

ALLEGATO B al capitolato

IPAB – CASA DI RIPOSO DI SAN BENIGNO CANAVESE Provincia di Torino

Allegato B)

TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI -

PREMESSA

Per la stesura della presente tabella merceologica dei prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti per l'Ipab – Casa di Riposo di San Benigno Canavese, sono stati presi in esame sia gli aspetti nutrizionali sia quelli igienici e merceologici, nel rispetto della normativa vigente. I prodotti ivi indicati non riportano l'indicazione di marche, brevetti o simili, ad eccezione per quelli con una specifica origine o una determinata produzione, come le denominazioni geografiche e le denominazioni di origine e tipiche, per le quali esiste già una legislazione comunitaria. Le denominazioni d'origine e tipiche (D.O.C. – D.O.P. – I.G.P.) hanno lo scopo di mettere in evidenza le caratteristiche “speciali” di certi prodotti e proteggerli contro le pratiche sleali e le imitazioni, grazie anche all'attività di vigilanza esercitata dai rispettivi Consorzi per la tutela del prodotto.

Nella stesura della tabella merceologica dei prodotti da utilizzare per la mensa della Casa di Riposo si fa riferimento, pertanto, alla normativa di legge vigente al momento dell'utilizzo e alle modificazioni successive, per tutta la durata dell'appalto.

Si precisa che, al fine di un puntuale rispetto della tabella merceologica predisposta, è prevista la effettuazione di costanti controlli sui prodotti originali e sui lavorati, supportati da certificazioni ed esami di laboratorio richiesti dall'Amministrazione alla ditta aggiudicataria e/o effettuati dalla stessa amministrazione, al fine di valutare la rispondenza dei prodotti oggetto dell'appalto e misurarne la situazione nel tempo.

Le caratteristiche globali delle derrate alimentari utilizzate e distribuite devono pertanto rimanere costanti per tutta la durata di validità della gara, indipendentemente dal numero di pasti confezionati ed erogati.

La ditta aggiudicataria, una volta preso atto delle specifiche merceologiche dei prodotti da utilizzare, invierà all'ente l'elenco delle marche commerciali scelte e ogni altra indicazione atta a comprovare il rispetto delle indicazioni espresse nella tabella merceologica (schede tecniche, referti analitici, dichiarazioni dei produttori, ecc.) onde rilevarne la rispondenza con quanto richiesto e consentire l'effettuazione di riscontri e controlli all'Ente medesimo, in qualunque momento, mediante proprio personale tecnico incaricato. Eventuali cambi di marca, per motivi contingenti, dovrà essere preventivamente comunicato all'Amministrazione, con congruo anticipo, fermo restando la rispondenza alle caratteristiche tecniche indicate per ogni singolo prodotto. La distribuzione potrà avvenire soltanto dopo l'approvazione dell'ufficio preposto.

Tutti i prodotti si intendono confezionati ed etichettati a norma di legge (D.Lgs 109/92 – direttive CEE 89/395 e 89/396 e D.P.R. 6/2/1996 n. 175 in attuazione alla direttiva CEE 93/102, D.M. 6/2/1997 e Decreto Ministro dell'Industria 9/2/1998, L. 5/2/1999 n. 25), recanti diciture in lingua italiana (L. 10/4/1991 n. 126 e D.M. 8/2/1997 n. 1012, relativo al regolamento di attuazione della citata legge), da

cui risulti il paese di fabbricazione del prodotto.

Tutti i prodotti devono essere rispondenti alla Legge Regionale n. 9 del 9/2/2000, ossia non devono provenire e/o contenere O.G.M.

Tutti i prodotti devono essere trasportati con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste a seconda della natura degli stessi, in modo da non modificarne le caratteristiche organolettiche ed igieniche e la stessa composizione bromatologica (D.P.R. 26/3./1980 n. 327 e D.P.R. 29/5/1979 n. 404).

Per gli alimenti surgelati di importazione ci si deve attenere a quanto disposto nel D.L. 27/1/1992 n. 110. Per le altre sostanze destinate all'alimentazione ed importate in Italia, ci si deve attenere a quanto disposto dal D.P.R. 26/3/80 n. 327 nonché alle disposizioni previste da leggi e regolamenti speciali ed alle convenzioni internazionali concernenti particolari sostanze alimentari.

Le confezioni devono essere originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo tale che sia garantita l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità di una loro eventuale manomissione.

Tutti i prodotti utilizzati e forniti si intendono di "prima qualità" per le caratteristiche indicate e rispondenti alle normative di legge vigenti e successive modificazioni.

PANE

Principali fonti normative:

Legge 4/7/1967 n. 580 - Legge 8/6/1971 n. 440 – D.M. 2/2/1976 – D.M. 4.3.1985 – D.M. 13/4/1994 n. 351

Deve essere:

- bianco, comune, ben lievitato, ben cotto e privo di grassi aggiunti;
- confezionato con farina "0" o integrale;
- di produzione giornaliera e non conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- di pezzatura non superiore ai 60 grammi.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto.

Il pane dovrà mostrare e possedere nella totalità della fornitura e dei vari formati le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante
- gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda o di muffa.
- alla rottura con le mani dovrà risultare con la crosta che si sbriciola leggermente ma resta ben aderente alla mollica.

La fornitura dovrà essere garantita giornalmente ed il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste di plastica. Ogni fornitura dovrà essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso, il tipo e gli ingredienti.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco proveniente dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero, acqua, lievito e/o sale, senza aggiunta di grassi di alcun genere.

Deve essere confezionato in confezioni sigillate senza difetti, rotture o altro. Il prodotto deve essere indenne da muffe, parassiti, larve o altri agenti infestanti. La confezione deve riportare tutte le indicazioni riguardanti il tipo di pane, il peso netto, il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione, nonché la data di scadenza.

GRISSINI.

Se vengono serviti devono essere preconfezionati in piccole unità, preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale (olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole o burro). Non devono contenere coloranti artificiali né additivi

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE - PRODOTTI DA FORNO IN GENERE

Devono essere preconfezionati, preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, grassi vegetali e possibilmente senza sale aggiunto. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapor, colore anormale e sgradevole. Le confezioni devono essere chiuse e non presentare difetti.

PASTA

Principali fonti normative

L. 4/7/1967 n. 580, l. 17/5/1969 n. 272, L.8/6/1971 n. 440 – D.M. 27/9/1967 – D.M. 20/3/1981, D.M. 21/3/1991 – D.M. 12/1/1996 n. 119

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o semolato di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
 - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;
 - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti.

- le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva devono essere in confezioni originali in quantità da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali 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.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

RISO

Principali fonti normative:

L. 18/3/1958 n. 325, L. 5/6/1962 n. 586, D.M. 16/12/1958

Il riso deve:

- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato: gruppi: (comune, originario, semifino e superfino), varietà: (es. Ribe, Carnaroli, Arboreo, Vialone)
- essere posto in confezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.

Dovrà avere un aspetto omogeneo, di colore uniforme e non opaco, non contenere granelli rotti per una percentuale superiore al 3% o corpi estranei, non avere cattivi odori né spappolarsi dopo la cottura.

Non deve essere, quindi, trattato con sostanze non consentite, deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

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

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

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

ORZO PERLATO E CEREALI IN GRANI

Devono rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 e avere granella uniforme, integra e pulita.

Non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. La granella d'orzo perlato deve risultare arrotondata, di colore giallo-paglierino.

GNOCCHI

Devono essere prodotti con materie prime quali patate, farina e cloruro di sodio. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti norme in materia. Non è consentito l'uso di qualsiasi tipo di latte e di anidride solforosa. Gli gnocchi devono essere:

- preferibilmente confezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso;
- preparati con almeno l'80% di patate;
- senza additivi alimentari aggiunti.
- privi di corpi estranei e/o impurità
- esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapori

Dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi devono:

- essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie);
- essere preconfezionati, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.
- puliti;
- di pezzatura il più omogenea possibile, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.);
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.

Devono essere: prevalentemente di stagione (va assicurata una sufficiente varietà), possibilmente di produzione nazionale, escluse le banane, e di prima qualità.

Caratteristiche minime.

I prodotti devono:

- essere interi, sani, senza lesioni e senza attacchi parassitari ed al punto giusto di maturazione;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- essere puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità;
- essere turgidi cioè senza alcun segno di ammolimento
- essere privi di odori e sapori estranei
- essere maturi fisiologicamente e commercialmente
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^a categoria extra o 1^a categoria;
- avere una cadenza delle forniture commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento de loro utilizzo o consumo;
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizione,

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

Se i prodotti sono biologici, biodinamici o dichiarati tali, devono:

- rispondere ai requisiti del regolamento CEE 2092/91 e successive integrazioni e modificazioni;

I prodotti da utilizzare – e le loro caratteristiche generali - possono essere i seguenti:

- cipolle;
- aglio;
- porri – la parte bianca dovrà costituire un terzo della lunghezza totale
- cavoli, verze, broccoli e cavolfiori – compatti e ben chiusi
- finocchi – sodi, bianchi o verde chiaro
- insalata – con cespi interi, consistenti e non aperti, preferibilmente dolci come lattuga o pan di zucchero
- sedano;
- pomodori;
- zucchine;
- melanzane – di colore viola brillante, sode e senza screpolature sulla buccia
- fagiolini – turgidi e senza nervature fibrose
- costine e spinaci – teneri, con costa fine e foglie integre, non prefioriti, privi di foglie gialle o rinsecchite
- carote: devono essere scelte le più piccole e tenere per il consumo come contorno, mentre per le preparazioni alimentari in genere possono essere utilizzate quelle a radice più grande; devono essere consistenti, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute
- patate: devono essere di morfologia uniforme. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde epicarpale, di germogliazione, tracce di marcescenza incipiente, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, ferite generiche aperte o superate. Dovranno inoltre essere esenti da odori particolari. Per le partite di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi di uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellate ed impiombate.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo ed 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. La frutta deve avere il giusto grado di maturazione e di pezzatura, la buccia deve essere integra, esente da marcescenze, ammaccature o altri difetti.

La frutta deve essere servita integra con relativa buccia e pre-lavata accuratamente con sola acqua.

Come frutta di stagione si intende

- mele;
- pere;
- pesche;
- albicocche;
- susine;
- prugne;
- fragole

- ciliegie;
- arance – succo minimo 30-35%
- mandarini e clementine – grammatura minima 60-70 gr, contenuto minimo di succo 33-40%
- uva da tavola;

- Kiwi;
- cachi;
- anguria;
- melone;
- banane.

OLI VEGETALI

Principali fonti normative:

R.D.L. 15/10/1925 n. 2033 – L. 13/11/1960 n. 1407 – L. 24/7/1962 n. 1104 – L. 27/1/1968 n. 35 – D.M. 31/10/1987 n. 509 – Reg. CEE n. 2568/91 dell'11/7/1991 – reg. CEE 1429/92 del 26/5/1992 – L. 5/2/1992 n. 169 – D.M. 4/11/1993 n. 573 – D.P.R. 27/10/1999 n. 458

Gli oli devono essere:

- preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo. Sui recipienti dovranno risultare con caratteri indelebili la denominazione del prodotto, il peso e la ditta confezionatrice.
- rappresentati dalle seguenti categorie:
 - olio extra vergine di oliva di produzione nazionale – da utilizzarsi a crudo come condimento o per la cottura
 - olio di semi di arachide – da utilizzare per la cottura dei cibi

Olio di oliva extra vergine.

Per olio extra vergine si intende il prodotto, classificato secondo quanto previsto dalla legge, ottenuto meccanicamente dalle olive, che non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Deve essere di gusto perfetto e non contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna. Non dovrà avere più di dodici mesi nè rivelare odori di rancido, di putrido, di fumo o di muffe; non dovrà essere miscelato ad oli di semi di alcun genere.

Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità ed al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

BURRO

Principali fonti normative

L. 23/12/1956 n. 1526 e succ. modifiche (L. 13/5/1983 n. 202 e art. 54 della L. 19/2/1992) – D.P.R. 14/1/1997 n. 54 – reg. CEE n. 2771/99 del 16/12/1999

Il burro è il prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca e dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due. Non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi compreso tra l'80 ed il 90% ed il tenore di acqua del 16%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

PESTO

Deve essere confezionato esclusivamente con basilico, olio d'oliva extra vergine, aglio, sale, pinoli, pecorino e grana padano.

Non deve contenere conservanti o grassi non meglio identificati.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inaridimento.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D.L. del 7 luglio 1927, n. 1548, così come modificato dalla L. 24.11.1981 n. 699 e nel decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 531.

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

Deve risultare esente da parti estranee (spine, pelle, squame o grumi di sangue)

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal D.M. 21 marzo 1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Sono da preferire confezioni in vetro e prodotto al naturale.

L'olio di conservazione deve essere scolato e non utilizzato per alcun tipo di preparazione.

PIANTE AROMATICHE, SPEZIE

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro ed origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate e rispettare i requisiti previsti dal decreto legislativo n. 109/92.

Devono essere costituite dai vegetali freschi o parti di essi puliti e con buon contenuto di oli eterici che ne conferiscono l'aroma caratteristico.

chiodi di garofano, noce moscata..

I prodotti interi o macinati devono avere i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Zafferano.

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, norme e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217 del 1 novembre 1936 e alla legge n. 283/62 e successive modifiche ed integrazioni.

Pinoli.

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

SALE ALIMENTARE COMUNE

Deve rispettare le norme dettate dal D.M. 31 gennaio 1997, n. 106 e successive modifiche.

Deve essere fornito sale arricchito con iodio ai sensi della Legge n. 55 del 21/3/2005.
Il prodotto non deve contenere alcuna impurità e corpi estranei.

ACETO ROSSO/BIANCO

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162, modificato con legge 9 ottobre 1970, n. 739, legge 6 giugno 1986 n. 527 sulla produzione e commercializzazione degli agri.

Deve essere di buona qualità e fornito in bottiglie di vetro. Si preferisce aceto che non abbia subito trattamento con anidride solforosa, in caso contrario dovrà essere specificato in offerta ed il limite di SO₂ come residuo dovrà essere inferiore a 100 mg/litro.

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

Principali fonti normative:

R.D. 9/5/1929 n. 994 – Reg. CEE 1411/71 e reg. CEE n. 566/76 – L. 14/3/1977 n. 89 – D.M. 7/1/1984 – D.M. 14/5/1988 n. 212 – L. 3/5/1989 n. 169 – D.M. 9/5/1991 n. 185 – D.M. 26/3/1992/R – D.M. 19/9/1994 – L. 10/4/1954 n. 125 – D.P.R. 5/8/1955 n. 667 – D.P.R. 14/1/1997 n. 54

Latte

Il latte deve essere prodotto nel rispetto di quanto previsto dalla normativa ed il latte fornito deve essere di tipo “Intero alta qualità” o eventualmente UHT.

L'alimento deve essere in confezione originale.

Il latte deve avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione, deve essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C per il latte fresco pastorizzato, avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/1997).

Yogurt alla frutta/intero.

L'alimento deve contenere fermenti lattici vivi. Lo yogurt deve essere confezionato in monoporzione, privo di additivi e aromi, conservato e trasportato a temperature conformi alla legislazione vigente (temperatura interna non superiore ai + 4°C). Deve presentare, inoltre, un gusto tipico, odore e colore caratteristici; la consistenza più o meno cremosa, di aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero;. Inoltre dovranno essere rispettati i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto. Il termine di conservazione indicato sulla confezione non deve essere inferiore ai 10 giorni dalla data di utilizzo.

La fornitura deve comprendere almeno l'assortimento di tre gusti.

Formaggi a lunga stagionatura (Grana, Parmigiano, ecc.):

Grana Padano.

Prodotto DOP ottenuto da latte vaccino con il processo di lavorazione descritto nel Disciplinare di Produzione del Consorzio di Tutela Formaggio Grana Padano. Semigrasso, a pasta dura, cotta ed a

lenta maturazione, finemente granulosa, con occhiatura della dimensione di una capocchia di spillo uniformemente distribuita, di gusto tipico, caratteristico, non piccante, gradevole, di colore leggermente paglierino. La frattura deve essere di tipo radiale a scaglia.

Il prodotto deve:

- ✓ essere confezionato in atmosfera protettiva o sottovuoto;
- ✓ essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- ✓ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. n. 54/97);
- ✓ riportare la presenza del bollo sanitario sulla confezione;
- ✓ risultare assente da sapori, odori o colorazioni anomale ed assente da muffe e da corpi estranei.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Parmigiano Reggiano.

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4 novembre 1991 e successive modificazioni.

Caratteristiche:

- ✓ il grasso minimo deve essere il 32% S.S.;
- ✓ assenza di additivi, caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- ✓ umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%, aspetto omogeneo;
- ✓ non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuto a fermentazioni anomale o altre cause;
- ✓ proveniente da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi.

Il parmigiano reggiano o il grana padano devono essere grattugiati in giornata. Non deve essere utilizzato il formaggio pregrattugiato, ad eccezione, qualora non fosse possibile altrimenti, di parmigiano reggiano o grana padano grattugiati ed etichettati all'origine. Non sono ammessi formaggi misti da grattugiare.

Altre qualità di formaggi

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e rispondere ai requisiti richiesti dalla normativa vigente.

Caratteristiche:

- ✓ prodotti da puro latte vaccino fresco;
- ✓ il grasso minimo contenuto, sulla sostanza secca, deve essere nella percentuale indicata a fianco di ogni singolo tipo
- ✓ devono essere prodotti a partire dal latte, caglio e sale;
- ✓ non devono presentare gusti anomali, inaridimento o altro;
- ✓ devono essere forniti in confezioni chiuse;
- ✓ devono riportare la data di confezionamento e scadenza;
- ✓ devono essere privi di additivi.

I formaggi freschi devono essere consegnati con una cadenza tale che al momento della consegna abbiano una conservabilità di almeno 15 giorni prima della scadenza.

I suddetti prodotti se non consegnati in forme intere, devono essere:

- confezionati;
- conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;
- presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.

Non devono essere utilizzati formaggi fusi, formaggini, ecc.. per nessuna preparazione.

Tipologie consentite:

Formaggi a media stagionatura:

- ❖ Taleggio : grasso minimo 48%
- ❖ Fontal: 45%
- ❖ Italico: 50%
- ❖ Emmenthal: 45%

Formaggi a breve o brevissima stagionatura:

- ✓ stracchino e crescenza: grasso minimo 50%
- ✓ mozzarella: 44%
- ✓ ricotta: 32%
- ✓ robiola: 50%

UOVA E OVOPRODOTTI

Principali fonti normative:

L. 3/5/1971 n. 419 – Reg. CEE n. 1970/90 del 26/6/1990 – L. 10/4/1991 n. 137 – Reg. CEE n. 1274/91 del 15/5/1991 – D.M. 16/12/1991 n. 434 – L. 4/2/1993 n. 65 – Reg. CEE n. 2617/93 del 21/9/1993 – Reg. CEE 3300/93 del 30/11/1993

Uova fresche

Dovranno essere fornite esclusivamente uova fresche di categoria A o EXTRA, con guscio e cuticola normali, netti e intatti; la camera d'aria immobile e di altezza non superiore a 6 mm., l'albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei. Il tuorlo deve essere visibile alla sezione solo come un'ombra, senza contorno apparente, posto al centro dell'uovo, il germe sviluppato in modo impercettibile e l'odore esente da aromi estranei.

Devono inoltre:

- ✓ pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- ✓ essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;
- ✓ appartenere alla categoria di peso definita nel capitolato di fornitura;
- ✓ avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna;
- ✓ essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Uova pastorizzate.

- ✓ Devono provenire da stabilimenti riconosciuti (bollo CEE) ai sensi del decreto legislativo n. 65/93;
- ✓ devono essere stati 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;
- ✓ devono essere confezionate ed i veicoli ed i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute durante il trasporto;
- ✓ essere conservate in modo che la temperatura interna non superi:

+4°C per i prodotti refrigerati

- 12°C per i prodotti congelati

- 18°C per i prodotti surgelati

- ✓ avere vita residua (shelf-life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura;
- ✓ non presentare odori anomali.
- ✓ Devono essere utilizzate solo per impanature e impasti

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Principali fonti normative:

D.M. 10/08/1938 – D.M. 2/3/1983 – D.M. 22/10/1987 n. 462 – D.M. 9/6/1983 – D.M. 13/7/1989 n. 270 – D.Lgs. 30/12/1992 n. 537 – D.M. 28/12/1994 – D.M. 27/2/1996 n. 209 – D.M. 12/9/1996 n. 605 – D.M. 12/9/1996 n. 620, D.P.R. 3/8/1998 n. 309 – D. Lgs. 25/2/2000 n. 71 – L.R. 53 del 6/4/2000

Per prodotti a base di carne si intendono i prodotti ottenuti da carne o con carne sottoposta ad un trattamento tale che la superficie di taglio al centro permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca (es. prosciutto crudo, prosciutto cotto, bresaola...).

I prodotti a base di carne devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi di legge.

Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti.

Deve essere di coscia e non derivante da assemblaggio di parti.

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, e non deve essere in eccesso;
- ✓ 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, alveolatura o altri difetti;
- ✓ gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 27 febbraio 1996;
- ✓ privo di lattosio e glutine;
- ✓ privo di glutammato monosodico e di gelatina alimentare;

- ✓ l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%.
- ✓ privo di proteine del latte vaccino.

Bresaola , prosciutto crudo

Prodotti con muscoli di bovini adulti, in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura per la bresaola e 12 mesi per il prosciutto crudo.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, di consistenza soda. Deve contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge.

Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

ALIMENTI SURGELATI.

Principali fonti normative:

L. 27/1/1968 n. 32 – D.Lgs 27/1/1992 n. 110

Caratteristiche.

Condizioni generali:

devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti.

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 più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- ✓ non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I prodotti surgelati dovranno essere in preconfezioni originali sigillate di contenuto tale da evitare avanzzi.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- ✓ alterazioni di colore, odore o sapore;
- ✓ bruciature da freddo;
- ✓ fenomeni di putrefazione profonda;
- ✓ parziale scongelamento;
- ✓ ammuffimenti;

Il test di rancidità deve essere negativo.

Vegetali surgelati.

Sono consentiti: fagiolini, piselli, cuori di carciofo, bietole, costine, minestrone.

Tutti devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati ed essere commercializzati in confezioni originali e sigillate; sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso ed 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 e grumi all'interno;
- ✓ devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- ✓ l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- ✓ la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- ✓ il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

In particolare i fagiolini devono essere;

- ✓ giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- ✓ sono tollerati leggeri difetti di colorazioni e fili corti e poco resistenti.

Prodotti congelati – caratteristiche.

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a -18°C .

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature.

I prodotti congelati non devono presentare:

- ✓ alterazioni di colore, odore o sapore;
- ✓ bruciature;
- ✓ parziali decongelazioni;
- ✓ ammuffimenti;
- ✓ fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del decreto legislativo n. 531/92;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17 dicembre 1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27 marzo 2002;
- i prodotti surgelati devono essere adeguatamente confezionati e imballati e

riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura;

- avere vita residua (shelf-life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura;

Pesce surgelato

deve essere in confezioni originali ed in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

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

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; deve essere indicata la % di glassatura ed il peso del prodotto al netto della glassatura. 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. Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

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 ed i tranci di pesce non devono presentare:

- ✓ macchie o grumi di sangue/pinne o resti di pinne;
- ✓ residui di membrane/parete addominale;
- ✓ colorazione anormale/attacchi parassitari, corpi estranei;
- ✓ decongelazioni anche parziali;

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Glassatura: 5 – 20% a seconda della specie.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del decreto legislativo n. 531/92.

CARNI BOVINE E SUINE

Principali fonti normative:

L. 4/4/1964 n. 171 – D.M. 3/2/1977 – D.M. 27/1/1988 n. 49 – D.Lgs 27/1/1992 n. 118 – D.Lgs 537/92 – D.M. 16/3/1994 n. 266 – D.Lgs 18/4/1994 n. 286 – D.M. 13/6/1994 – D.M. 23/11/1995 – D.P.R. 3/8/1998 n. 309 – D.Lgs. n. 336 del 4/8/1999

E' richiesto l'utilizzo di carni di animali nati, allevati e macellati in Italia (indicazione origine italiana), con preferenza per gli allevamenti della Regione Piemonte.

Tali carni devono inoltre:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso, con presenza del bollo sanitario;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura;

- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, % di grasso di copertura), in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- avere alla consegna almeno il 70% di vita residua.

Le carni di bovino adulto devono preferibilmente:

- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi, secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:

categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni), oppure E (carcasse di altri animali femmine);

conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi – sviluppo muscolare abbondante) o R

(Buona: profili nell'insieme rettilinei – sviluppo muscolare buono);

copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti – sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali).

Non è consentito l'impiego di carni di sanato. Possono essere utilizzate carni ottenute da giovani bovini di età inferiore all'anno, ma non inquadrabili nella categoria “vitello”.

Le carni, in ogni caso, dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- ❖ riportare, sulla documentazione commerciale di accompagnamento, la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione;
- ❖ riportare sull'etichetta la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento;
- ❖ la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- ❖ il peso netto;
- ❖ la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio);
- ❖ la data di macellazione, di confezionamento e di scadenza;
- ❖ il lotto di produzione (se necessario).

Per le carni bovine deve essere inoltre indicato, sul documento commerciale o sull'etichetta:

- un numero o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

Rispetto ai caratteri organolettici, deve essere data garanzia di:

- assenza di odori e colorazioni anormali;
- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto.

La documentazione commerciale di accompagnamento dei prodotti a base di carne deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.Lgs. n.537/92 che identifica lo stabilimento di spedizione. Il bollo sanitario deve essere presente sul prodotto o sulla confezione.

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto),

la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di produzione (prodotti crudi a base di carni suine e paste farcite) e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario) e le modalità di conservazione.

La Regione Piemonte nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la qualificazione della carne bovina a favore della salute dei cittadini, assicurando nel contempo un più incisivo controllo sulla salubrità delle produzioni, con la Legge Regionale n. 35 del 14.07.1988, ha istituito il "certificato di garanzia delle carni bovine", che documenta, per ogni singolo capo, le modalità di allevamento e produzione. In base alla L.R. n. 35/88 e s.m.i. si prevede la piena assunzione delle responsabilità da parte del produttore che, con un certificato sottoscritto personalmente ed avallato dal medico veterinario aziendale, garantisce la sicurezza delle modalità di allevamento di ogni singolo animale.

Il certificato (allegato ad ogni partita), in copia vidimata dal veterinario ufficiale d'impianto, dovrà riportare:

1. età, categoria, sesso e razza del bovino;
2. azienda di provenienza;
3. tipo di alimentazione impiegata;
4. data di macellazione;
5. data di confezionamento;
6. il n. di macello dove è stato macellato il capo (S per sezionamento - M per macellazione);
7. il n. di riferimento del capo macellato;
8. altre eventuali informazioni previste dal disciplinare del Consorzio.

Non si accettano per nessun motivo carni bovine/suine surgelate.

La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e tritata nei locali della cucina il mattino stesso del consumo.

CARNI AVICOLE.

Principali fonti normative

D.P.R. 12/11/1976 n. 100 – Reg. CEE n. 1906/1990 – Reg. CEE n. 1538/1991 – D.P.R. 10/12/1997 n. 495 – D.M. 10/9/1999 – n. 465

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ed essere di classe A;
- se commercializzate selezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente sviscerate (pollo a busto) e, se congelate, confezionate;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate e i -18°C per le carni surgelate;
- avere vita residua alla consegna superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo

sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione; per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe.

E' altresì necessaria la presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi).

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la classe, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello o dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento può far parte di una etichetta distinta.

Rispetto ai caratteri organolettici rileva:

- l'assenza di odori e colorazioni anormali;
- l'assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto,
- che le carni siano perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di fratture, tagli, ecchimosi, scottature;
- l'assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.

DESSERT

Budini.

I budini devono essere preparati con latte intero fresco. Se confezionati devono essere pastorizzati.

Cioccolato

Il cioccolato e le creme spalmabili non devono contenere grassi aggiunti diversi dal burro di cacao.

Crostate

La crostata deve:

- essere preconfezionata in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie,
- con marmellata di frutta,
- senza impiego di strutto e di oli o grassi vegetali.

Succhi di frutta, mousse o purea di frutta.

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- ✓ denominazione a loro riservata;
- ✓ nome della ditta produttrice;
- ✓ nome della ditta confezionatrice;
- ✓ luogo di produzione.

Il prodotto non deve contenere zuccheri aggiunti ed additivi.

Marmellate e confetture con 70% di frutta.

Devono possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n. 401 dell'8 giugno 1982 articoli 2 e 3. Le marmellate devono essere di tipo extra, devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta e gelificata, priva di coloranti e conservanti, ad eccezione della pectina.

Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionate con zuccheri e succhi di frutta. In tutti i casi, l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- ✓ caramellizzazione degli zuccheri;
- ✓ sineresi;
- ✓ cristallizzazione degli zuccheri;
- ✓ sapori estranei;
- ✓ ammuffimenti;
- ✓ presenza di materiali estranei.

Si richiedono confezioni in barattoli di vetro nei gusti: pesca, albicocca, fragola e ciliegia.

Zucchero semolato.

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

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg. Le confezioni devono riportare:

- ✓ la denominazione;
- ✓ il peso netto;
- ✓ il nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- ✓ la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre ed a tenuta.

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

Zucchero a velo.

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14 febbraio 1972.

Acqua oligominerale naturale.

Premesso che è consigliata l'acqua potabile dell'acquedotto.

Le acque oligominerali devono attenersi alle seguenti norme:

R.D. n. 1265 del 27 luglio 1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;

D.M. 1° febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;

D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque oligominerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica nei limiti di cessione);

D.Lgs. 105 del 25 gennaio 1992 per quanto riguarda la classificazione delle acque oligominerali;

D.M. 542 del 12/11/1992 per quanto concerne i criteri di valutazione delle acque minerali;

Decreto Ministero della Sanità 31 maggio 2001;

C.M. della Sanità n. 61 del 9 agosto 1976 (integrazione della precedente circolare n. 80 del 3 giugno 1972) e successive modifiche, che precisa i limiti di carica microbica.

Nelle acque oligominerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto non regolamentate dalla legislazione vigente.

NORME GENERALI

Per tutti gli altri prodotti non dettagliatamente previsti nei precedenti punti è richiesta la conformità alle specifiche norme, inoltre non devono contenere additivi o ingredienti non consentiti e non devono essere presenti coloranti artificiali.

Devono rispettare tutto quanto previsto dalle Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte attualmente in vigore.

Non è consentito l'utilizzo di verdura e frutta in scatola, ad eccezione dei pomodori pelati ed eventualmente dell'ananas che però non devono essere in preparazioni sciroppate.

Non è inoltre consentito utilizzo di dadi e altri preparati per brodo, anche vegetali; semilavorati come lasagne preparate, pesce impanato, sofficini o fiocchi di patate