



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

Allegato "A" al capitolato speciale d'appalto

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE PRIMARIE COMUNALI E SERVIZI AGGIUNTIVI PER IL PERIODO DALL'A.S. 2010/2011 AL TERMINE DELL'A.S. 2012/2013.

ALLEGATO 1: TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI DA UTILIZZARSI NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI OGGETTO DELL'APPALTO

CARATTERISTICHE - QUALITA'

Si specifica che dovranno rispondere al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari così come da Reg. CEE n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni tutti i prodotti inclusi nell'elenco evidenziato in neretto:

Pane – pasta – farina – yogurt alla frutta - frutta – verdure – ortaggi, tuberi surgelati - patate - pomodori pelati – olio extravergine di oliva

P A N E

Così come definito nella Legge n° 580 del 04/07/1967 e s.m.i. e al vigente Decreto del Presidente della Repubblica n° 502 del 30/11/1998 e s.m.i, che disciplina la produzione, le caratteristiche e la vendita del pane, al titolo III, art. 14 "...è denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio).".

Il pane deve essere bianco, fresco, del tipo comune (confezionato con farina "0" e lievito di birra), ben lievitato, ben cotto e privo dei grassi aggiuntivi.

Esso deve presentare un giusto rapporto tra crosta e mollica, la crosta deve presentarsi uniforme, bene aderente alla mollica, morbida. La mollica deve essere più o meno bianca, soffice, elastica, porosa ed omogenea, senza macchie, non acida.

Il prodotto non deve contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti, o altro non consentito dalla legge.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo, o altre tecniche, e successivamente rigenerato.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80, in particolare il pane dovrà essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n.109 del 27/01/1992 (rif. art. 17) e s.m.i e al Reg. CEE n. 2092/91 s.m.i. relativamente alla provenienza da agricoltura biologica, e alle direttive CEE n° 2000/13/EC 2003/89/EC in merito agli allergeni.



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

PASTA

La pasta fornita deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e acqua, esente da qualsiasi altro macinato aggiunto, secondo quanto indicato dalla normativa vigente in materia: Legge n° 580 del 04.07.1967 titolo IV artt. 28 29 e s.m.i. (Legge 440 del 08.06.1971).

La pasta alimentare fornita deve essere esente da macchie bianche o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli e infestanti di tipo biologico (larve, muffe, parassiti o altro). La pasta deve essere contenuta in confezioni originali, chiuse e munite di sigillo, secondo quanto definito all'art. 35 della Legge n. 580.

La pasta alimentare fornita deve inoltre rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- a) stato di perfetta conservazione;
- b) odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità' o presenza di muffe;
- c) aspetto uniforme;
- d) resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa;
- e) resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido;
- f) formato richiesto secondo le esigenze.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n.109 del 27/01/1992 s.m.i e al Reg. CEE n. 2092/91 s.m.i. relativamente alla provenienza da agricoltura biologica, e alle direttive CEE n° 2000/13/EC 2003/89/EC in merito agli allergeni.

PASTA ALL'UOVO

deve possedere caratteristiche microbiologiche conformi alle vigenti norme legislative, riferimento alla Circolare Ministeriale 32/1985 allegato 1 e s.m.i. e deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro ed almeno 4 uova di gallina corrispondenti a gr. 200 per Kg di semola (art. 31 Legge 580). L'etichettatura dovrà essere conforme alle direttive CEE n° 2000/13/EC 2003/89/EC in merito agli allergeni.

Si sottolinea che la pasta fornita deve essere confezionata in contenitori separati dal condimento, non deve pertanto pervenire alle Scuole già mescolata al condimento in un unico contenitore.

GNOCCHI

devono essere inviati in confezioni sigillate. La loro composizione deve essere la seguente: fiocchi di patate disidratate, farina di grano tenero "00", semola, acqua e sale. Sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza.

PASTE RIPIENE

Devono possedere caratteristiche microbiologiche conformi alle vigenti norme legislative, riferimento alla Circolare Ministeriale 32/1985 allegato 1 e s.m.i



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

« Per le paste con l'aggiunta di carne devono essere indicate sull'involucro o recipiente che le contiene anche la data di fabbricazione, la durata di conservabilità e le modalità di conservazione », art.30 Legge n° 580 del 04/07/1967.

I tortellini e ravioli devono essere freschi e di produzione artigianale, con il ripieno privo di spezie, salumi o carne di maiale.

FARINA

La farina utilizzata per le preparazioni dei pasti dovrà essere di grano tenero tipo "00" e sottostare a quanto specificato nel titolo 2 della Legge n° 580 del 04/07/1967 e s.m.i., in particolare la farina non deve contenere farine di altri cereali, sostanze imbiancanti oppure altre sostanze estranee.

Il prodotto dovrà essere conforme al Reg. CEE n. 2092/91 s.m.i relativamente alla provenienza da agricoltura biologica.

RISO

Il riso deve soddisfare i requisiti previsti dalla Legge n° 325 del 18/03/1958 e s.m.i., 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.

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 tondeggiante.

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.; guasto da parassiti alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni.

Deve essere di qualità' adatta a seconda del menu', e deve essere garantito dell'annata (dal 1° dicembre al 30 novembre, dell'anno successivo, deve essere usato quello dell'annata precedente). La data andrà' indicata sulle confezioni sigillate.

La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla legge 18. 03. 1958 n° 325 e successive modificazioni, nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione della annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni dei difetti, ecc. E' accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a miglioramenti in cottura, la resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento e la vitaminizzazione, salva l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le disposizioni che disciplinano il commercio del riso.

Il riso deve essere di tipo fino sottoposto a trattamenti parboiled, oppure di tipo integrale.

BISCOTTI E FETTE BISCOTTATE



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

I biscotti, per la merenda devono essere di tipo frollini, e gallette per l'infanzia, e le fette biscottate devono essere fornite secondo le norme vigenti di Legge sulla tutela igienico sanitaria degli alimenti (Decreto del Presidente della Repubblica n° 128 del 07/04/1999 e successive modifiche e integrazioni), il tipo e la marca di produzione saranno concordati con persone incaricate.

CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA

Deve essere carne fresca refrigerata (non congelata, né surgelata, né scongelata) classificata "VITELLONE DI 1° QUALITÀ", per la cui classificazione deve essere rispettato quanto stabilito dalla circolare A.C.I.S. n°11 del 11.02.1953 concernente la "Classificazione nazionale dei bovini da macello", di età non superiore ai 18 - 24 mesi.

Per le questioni concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche si fa riferimento al D.Lgs. Governo n° 286 del 18/04/1994 e s.m.i.

La Regione Piemonte nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la qualificazione sanitaria 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 e s.m.i., ha istituito il "Certificato di garanzia di produzione delle carni bovine", che documenta, per ogni singolo capo, le modalità di allevamento e di produzione.

In base alla Legge Regionale n.35 del 14 .07.1988 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 (secondo le eventuali modifiche normative):

- a) età, categoria, sesso, e razza del bovino;
- b) azienda di provenienza;
- c) tipo di alimentazione impiegata;
- d) data di macellazione;
- e) data di confezionamento;
- f) il n. di macello dove è stato macellato il capo (S per sezionamento- M per macellazione);
- g) il n. di riferimento del capo macellato;
- h) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. 109/92 ed al regolamento CEE n. 1760/2000 e n. 1825/2000 ed eventuali successive integrazioni e dovrà riportare (secondo le eventuali modifiche normative):

- a) data di macellazione;
- b) data di confezionamento;
- c) il n. di macello dove è stato macellato il capo(S per sezionamento- M per macellazione);
- d) il n. di riferimento del capo macellato;
- e) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio.
- f) N. di certificato relativo al documento di riconoscimento che accompagna il pezzo.



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

Non si accettano per alcun motivo carni surgelate.

La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata ma bensì spolpata e si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua triturazione, il mattino stesso del consumo.

Le carni; devono essere di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate, deve possedere il marchio di provenienza da allevamenti italiani, e alla luce di quanto sopra riportato sulle norme di controllo dettate dalla L.R. n°35.

Devono provenire da bovini in ottimo stato di nutrizione, macellati secondo le norme vigenti, e sulle stesse devono essere ben visibili prescritti bolli sanitari e di categoria.

Data la situazione contingente rispetto all'uso di sostanze illegali (anabolizzanti, ecc.), negli animali da ingrasso, si richiede che il certificato sanitario, rilasciato dal Servizio Veterinario della A.S.L., sia integrato dalla seguente attestazione:

"la carne proveniente da una partita di animali sottoposti ad analisi per ricerca di sostanze estrogene ed anabolizzanti con esito negativo".

Le carni devono essere presentate in ottimo stato di conservazione e devono essere trasportate e consegnate alle temperature previste dalla normativa vigente.

Le carni devono essere di bell'aspetto, di colore roseo-rossastro con consistenza soda e pastosa, di tessitura compatta con grana fine e ben visibile ed inoltre ben venate nonché marezzate. Il grasso esterno deve essere di colorito bianco giallognolo e uniformemente distribuito sulla superficie del corpo in misura normale.

Sono escluse in modo assoluto le carni di sanato, di bue, di toro e di vacca e tutte le carni di seconda qualità.

Sono altresì escluse le carni che presentino odori e sapori anormali, compresi odori di sostanze medicinali di qualsiasi origine. I suddetti requisiti possono essere accertati all'origine nelle forme e nei modi che l'Amministrazione Comunale e la Dietista Comunale riterrà più opportuno.

Il fornitore è tenuto a regolare la macellazione in modo che, ad ogni consegna, la carne si trovi al giusto punto di frollatura.

Qualora la merce consegnata non presentasse tutti i requisiti di qualità, avanti descritti, questa dovrà immediatamente essere ritirata dalla Ditta fornitrice e sostituita con pari quantitativo di qualità migliore.

Il taglio della carne dovrà essere quello richiesto dal menù.

La cotoletta dovrà essere di primo taglio (escludendo il collo tenuto conto degli inconvenienti che comporta) e si userà quindi: coscia, lombo, controfiletto, noce.

Per ragù: spalla, sottospalla.

Per polpette e simili: spalla, sottospalla, girello.

Per spezzatino: tagli dell'anteriore esclusa la punta di petto e pancia.

Resta inteso che saranno da escludere, per qualsiasi preparazione parti di animale non adatte alla masticazione infantile.

POLLAME

Al fine di ovviare a qualsiasi inconveniente di ordine igienico sanitario e nel rispetto delle norme vigenti per quanto concerne l'ispezione e la vigilanza sanitaria veterinaria nei confronti della macellazione, sezionamento, distribuzione e macellazione dei volatili per l'utilizzo delle carni avicole, è indispensabile che tali carni corrispondano appieno a quelle



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

che sono le norme previste e richieste dal D.P.R. n° 503 dell'8.06.1982 , e dal DPR n° 495 del 10/12/1997 poiché regola le direttive CEE relative ai problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche avicole.

Esse pertanto dovranno possedere i seguenti requisiti:

- a) provenire esclusivamente da macello riconosciuto e controllato in conformità all' art. 9;
- b) provenire da animali sottoposti a visita sanitaria post mortem da un veterinario Ufficiale (art. 4);
- c) siano munite di bollo sanitario;
- d) siano convenientemente imballate in conformità al cap. XIII, ultimo § punto 48 che precisa "le parti di volatili o le frattaglie separate dalla carcassa devono essere sempre avvolte in un involucro protettivo rispondente a detti criteri e solidamente chiuso. Inoltre il 1° § specifica 2 involucro (ad es. fogli di plastica) a contatto diretto con esse; il punto 47a specifica la parte degli imballaggi(ad es. carte, cartoni) rispondenti alle norme igieniche;
- e) siano trasportate conformemente alle disposizioni vigenti e precisamente il punto 49 del cap. XIV che dice:"le carni fresche di volatili da cortile devono essere trasportate in veicoli attrezzati in modo che la temperatura compresa tra - 1 e +4 sia costantemente assicurata, D.P.R. n° 327 del 26.03.1980.

Le carni devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dalle direttive del Consiglio CEE n° 469 del 16.09.1986, recepita nel D.Lgs. n° 118 del 27/01/1992.

Non si accettano forniture di pollame congelato o scongelato.

Le pezzature richieste in base ai menù consigliati dalle norme dietologiche attuate sono:

- a) cosce di pollo in pezzatura uniforme da gr. 100-150;
- b) petto di pollo intero senza ossa né pelle;
- c) petto di tacchino intero senza ossa né pelle;
- d) tacchino per spezzatino, bocconcini, costituito anca e coscia disossata, senza pelle.

Per le forniture di rolate di coniglio o polpa di coniglio si dovranno sempre consegnare carni fresche di classe A confezionate ed etichettate secondo quanto richiesto nel D.P.R. 503/82, integrata dal DPR n° 559 del 30/12/1992. Si precisa che per etichettatura conforme delle carni avicunicole si considera solo quella che riporta le seguenti indicazioni:

- a) denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- b) denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- c) data di confezionamento;
- d) istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- e) riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento.

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere del tipo senza polifosfati aggiunti, conservanti, e deve presentare le seguenti caratteristiche:



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

- a) coscia di magro, ben prosciugato, morbido succulento, ma non acquoso, compatto al taglio;
- b) la fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- c) non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore;
- d) non deve possedere iridizzazioni, picchiettature o altri difetti;
- e) deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie
- f) "non deve contenere additivi, conservanti, coloranti, coadiuvanti tecnologici o comunque sostanze chimiche aggiunte."

L'esterno non deve presentare patinosità superficiali, né presentare odori sgradevoli.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

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

Il prosciutto deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. Deve essere affettato idoneamente secondo GMP, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

Deve essere confezionato in involucri che ne garantiscano la massima igienica. La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta degli interessati, tutta la documentazione relativa a:

- a) tipo di prodotto,
- b) nome della ditta produttrice,
- c) luogo di produzione,
- d) assenza di additivi aggiunti.

PROSCIUTTO CRUDO

Deve essere del tipo prosciutto di Parma in base al Decreto Ministeriale n° 253 del 15/02/1993 regolamento di esecuzione della Legge 13/02/1990, n. 26, sulla tutela della denominazione di origine del «Prosciutto di Parma», che caratterizza i prodotti tipici con localizzazione delle zone di produzione e precisazione delle caratteristiche di allevamento, di derivazione, e di quelle organolettiche.

In particolare si stabilisce che tale prosciutto non deve subire alcun trattamento di conservazione, tranne la refrigerazione, ivi compresa la congelazione.

- a) Deve essere con caratteristico colore al taglio tra il rosa e il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- b) con carne di sapore delicato e dolce, cioè poco salata ed aroma fragrante caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di maturazione, che non deve essere inferiore ai 10 mesi (il bollino indica la data di inizio stagionatura);
- c) non sottoposto ad alcun procedimento di affumicatura;
- d) contrassegnato con un timbro indelebile e con un sigillo;
- e) dopo giudizio delle proprietà organolettiche effettuato mediante "spillatura", deve nuovamente essere contrassegnato con un marchio indelebile costituito da una corona a 5 punte con una base ovale, in cui è inserita la parola "Parma".

BRESAOLA



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

Prodotto stagionato tipico della Valtellina, deriva dalla coscia di manzo o di bue. Nella preparazione possono essere utilizzati diversi tagli (fesa, sottofesa, noce) che, dopo essere stati sottoposti a toelettatura, vengono salati in vasche, per 10-15 giorni, quindi lavati, asciugati e insaccati. La stagionatura fatta a circa 15°, durata 1 a 3 mesi.

PESCE

Alimento regolamentato dal D.Lgs. Governo n° 531 del 30/12/1992, attuazione della direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, tenuto conto delle modifiche apportate dalla direttiva 92/48/CEE che stabilisce le norme igieniche minime applicabili ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi.

I filetti di pesce devono essere solo surgelati, secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n° 110 del 27/01/92 e s.m.i., puliti, privi di lische, pelle o altro scarto, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico-sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Tali alimenti dovranno rispettare le norme vigenti di legge e le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie.

La grammatura del prodotto è calcolata al lordo della confezione. E' ammesso un calo di peso, dopo lo scongelamento del pesce, pari al 30% del prodotto.

Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18°.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non sia in grado di rispettare tali norme, dovrà fornirsi direttamente presso rivenditori di pesce surgelato, per evitare il trasporto dello stesso a una temperatura diversa da quella prevista dalla legge vigente (-18 °C)

Le modalità di scongelamento del pesce devono essere tassativamente le seguenti:

- a) Scongelo a temperatura controllata da 0 a 4°C (in frigorifero): raggiungimento di una T° al cuore < 6° entro 24 h. Modalità consigliata.
- b) Scongelo sotto acqua corrente fredda (detta operazione deve evitare il contatto diretto tra il prodotto e l'acqua e non deve mai protrarsi per più di 2 ore; la T° al cuore del prodotto deve essere < 10°). Modalità ammessa nel solo caso di emergenza.

LATTE

Il latte deve sottostare ai requisiti enunciati dal Decreto del Presidente della Repubblica n° 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte. Il latte dovrà essere fresco, parzialmente scremato, pastorizzato, omogeneizzato, confezionato in cartoni da un litro perfettamente sigillati, quando utilizzato per le merende. Mentre il latte per la preparazione di cucina deve essere a lunga conservazione, sterilizzato con sistema UHT, con tasso dell'1,8% di contenuto lipidico. sempre confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al Regolamento sulla vigilanza igienica del latte.

La carica microbica del latte deve corrispondere ai requisiti microbiologici di legge.



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

Non è ammesso l'utilizzo di latte proveniente da trattamenti cosiddetti di "Microfiltrazione".

YOGURT ALLA FRUTTA

Lo yogurt deve sottostare ai requisiti enunciati dal Decreto del Presidente della Repubblica n° 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte. Dovrà essere fornito in monoporzione arricchito alla frutta finemente omogeneizzata di gusti misti ; completamente privo di conservanti e/o coloranti e ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari microrganismi (*Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilis* in conc. Minima 1×10^7 ufc/g) in particolari condizioni.

Il prodotto dovrà inoltre essere conforme al Reg. CEE n. 2092/91 s.m.i, relativamente alla provenienza da agricoltura biologica.

BURRO

Il burro deve sottostare ai requisiti enunciati dal Decreto del Presidente della Repubblica n° 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

Per burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato e deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82%, con contenuto in acqua non superiore al 15%. Non deve contenere alcuna materia eterogenea. Non è consentito l'uso di alcun conservante, sale, né coloranti, come descritto nella legge del 23.12. 1956 n° 1526, modificata dalla legge 13.05.1983 n° 202, in difesa della genuinità del burro.

Il burro deve essere contenuto in involucri non manomissibili, dove è riportata la denominazione del prodotto, il peso netto, l'indicazione del confezionatore, il luogo di confezionamento e la data di scadenza.

Non è consentito l'uso di margarine.

FORMAGGI E DERIVATI

Il formaggio deve sottostare ai requisiti enunciati dal Decreto del Presidente della Repubblica n° 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

I formaggi devono avere e corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- a) avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità;
- b) avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione;
- c) avere pasta uniforme continua, con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio,
- d) crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescente o altro

I formaggi devono, inoltre, riportare sulla confezione le seguenti informazioni:

- a) tipo del formaggio,



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

- b) nome del produttore, luogo di produzione,
 - c) composizione,
 - d) eventuali additivi consentiti ed aggiunti,
 - e) data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico sanitarie).
- L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n.109 del 27/01/1992; per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta degli interessati, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.
- La ricotta, ottenuta dal siero di latte vaccino, sottoposta a riscaldamento a 80~90°C, con opportuna aggiunta di siero acido, deve essere fresca, pastorizzata, morbida e di prima qualità.

Sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza.

I formaggi da taglio devono essere i seguenti:

- a) stracchino,
- b) tipo Annabella,
- c) ricotta piemontese,
- d) tomini freschi,
- e) primo sale,
- f) mozzarella,
- g) formaggi freschi.
- h) emmenthal,
- i) fontal,
- j) asiago,
- k) gorgonzola

Si ricorda che i suddetti formaggi devono essere forniti in alternanza.

ALTRI FORMAGGI

Tutti gli altri formaggi che potranno essere inseriti nel menù dovranno avere sapore, odore e colore caratteristici. Non si accettano forniture di formaggi freschi (robiole, Linea, Annabella, ecc.) che presentino pasta non omogenea, con macchie giallastre, sapori sgradevoli e sprovvisti di data di scadenza e confezionamento.

PARMIGIANO-REGGIANO

Il formaggio da tavola o da grattugia deve essere di qualità "Parmigiano-Reggiano. formaggio a pasta dura, cotta a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, a periodo di lattazione; la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Si fabbrica nel periodo compreso fra il 1° aprile e l'11 novembre.

La cagliatura è effettuata con caglio di vitello; non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione.

Deve essere contrassegnato dal marchio di origine, del consorzio interprovinciale, che tutela e sorveglia la produzione e il commercio del prodotto denominato Parmigiano-Reggiano D.P.R.1269 del 30.10.1955. Il Parmigiano-Reggiano stagionato presenta le seguenti caratteristiche:



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

- a) forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi dritto, con facce piane leggermente orlate;
- b) dimensioni: diametro da 35 a 45 cm;
- c) peso minimo di una forma 24 Kg;
- d) con pasta di colore da leggermente paglierino a paglierino;
- e) aroma e sapore della pasta caratteristici : fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- f) la struttura della pasta deve essere minutamente granulosa, con frattura a scaglia;
- g) occhiatura minuta appena visibile

Deve essere consegnato in confezioni sottovuoto in base alla legge 283 del 1962, D.P.R. 327/80, D.P.R. 777/82, D.P.R. 322/82.

UOVA

Devono essere utilizzate preferibilmente uova pastorizzate (Secondo l'uso o la ricetta possono essere utilizzati tuorli od albumi pastorizzati oppure misto uovo anch'esso pastorizzato).

Prodotto liquido ottenuto dalla sgusciatura di uova intere fresche di cat. A, sarà conforme al D.Lgs. n. 65 del 04.02.1993 e successive modifiche e integrazioni. Devono provenire da stabilimenti riconosciuti, devono essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalle normative. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L.109/92 e s.m.i.

E' fatto divieto assoluto l'utilizzo di residui di confezioni già aperte; il consumo deve avvenire nel giorno stesso di confezionamento.

FRUTTA

La frutta deve essere di stagione, fresca, di ottima qualità, giunta a naturale e completa maturazione, che la renda adatta al consumo.

Deve essere selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, non bagnata artificialmente, in pezzatura media.

Le forniture devono riportare nella bolla:

- a) la specie;
- b) la provenienza;
- c) il peso netto; il peso lordo.

Per la fornitura della frutta le Ditte devono attenersi alle seguenti regole:

- a) le arance devono essere del tipo "Tarocco";
- b) le mele devono essere del tipo "Stark delicious" e "Golden delicious";
- c) le pere devono essere di prima qualità (dalla fornitura deve essere esclusa il tipo decana") e di provenienza nazionale o UE;
- d) l'uva da tavola deve essere del tipo "Regina" e Italia";
- e) l'anguria e il melone devono essere entrambe freschi, di buona qualità e di regolare maturazione.

La fornitura della frutta deve essere la più varia possibile.

I tipi di frutta da inviare sono i seguenti:



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

mele, pere, mandaranci, arance, kiwi, albicocche, susine, prugne, pesche, banane, uva, ciliegie, nespole, anguria e melone.

PRODOTTI FRUTTICOLI DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Il prodotto dovrà essere conforme al Reg. CEE n. 2092/91 s.m.i., relativamente alla provenienza da agricoltura biologica.

VERDURE

Devono essere di stagione, di prima qualità; fresche pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutte, prive di corpi o prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

La ditta deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- piselli e fagiolini devono essere di qualità finissima;
- i finocchi devono essere senza fiamma;
- i legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei.

Per l'insalata si dà preferenza a forniture di varietà Trocadero o comunque ad altre varietà di sapore dolce; le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato. Le indivie ricce e scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

Il prodotto dovrà inoltre essere conforme al Reg. CEE n. 2092/91 sm.i., relativamente alla provenienza da agricoltura biologica.

ORTAGGI, TUBERI, SURGELATI

Si effettueranno forniture di ortaggi, tuberi surgelati secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n° 110 del 27/01/92 e successive modifiche e integrazioni per il confezionamento dei seguenti contorni: patate novelle, piselli fini, costine, fagiolini, carote, carote baby, spinaci, asparagi, misto per minestrone. I suddetti prodotti devono:

1. presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienico- sanitario ;
2. fagiolini, piselli, carote devono risultare puliti e mondati;
3. essere esenti da odori e sapori sgradevoli presentare il colore tipico della specie relativa al prodotto in causa;
4. essere esenti da tracce di bruciature da surgelazione o altri difetti dovuti al trattamento subito;
5. avere indicata la data di scadenza;
6. essere trasportati con mezzi a norma di legge;
7. giungere di conseguenza nei locali della cucina in perfetto stato di surgelazione, poiché si provvederà, nei locali stessi, all'apertura degli involucri e ai relativi processi di cottura.

Per minestrone e minestre di verdura si richiede una varietà completa di verdura, aromi, sapori e legumi.



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO



Sia per la frutta che per la verdura il peso è da considerarsi al netto (quindi senza tara).
Il prodotto dovrà inoltre essere conforme al Reg. CEE n. 2092/91 s.m.i, relativamente alla
provenienza da agricoltura biologica.



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

PATATE

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di g.60 per ogni tubero e massimo di g.270. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di prodotto novello.

Sono escluse le patate che presentino tracce di verde epicarpale (solanina) di tuberomania, di germogliazione, che presentino stolonatura (presenza di stoloni), tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, affacchi peronosporici, ferite generiche aperte o superate. Devono essere esenti da odori particolari (latosmila del tubero delle patate), tanfi, lezi, puzzi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Sono inoltre esclusi i tuberi affetti dalle malattie che avversano il tubero delle patate (alterazioni dovute ad agenti, funghi, parassiti) a virosi, a malattie ed alterazioni parassitiche, ad alterazioni dovute a parassiti animali.

I prodotti non devono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

Il prodotto dovrà inoltre essere conforme al Reg. CEE n. 2092/91 s.m.i, relativamente alla provenienza da agricoltura biologica.

POMODORI PELATI

Essi devono essere di prima qualità, di selezione accurata, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia. Devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia.

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% del peso sullo sgocciolato.

I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici in banda stagnata, secondo il Decreto del Presidente della Repubblica n° 777 del 23/08/1982 - Attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n.109 del 27/01/1992 s.m.i. e al Reg. CEE n. 2092/91 s.m.i. relativamente alla provenienza da agricoltura biologica.

Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzione di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Dovranno essere scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non dovranno essere inoltre utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

SURGELATI

I surgelati devono essere preparati e confezionati secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n° 110 del 27/01/92 e s.m.i.. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. del 15.06.1971, che in particolare specifica che le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare la protezione dei caratteri organolettici e qualitativi del prodotto, devono proteggerlo da contaminazioni batteriche, impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

sulla confezione deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

CONFETTURE DI FRUTTA E MARMELLATE

Dovranno essere in confezione "alberghiera" secondo le grammature nelle allegate tabelle dietetiche. Devono essere di prima qualità, che diano garanzia di sicurezza, in ottimo stato di conservazione, tali da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igieniche. Devono essere prodotte con marmellate esclusivamente di frutta, nei gusti pesca, albicocca, fragola, ciliegia, ecc., senza conservanti e coloranti. e le confetture devono prevedere il 45% di frutta presente, con la tassativa osservanza di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia: D.P.R. 08.06.1982 n. 401 attuazione della direttiva CEE n° 79/693.

ZUCCHERO

Deve essere saccarosio, estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, depurato e cristallizzato, leale e mercantile, di qualità sana. Deve essere confezionato in pacchetti da Kg.1.

MIELE

Usato per dolcificare, deve essere di api e di buona qualità, in base al D.M. 20.07.1984, non deve presentare aroma troppo spiccato e la consistenza deve essere semi liquida. Le confezioni devono essere quelle "alberghiere" monoporzione e le etichette devono riportare le seguenti indicazioni:

- a) denominazione di vendita, che può essere seguita da una indicazione che specifichi l'origine botanica;
- b) un nome territoriale o topografico se il prodotto proviene totalmente dall'origine indicata,
- c) l'indicazione vergine integrale, per il prodotto di origine nazionale, quando non sia stato sottoposto ad alcun trattamento termico di conservazione;
- d) il peso netto espresso in grammi;
- e) il nome o la ragione sociale o l'indirizzo o la sede del produttore o del confezionatore;
- f) l'indicazione del lotto.



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

CIOCCOLATO AL LATTE

Deve essere di ottima qualità (in base alla legge n° 351 del 30.04.1976 e alla Direttiva CEE/CEE/CE n° 36 del 23/06/2000, 2000/36/CE: Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 23 giugno 2000, relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana) e confezionato in barrette, secondo le grammature indicate nelle alleghe tabele dietetiche, riportanti sull'involucro la composizione del prodotto. Deve dare garanzia di sicurezza, prodotto e confezionato con la osservanza di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia.

SUCCO DI FRUTTA

Deve essere confezionato secondo le grammature indicate nelle tabele dietetiche alleghe. Deve essere di prima qualità, che dia garanzia di sicurezza. Prodotto e confezionato secondo le vigenti disposizioni di legge vigenti in materia: D.P.R. 18.05.1982 n° 489: attuazione direttive CEE n°75/726 e n° 79/168 relative ai succhi di frutta e prodotti simili.

BUDINO

Confezionato in monoporzione stabilizzato con latte parzialmente scremato U.H.T.. Si richiede la fornitura ai gusti cioccolato, vaniglia, crème caramel.

CROSTATINE DI MARMELLATA

Ingredienti: farina di grano tenero "00", burro, margarina vegetale, zucchero, uova pastorizzate, sale, aromi naturali, vanillina. Per la farcitura: marmellata di pesche, albicocche, ecc.

Si potranno fornire altri tipi di dolce confezionati (minicake, torte secche, ecc.) la cui composizione dovrà rispondere alle normative igieniche vigenti ed essere sempre sottoposta alla Dietista Comunale per la sua approvazione

VARIE:

PANE GRATTUGIATO

Deve essere conservato in confezioni integre e sigillate ed osservare tutte le indicazioni previste dal D.L. n. 109 del 27.01.1992 ed essere conforme alla Legge 4.07.1967, n. 580. Dovrà essere privo di insetti, parassiti, muffe, frammenti vari e qualsiasi agente infestante.



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

ZAFFERANO

Si utilizzerà zafferano puro in bustine sigillate, la cui denominazione sarà segnata sugli imballaggi. Gli involucri sigillati riporteranno peso netto, nome e sede dello stabilimento. Deve corrispondere al R.D.L. 12.11.1936, n. 2217.

PESTO

Deve essere avere la seguente composizione: basilico, olio di oliva, formaggio parmigiano, pecorino sardo, pinoli, sostanze amidacee, acidificante:acido citrico.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi (lenticchie, fagioli, ceci, ecc.) dovranno essere secchi, interi, privi di impurità, insetti, corpi estranei nonché muffe od altri agenti infestanti. Le confezioni devono presentare le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

OMOGENEIZZATI (CARNE, FRUTTA, FORMAGGIO)

Prodotti con carne provenienti da allevamenti e coltivazioni controllate. Non devono contenere glutine e proteine del latte. Dovrà essere rispondente alle caratteristiche previste dal D.L. 111 del 27.01.1992 e D.P.R. n. 578 del 30.05.1953 e s.m.i, per gli omogeneizzati al formaggio dovranno essere a ridotto contenuto di grassi, senza polifosfati, glutine.

CROSTINI

Ingredienti: farina di grano tenero "00", acqua, lievito, sale. Non sono consentiti additivi antiossidanti. Di forma adatta a essere utilizzati con passati e creme di verdura.

LIEVITO DI BIRRA

Il lievito di birra utilizzato nella preparazione della pizza deve essere costituito da cellule in massima parte viventi; privo di amido e di fecola aggiunti; con umidità non superiore al 75%, secondo quanto definito nella Legge n° 580 del 04/07/1967).

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'Olio deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità, deve essere di marca nota e che dia garanzia di sicurezza.

Devono essere forniti periodicamente, da parte della Ditta appaltatrice, "certificati di analisi" dei competenti laboratori.

Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

Deve essere olio di oliva ottenuto esclusivamente dalla frangitura meccanica del frutto dell'olivo (legge 13.11.1960 n° 1407, art. 1, 2, 3 sostituiti dal regolamento CEE n° 1915/87 e dal regolamento CEE n° 2568/91 della Commissione dell'11/07/1991).

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 nitratura e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico e rispondente alle vigenti norme di igiene del D.M. 31/10/87 n. 509 e successive modifiche e integrazioni. Deve essere consegnato in imballaggi ben confezionati e sigillati con le indicazioni della qualità del prodotto, l'etichettatura dovrà seguire le norme relative al Regolamento CEE/UE n° 1019 del 13/06/2002 - relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.

L'olio extra vergine di oliva deve essere l'unico tipo di olio utilizzato per tutte le preparazioni.

Saranno scartati i contenitori che contengono olio extravergine d'oliva, che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano adito a motivo di sospettare una perdita di ermetici del recipiente.

Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non dovranno inoltre essere usati prodotti i cui contenitori non contengano le indicazioni prescritte dalla legge.

ACETO

Prodotto che si ottiene dalla ossidazione microbica del vino in presenza di ossigeno operata dai batteri acetici del genere *Acetobacter*.

L'acidità espressa in acido acetico deve essere compresa tra il 6% e il 12% e l'alcol etilico residuo inferiore all'1,5%.

La preparazione e il commercio degli aceti sono previste in base al D.P.R. 12.02.1965 n° 162 e successive norme di attuazione D.P.R. 14.03.1968 n° 773, gli art.6,7,8,9 di detta legge sono stati sostituiti dall' art.3 della L. 527/1982.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n.109 del 27/01/1992.

ACQUA

Secondo il DM 135/2001, modifica del Decreto Ministeriale n. 542 del 12/11/1992, e s.m.i. concernente il regolamento per i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali, l'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale, cioè deve presentare un residuo di sostanze minerali disciolte a 180°, compreso tra i 0.3 e 0.5 g. per litro.

Sulle etichette o sui recipienti di un'acqua minerale naturale devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- a) "acqua minerale naturale";
- b) denominazione dell'acqua minerale e nome della località dove viene imbottigliata;
- c) il termine acidula se la quantità di anidride carbonica è superiore a 250 mg/l;



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

- d) i risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche Per le analisi batteriologiche si fa riferimento alla Circolare del Ministero della Sanità 09.08.1976 n° 61;
- e) data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite; termine minimo di conservazione,
- f) lotto di produzione;
- g) contenuto in volume dei recipiente;
- h) titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento.

Non è ammesso l'utilizzo di acque provenienti da processi di cosiddetta microfiltrazione o comunque non "minerali".

Si richiede la fornitura di acqua oligominerale naturale e con addizione di anidride carbonica per scuole elementari.

Tale acqua deve essere contenuta in bottiglie di vetro oppure in cartoni, da 1 litro, che garantiscano l'igienicità del prodotto. Per i cestini da viaggio l'acqua deve essere fornita in confezioni da 500 cc., costituite da materiale che garantisca una biodegradabilità per almeno il 90%.

I recipienti devono riportare le generalità della Ditta produttrice ed essere rispondenti alle norme legislative in vigore.

Infine per tutti gli alimenti richiesti nell'allegata tabella dietetica si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di Legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie In vigore.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Per l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al D.Lgs. n° 109/92, e s.m.i.

1. L'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati al consumatore finale, si applica anche su quelli destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense ed altre collettività simili".
2. L'etichetta deve figurare direttamente sull'imballaggio o essere apposto sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli, fascette legate al prodotto medesimo, oppure (solo per prodotti non commercializzati al dettaglio e quelli destinati all'industria o ai laboratori artigianali) solo sui documenti commerciali di vendita.
3. L'etichetta deve riportare:
 - a) denominazione di vendita,
 - b) elenco degli ingredienti (in ordine di peso decrescente),
 - c) quantitativo netto, T.M.C. (tempo minimo di conservazione),
 - d) modalità di conservazione ed utilizzazione,
 - e) istruzioni per l'uso, luogo di origine o provenienza,
 - f) nome o ragione sociale o marchio depositato,
 - g) sede fabbricante o confezionatore, - sede stabilimento.

Il termine minimo di conservazione deve essere indicato con la menzione: "Da consumarsi preferibilmente entro..... ", nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili dal punto di vista microbiologico, nel rispetto delle indicazioni date dall' art. 10.

L'etichettatura dei prodotti derivanti da agricoltura biologica deve riportare oltre gli elementi necessari di cui sopra:



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

- nome dell'organismo di controllo autorizzato, e suo codice, preceduto dalla sigla IT XXX;
- codice dell'azienda controllata;
- numero di autorizzazione, sia per i prodotti agricoli freschi che trasformati;
- la dicitura *"organismo di controllo autorizzato con D.M. Miraaf n..... del in applicazione del Reg. CEE n.2092/91"*.
- l'indicazione *"Agricoltura biologica - Regime di controllo CE"* (facoltativa, per la quale va richiesta l'autorizzazione all'Organismo di controllo)
- il marchio europeo (facoltativo, per il quale va richiesta l'autorizzazione all'Organismo di controllo) e riservato ai prodotti con almeno il 95% di ingredienti di origine biologica e a quelli in conversione.

Avigliana, 30 giugno 2010

Il Responsabile Area Amministrativa
(Dr Giovanni Trombadore)