavoli broccoli, Cavoli, verze, cavolo cappuccio – Cipolle - Finocchi - Insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce – Melanzane – Patate – Peperoni - Pomodori – Porri - Sedano rapa - Zucca (maxima o moscata) - Zucchine</p> <p>- Actinidia - Kiwi - Albicocche - Agrumi: Arance, clementine, limoni, mandarini, mandaranci - Ananas – Anguria – Banana – Cachi - Mele (Cultivar richieste: Mela Rossa Cuneo I.G.P., Red delicious, Golden delicious, Gala) – Melone - Nettarine - Pere (William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Decana) - Pesche - Prugne – Susine - Uva (solo nelle scuole dell'obbligo a settembre ed ottobre)</p>
CONFEZIONAMENTO	<p>La frutta e la verdura devono avere chiaramente indicata la provenienza sulla documento di trasporto e sull'etichetta dell'imballaggio.</p> <p>Deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste, essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo.</p>
STAGIONALITÀ FRUTTA	<p>GENNAIO: Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere</p> <p>FEBBRAIO: Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere</p> <p>MARZO: Ananas, arance, banane, kiwi, mele, pere</p> <p>APRILE: Ananas, arance, banane, kiwi, mele</p> <p>MAGGIO: Ananas, banane, mele, melone</p> <p>GIUGNO: Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, mele, melone</p> <p>LUGLIO: Albicocche, ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine</p> <p>AGOSTO: Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine</p> <p>SETTEMBRE: Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, uva</p> <p>OTTOBRE: Ananas, banane, mele, pere, uva</p> <p>MOVEMBRE: Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere</p> <p>DICEMBRE: Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere</p>
STAGIONALITÀ VERDURE	Vedi tabella "Stagionalità produzioni ortofrutticole piemontesi"

PRODOTTO	ORTOFRUTTA DI IV GAMMA
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Le verdure di IV gamma possono essere utilizzate esclusivamente per le preparazioni che prevedono la cottura. È vietato l'utilizzo delle verdure di IV gamma per le verdure consumate crude.

	<p>È prevista la fornitura di frutta IV gamma per l'ananas, il melone e il mix di frutta, queste dovranno in ogni caso rispettare le caratteristiche e disposizioni previste per la "Frutta fresca".</p> <p>Le condizioni di produzione, confezionamento e distribuzione dovranno rispettare la normativa vigente, in particolare la Legge n.77 del 13 maggio 2011 ed il DM 3746 del 20 giugno 2014.</p>
PROVENIENZA	<p>Tutti i prodotti dovranno provenire da Agricoltura biologica secondo il Reg. CE 834/2007 e devono essere di produzione Regionale/Nazionale</p> <p>Le banane e l'ananas dovranno provenire dal commercio equosolidale.</p>
SHELF LIFE	<p>Non devono essere utilizzati prodotti IV gamma da consumarsi cotti con una shelf-life residua inferiore a 3 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.</p>

PRODOTTO	LEGUMI/ FARINA DI CECI
CAM	<p>per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi e</p> <p>- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.</p>
ASPETTO E CARATTERISTICHE	<p>I legumi previsti sono: ceci, fagioli (Borlotti, Canellini), lenticchie, piselli (per i quali è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato), fave (esclusivamente per il passato/minestra di legumi).</p> <p>I legumi forniti secchi devono essere: perfettamente integri, puliti (privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura), di pezzatura omogenea con leggeri difetti di forma, uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%), privi di infestazioni da parassiti e privi di muffe.</p>
PROVENIENZA	Filiera italiana

STAGIONALITA' PRODUZIONI ORTOFRUTTICOLE REGIONE PIEMONTE

Prodotti di filiera piemontese i prodotti, di seguito elencati devono essere di filiera piemontese, coltivati, confezionati e distribuiti in Piemonte

PRODOTTO	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
ORTAGGI												
ASPARAGO												
BASILICO												
BIETOLA DA TAGLIO												
CAVOLFOIORE BIANCO												
CAVOLI BROCCOLI												
CAVOLI VERZA												
CICORIA CATALOGNA												
CICORIA LUNGA MILANO												
CIPOLLE												
FAGIOLINI												
LATTUGA CANASTA												
LATTUGA CAPPUCCIO												
LATTUGA DA TAGLIO PARELLA												
LATTUGA FOGLIA DI QUERCIA												
LATTUGA GENTILE												
LATTUGA ROMANA												
MELANZANE												
PATATE												
PEPERONI LUNGI												
PEPERONI QUADRATI												
POMODORO CUORE DI BUE												
POMODORO ALLUNGATO												
POMODORO TONDO LISCIO												
PORRI												
PREZZEMOLO												
RADICCHIO ROSSO TONDO												
ROSMARINO												
RUCOLA												
SEDANO DA COSTA BIANCO												
SEDANO DA COSTA VERDE												
SPINACIO												
VALERIANA												
ZUCCA LUNGA												
ZUCCHINO CHIARO CON FIORE												
ZUCCHINO SCURO												
FRUTTA												
ALBICOCHE												
CACHI												
CILIEGIE												
DURONI												
FRAGOLE												
KWI												
MELE FUJI												
MELE GOLDEN												
MELE ROSSE GALA/ROYAL/STARK												
MIRTILLI												
NETTARINE												
PERE ABATE												
PERE CONFERENCE												
PESCHE												
SUSINE VARIETÀ CINOGAPPONESI												
SUSINE VARIETÀ EUROPEE												

PRODOTTO	ERBE AROMATICHE
CARATTERISTICHE	Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano, menta, maggiorana), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere seconda la stagionalità freschi. Solo fuori stagione è permesso l'utilizzo di erbe aromatiche essiccate o surgelate.
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	SPEZIE ED AROMI / ZAFFERANO
CARATTERISTICHE	I prodotti interi o a pezzi grossolani devono rispettare i requisiti normativi (chiodi di garofano, cannella, noce moscata, peperoncino, ecc.). Non devono essere esauriti o sofisticati. Per lo zafferano si richiede puro, intero o macinato e in involucri sigillati.

PRODOTTI ALIMENTARI VARI E CONDIMENTI

PRODOTTO	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
CAM	per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi e - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Deve essere limpido, di colore giallo verdino o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e abbia un contenuto di acido oleico libero inferiore all'1% del peso, di acidità espresso come acido oleico. Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna. Si tratta dell'unico olio ammesso sia per le cotture degli alimenti, sia come olio tecnologico che per il condimento a crudo. Per il condimento a crudo deve essere utilizzato olio extra vergine di oliva monovarietale e/o DOP.
PROVENIENZA	Filiera italiana
CONFEZIONAMENTO	Gli oli devono essere confezionati in recipienti di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

PRODOTTO	ACETO DI VINO ROSSO O BIANCO/ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
CARATTERISTICHE	Il prodotto deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino. L'aceto balsamico deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Aceto Balsamico di Modena".
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	SALE MARINO / SALE MARINO INTEGRALE
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile. Non è ammesso sale contenente additivi, ad eccezione dello iodio, e antiagglomeranti. Il sale presente nelle scuole deve essere sale iodato.
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	POMODORI PELATI/POLPA DI POMODORO
CAM	per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi e - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato, prodotti nell'anno, requisiti: <ul style="list-style-type: none"> • colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo; • odore e sapore caratteristici del pomodoro; • privo di additivi
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	CAPPERI, CARCIOFINI E FUNGHI CHAMPIGNON
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.
PROVENIENZA	Filiera comunitaria

PRODOTTO	OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	PESTO CONFEZIONATO
CARATTERISTICHE	Il pesto confezionato deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti sono: basilico, olio extra vergine di oliva, Grana padano DOP e/o Parmigiano reggiano DOP, pinoli e/o noci e/o anacardi.
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	KETCHUP (SALSA RUBRA)
CARATTERISTICHE	Deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti previsti sono: pomodori, zucchero, sale (basso contenuto di sale), spezie, aceto, aromi.
PROVENIENZA	Filiera italiana
CONFEZIONAMENTO	Il prodotto deve essere fornito confezionato in singole monoporzioni.

PRODOTTO	MAIONESE
CARATTERISTICHE	Deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti previsti sono: olio di semi di girasole, acqua, uova fresche pastorizzate, aceto di vino, sale, zucchero, amido, succo di limone, aromi.
PROVENIENZA	Filiera italiana
CONFEZIONAMENTO	Il prodotto deve essere fornito confezionato in singole monoporzioni.

PRODOTTO	TONNO SOTT'OLIO / AL NATURALE
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Il tonno deve essere di colore chiaro, di sapore delicato e deve risultare di trancio intero preferibilmente della varietà "pinna gialla" (Thunnus albacores).
PROVENIENZA	Filiera comunitaria

PRODOTTO	CONSERVE SOTT'OLIO/SOTT'ACETO
CARATTERISTICHE	Il prodotto può essere contenuto in vetro o bagna stagna. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%. Le verdure devono presentarsi integre.
PROVENIENZA	Prodotti e confezionati in Italia

PRODOTTO	MIELE DI NETTARE BIOLOGICO (ACACIA)
CARATTERISTICHE	<p>Il prodotto, dell'ultima annata di produzione, presenta tutte le caratteristiche di composizione prescritte dalla normativa vigente.</p> <p>Si presenta in forma fluida (fluida o densa).</p> <p>Non deve contenere tracce di residui di sostanze utilizzate per trattamenti terapeutici e disinfestanti somministrati alle api, nonché di contaminanti ambientali. Non deve avere sapore e odore estranei; non deve aver iniziato un processo di fermentazione; non deve essere stato sottoposto a trattamento termico tale da inattivare parzialmente o completamente gli enzimi termolabili o resi in gran parte inattivi; non deve presentare acidità modificata artificialmente; non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendono impossibile la determinazione dell'origine.</p>
PROVENIENZA	Filiera piemontese

PRODOTTO	ZUCCHERO SEMOLATO / ZUCCHERO A VELO
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtch-Test). Deve essere confezionato in pacchetti da Kg.1 e devono essere disponibili su richiesta le bustine monodosate.

PROVENIENZA	Filiera comunitaria
--------------------	---------------------

PRODOTTO	SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Per succo di frutta si intende un prodotto costituito al 100% da frutta privo di zuccheri aggiunti. Nel caso dei nettari di frutta si fa richiesta che la percentuale di frutta presente sia almeno del 50% . Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti, nonché privo di additivi.
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	MOUSSE DI FRUTTA
CARATTERISTICHE ED ASPETTO	Purea ottenuta da frutta in ottimo stato di conservazione, pienamente matura e con corretto rapporto di zuccheri ed acidità naturale della frutta. La polpa deve essere raffinata e calibrata in modo omogeneo, odore colore e sapore devono essere tipici della materia prima costituente
PROVENIENZA	Filiera italiana
PRODOTTO	CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA
ASPETTO E CARATTERISTICHE	Le confetture devono presentarsi con una massa compatta e gelificata. All'esame sensoriale non si devono riscontrare né caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri né sapori estranei. Devono avere almeno 50% di frutta. Le confetture extra e gelatine devono essere contenute in confezioni monodose da 25 g per gite scolastiche o circostanze particolari. I gusti previsti sono: pesca, albicocca, ciliegia, prugna, fragola. Non sono ammessi i gusti agrumi, fichi e kiwi.
PROVENIENZA	Filiera italiana

PRODOTTO	FRUTTA SCIROPATA
CARATTERISTICHE ED ASPETTO	L'ananas (equosolidale) sciropato deve inoltre essere completamente decorticato e privo del nucleo centrale
PROVENIENZA	Filiera italiana (con eccezione dell'ananas)

PRODOTTO	CIOCCOLATO FONDENTE E CIOCCOLATO AL LATTE BARRETTA
ASPETTO CARATTERISTICHE	Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao e del latte. Si richiede inoltre il rispetto dei seguenti parametri qualitativi: a) il «cioccolato» contenga non meno del 43% di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26% di burro di cacao; b) il «cioccolato al latte» contenga non meno del 30% di sostanza secca totale di cacao e del 18% di sostanza del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte, di cui almeno il 4,5%. Le barrette devono avere un peso non inferiore a 20g
PROVENIENZA	Prodotto e confezionato in Italia con materia prima proveniente da commercio equo solidale

PRODOTTO	CREMA DA SPALMARE ALLA NOCCIOLA
CARATTERISTICHE	Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao e delle nocciole. La crema deve contenere non meno del 35% di nocciole.
PROVENIENZA	Prodotto e confezionato in Italia

PRODOTTO	ACQUA MINERALE NATURALE
ASPETTO E CARATTERISTICHE	L'acqua minerale dovrà avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l. 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: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata alla spina naturale.
PROVENIENZA	Filiera piemontese
CONFEZIONAMENTO	Il prodotto deve essere fornito in confezioni da 500 ml e/o da 1500 ml in base alle esigenze del servizio.

PRODOTTO	PRODOTTI DA UTILIZZARSI NESCHI DIETETICI FORMULATI PER UTENTI CON PATOLOGIE LEGATE ALL'ALIMENTAZIONE
CARATTERISTICHE	L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli alimenti previsti negli schemi dietetici elaborati per gli utenti con patologie legate all'alimentazione anche se non elencati nelle presenti tabelle merceologiche
PROVENIENZA	Prodotto e confezionato in UE