

# TABELLE (allegato C) MERCEOLOGICHE

## sommario

- 1 DISPOSIZIONI GENERALI
- 2 TIPOLOGIA DELLE DERRATE
- 3 ELENCO FORNITORI
- 4 RINTRACCIABILITA' ED IGIENE DEGLI ALIMENTI
- 5 VITA RESIDUA DEI PRODOTTI ( SHELF LIFE)
- 6 GARANZIE SUI PRODOTTI
- 7 LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
- 8 REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE
- 9 ETICHETTATURA CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO
- 10 GENERI ALIMENTARI VARI
- 11 PRODOTTI ALIMENTARI PER ALIMENTAZIONE SPECIALI
- 12 SCHEDA PRODOTTI CONTENENTI ALLERGENI

## 1 DISPOSIZIONI GENERALI

L'Amministrazione si orienta verso le disposizioni previste dalle leggi regionali 1/2000 "Norme in materia di Servizi Educativi per l'Infanzia" e successive modifiche ed integrazioni (L.R. n.8/2004 e delibera del consiglio Regionale n.646 del 20/01/2005) e la Legge Regionale n. 29/2002 "Norme per l'orientamento ai consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva" e dai successivi interventi di piano correlati.

Nel caso in cui non fosse possibile reperire sul mercato prodotti con le caratteristiche specificate nelle presenti tabelle, la ditta deve darne immediata comunicazione al Committente con motivata giustificazione e concordare la loro sostituzione, anche proponendo variazioni delle ricette che ne prevedono l'utilizzo. Dei prodotti offerti in sostituzione la ditta è tenuta a fornire le relative schede tecniche; saranno a carico della ditta i costi di eventuali analisi a cui il Committente riterrà di sottoporre i nuovi prodotti.

I prodotti inclusi nella presente tabella devono garantire l'assenza di **organismi geneticamente modificati** tramite certificazioni e quanto dispone il vigente Regolamento CE n.641/2004 del 6 aprile 2004( recante norme attuative del Regolamento CE n.1829/2003),e Regolamento CE n.1830/2003 del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM. e quanto dispone la legge regionale dell'Emilia-Romagna (L.R. n. 25, 22 novembre 2004: "Norme in materia di coesistenza di organismi geneticamente modificati")

## 2 TIPOLOGIA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

In particolare gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate nel presente Allegato I al Capitolato tecnico "*Scaffale delle derrate*".

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono suddivise come di seguito specificato:

**Prodotti convenzionali:** categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:



**Prodotti biologici:** categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali.

I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm.. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.



**Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI):**

il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.



**Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999: il marchio QC -**

Qualità Controllata - individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche, di allevamento e di lavorazione per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Il marchio QC è stato depositato dalla

Regione Emilia-Romagna e il suo utilizzo è concesso alle imprese di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che si impegnano a rispettare gli specifici disciplinari di produzione integrata nell'ambito di un apposito sistema di certificazione. Le produzioni ottenute ai sensi della L.R. 28/99 sono equivalenti a quelle del SQNPI



**DOP – Denominazione di origine protetta:** è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un' area geografica delimitata, secondo precisi

standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.



**IGP - Indicazione geografica protetta:** è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla

Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

**Prodotti tipici regionali ER:** sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Emilia-Romagna, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>. I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell'elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria.

Il Committente potrà, inoltre, avvalersi dell'utilizzo di prodotti del **Mercato Equo e Solidale**.

**Prodotti del commercio equo e solidale (COMES):** si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Per Prodotti a filiera corta si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori

Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari.

Dietro richiesta dell'Amministrazione Contraente, il Fornitore deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

### **3 Elenco fornitori**

La Ditta fornirà l'elenco dettagliato dei fornitori dai quali intende rifornirsi nonché dei prodotti con rispettive tipologia e caratteristiche che intende utilizzare per il presente appalto, su dichiarazione firmata dal Responsabile dell'appalto e del servizio di Produzione. Ogni modifica a tale elenco dovrà essere preventivamente autorizzata dal Comune, seguita da debita comunicazione scritta.

Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari.

Dietro richiesta dell'Amministrazione Contraente, il Fornitore deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

### **4 Rintracciabilità ed igiene degli alimenti**

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il Fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata degli Ordinativi di fornitura .

## 5 Vita residua dei prodotti (shelf life)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);
- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi con "tmc – data produzione • a 14 giorni" .

## 6 Garanzie sui prodotti

Il fornitore deve utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

Il fornitore deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato. Su richiesta delle Amministrazioni Contraenti, il fornitore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica del prodotto, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dalle Amministrazioni contraenti, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate col fornitore.

Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del fornitore emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti utilizzati, il fornitore è obbligato a darne tempestiva comunicazione alle Amministrazioni Contraenti.

Su richiesta delle stesse Amministrazioni contraenti, il fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati.

Qualora accertamenti analitici effettuati dalle Amministrazioni contraenti, evidenziassero valori microbiologici non conformi agli indici riportati nel presente Allegato I al presente Capitolato Tecnico, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso degli Ordinativi di Fornitura, il fornitore dovrà adottare necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di legge .

## 7 Limiti di cariche microbiologiche delle derrate alimentari

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti, l'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg: CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.

Per gli alimenti contemplati dai suddetti regolamenti, verranno presi a riferimento i limiti indicati con "m" (emme piccolo).

Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente o, quando non applicabile, della sottostante tabella microbiologica (i cui valori sono stati desunti dalla letteratura).

Per i seguenti prodotti devono altresì essere rispettati ulteriori limiti di accettabilità microbica, come di seguito riportato:

TABELLA A

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI CRUDE BOVINE - SUINE - EQUINE - OVINE

**MICROORGANISMI ( Ufc/g)**

<b>ALIMENTO</b>	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori
Tagli di carne refrigerata o congelata	<1.000	<1.000	<10	<10	<10
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	<10.000	<1.000	<10	<10	<10
Carni crude macinate da cuocere	<100.000	<1.000	<50	<100	<100

TABELLA B

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI AVICUNICOLE E CRUDE

**MICROORGANISMI ( Ufc/g)**

<b>ALIMENTO</b>	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori	Campylobacter jejuni/coli
Tagli di carne refrigerata o congelata	<1.000 .000	<1.000	<100	<100	<10	Ass 1g.
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	<2.000.000	<5.000	<500	<500	<10	Ass 1g.

TABELLA C

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: SALUMERIA IN PEZZI

**MICROORGANISMI ( Ufc/g)**

<b>ALIMENTO</b>	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe
Prodotti salati crudi interi (prosciutto crudo, bresaola, ecc.)	<100	<10	<100	<10	
Prodotti crudi affettati	<100	<10	<100	<10	<10
Prodotti cotti interi (prosciutto cotto, spalla ecc)	<100	<10	<10	<10	
Prodotti cotti affettati	<100	<10	<10	<10	<10

TABELLA D

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: SALUMERIA INSACCATI

**MICROORGANISMI ( Ufc/g)**

<b>ALIMENTO</b>	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aereus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe
Freschi da cuocere (salsiccia, cotechino, ecc)	<100 .000	<5.000	<100	<500	<10	
Cotti (mortadella, ecc)	<100.000	<100	<10	<10	<10	
Cotti affettati	<500.000	<100	<10	<10	<10	<10
Stagionati (salumi)		<100	<10	<100	<10	

TABELLA E LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI FORMAGGI E LATTICINI  
**MICROORGANISMI ( Ufc/g**

<b>ALIMENTO</b>	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aereus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe
Formaggi stagionati da grattugia e da taglio		<1.000	<10	<500	<10	
Formaggi freschi		<1.000	<10	<100	<10	
Formaggio grattugiato		<1.000	<10	<100	<10	<1.000
Burro		<10	<10	<100	<10	Assenti
Yogurt		<10		Assenti		<10
Latte UHT	<10			Assenti		
Latte sterilizzato	<10					
Latte pastorizzato		<5				
Dessert a base di latte (budini ecc.)	<10.000	<5	<10			
Gelati	<100.000	<10	<10	<10		

Nello Yogurt, *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* devono essere > 5.000.000/g (Istituto Superiore Sanità)

TABELLA F

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ITTICI

**MICROORGANISMI ( Ufc/g)**

<b>ALIMENTO</b>	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aereus	Anaerobi solfitoriduttori
Pesce intero o a tranci refrigerato o congelato o surgelato	<100 .000	<100	<10	<100	<100
Molluschi – Altri prodotti ittici crudi				>230 MPM su 100 g.	

TABELLA G

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: DI UOVA E OVOPRODOTTI

**MICROORGANISMI ( Ufc/g)**

<b>ALIMENTO</b>	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Staphylococcus aureus	Salmonella
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere Ovoprodotti	<100 .000	<10 Enterobatteri	Assenti in 1 g. o in 1ml	
Uova con guscio	<100 .000	Escherichia coli < 10	<100	Assente nel guscio e nell'albume in 10 uova

**TABELLA H LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CEREALI, DERIVATI, PRODOTTI DA FORNO, PASTE – PRIMI PIATTI  
MICRORGANISMI ( Ufc/g)**

<b>ALIMENTO</b>	<b>Aerobi mesofili totali</b>	<b>Coliformi totali</b>	<b>Escherichia coli</b>	<b>Streptococchi fecali</b>	<b>Staphylococcus aureus</b>	<b>Anaerobi solfitoreducitori</b>	<b>Muffe e lieviti</b>
Cereali	<1.000.000	<10.000	<1.000				<10.000
Farine (oo.o ecc.) semolino Pan grattato	<100.000	<500	<10		<50		<10.000
Prodotti da forno non farciti (pane, crackers grissini biscotti,ecc.)	<5.000	<300	<10	<50	<50		<100
Prodotti da forno farciti	<100.000	<100	Assente		<10		
Paste all'uovo industriali secche	<10.000	<100	<10	<50	<100	<10	
Paste all'uovo industriali fresche non confezionate	<100.000	<1.000	<10	<100	<100	<10	
Paste farcite industriali fresche confezionate	<100.000	<500	<100	<100	<100	<10	<100 muffe <1.000 lieviti
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	<100.000	<1.000	<100	<100	<500	<10	<100 muffe <1.000 lieviti
Paste farcite surgelate	<100.000	<100	Assente in i g.	<50	<100	<10	

TABELLA I

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

**MICROORGANISMI ( Ufc/g)**

<b>ALIMENTO</b>	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Bacillus cereus	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe e lieviti
Verdure IV gamma	<5.000.000	<1.000	<10	<100.000			
Vegetali semplici surgelati	<10.000	<3.000	<10				
Macedonia di frutta	<10.000						<10
Marmellata e confettura	<1.000						<10
Nettari e succhi di frutta	<10.000	<10					<100

TABELLA L

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI GASTRONOMIA

**MICROORGANISMI ( Ufc/g)**

<b>ALIMENTO</b>	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aereus	Anaerobi solfitoriduttori
Salsa di pomodoro	<10.000	<100	<10	<100	<50	<10
Pesto	<500.000	<1.000	<10	<50	<50	<10

TABELLA M

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: BEVANDE

**MICROORGANISMI ( Ufc/g)**

<b>ALIMENTO</b>	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Coli fecali	Streptococchi fecali	Staphylococ- cus aereus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe
Acqua potabile	Fare riferimento alla normativa vigente						
Acque minerali	Fare riferimento alla normativa vigente						

TABELLA N

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI NERVINI

**MICROORGANISMI ( Ufc/g)**

<b>ALIMENTO</b>	Aerobi mesofili Totali	ColiColi formi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Enterobacteriacee	Muffe
Cacao , prodotti a base di cacao	<5.000	300	<10	<50	<10	<10
Cioccolato	<2.000				<10	<10
The e camomilla in filtri	<100.000					<100

TABELLA O

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: AROMI E CONDIMENTI

**MICROORGANISMI ( Ufc/g)**

<b>ALIMENTO</b>	Aerobi mesofili Totali	Colliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe lieviti	Micotossine Parassiti
Spezie, aromi secchi e freschi, condimenti	<10.000	>1000	<100	<100	<100	<100	Assenti

TABELLA P

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI VARI, SCATOLAME

**MICROORGANISMI ( Ufc/g)**

<b>ALIMENTO</b>	<b>Aerobi mesofili Totali</b>	<b>Coliformi totali</b>	<b>Escherichiacoli</b>	<b>Staphylococcus aereus</b>	<b>Bacillus cereus</b>	<b>Anaerobi solfitoriduttori</b>	<b>Muffe</b>
Miele							<100
Prodotti per l'infanzia omogeneizzati e liofilizzati, crema di riso	<10	<10	<10	<10	<10	<10	
Biscotti primi mesi solubili, Pane e biscotti aproteici	<5.000	<300	<10	<50			<10

## 8 REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE

- Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;
- Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002;
- I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/ 2004;
- Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge;
- Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm. e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;
- Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

## 9 ETICHETTATURA CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO:

Si intende per **etichettatura** l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente nell'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo.

Per prodotto alimentare in imballaggio preconfezionato si intende l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale, costituito da un prodotto alimentare avvolto in tale imballaggio in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.

L'etichettatura dei prodotti alimentari comporta le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita
- l'elenco degli ingredienti
- il quantitativo netto
- il termine minimo di conservazione o nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto
- le istruzioni per l'uso

- il luogo di origine e di provenienza preferibilmente da filiere produttive certificate secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal regolamento CE n. 178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1°/01/2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante e del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea
- la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale
- lotto di appartenenza del prodotto.

Disposizioni ulteriori sono riportate nelle voci specifiche.

**In materia di etichettatura dei prodotti allergenici** ci si attiene al D. Lgs. 08/02/2006, che recepisce le direttive n. 89/2003/Ce, n. 77/2004/CE e n. 63/2005/Ce che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

E' vietata la consegna dei prodotti alimentari che non riportino in **lingua italiana** le indicazioni di cui al precedente punto.

-Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;

- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;

- Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'idonea protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti;

- L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e ss. mm.e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica

## 10 GENERI ALIMENTARI VARI

### PANE FRESCO - PRODOTTI FRESCI DA FORNO

#### Pane fresco

Secondo il Decreto n. 131 del 1-10-2018, è denominato «fresco» il pane preparato secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione, privo di additivi conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante. E' ritenuto continuo il processo di produzione per il quale non intercorra un intervallo di tempo superiore alle 72 ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto.

Deve essere prodotto secondo le modalità previste dalle normative vigenti e successive integrazioni e modificazioni. Prodotto artigianalmente con farina di grano tenero tipo "0" e "00", e/o integrale con acqua, lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio), olio extra vergine d'oliva se la ricetta lo richiede, presentato in monoporzioni, o filoni a seconda delle esigenze di ogni scuola.

E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

**Relativamente al servizio consegna derrate**, la fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno.

**Il trasporto** deve essere effettuato ai sensi della normativa vigente e cioè in recipienti lavabili e muniti di coperchio a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti a requisiti specifici previsti dalla normativa vigente. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla normativa vigente.

#### **Pane grattugiato e pan carrè**

Il pane grattugiato e il pan carrè devono essere in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi e con etichettatura secondo le normative vigenti (legge 580 04/07/67

e D.L. 109/92) e ss.mm e integrazioni. Le confezioni una volta aperte, vanno consumate in giornata.

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione.

Non dovrà contenere grassi di origine animale e grassi idrogenati.

Il pan carrè, utilizzato per la produzione di crostini da passare al forno, deve essere prodotto senza strutto e grassi idrogenati, con olio d'oliva o monoseme.

### **Cracker e fette biscottate**

Prodotti in conformità al DPR 23/06/93 n. 283 sue modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportate tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto, il tenore massimo di umidità deve essere del 7%.

I cracker dovranno essere prodotti con olio extra vergine di oliva, olio di oliva, e oli vegetali monoseme fra arachide – sesamo – girasole e mais. Devono essere privi di sale in superficie e avere un contenuto di sale inferiore all'1,7% sulla farina. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Sono da preferire le varietà all'olio extravergine d'oliva confezionate, come le fette biscottate, in monoporzione per la fornitura come merenda.

Previo accordi tra il Comune e la Ditta potranno essere impiegati prodotti secchi da forno tipo pane per bruschette, "croccantelli" e "Taralli pugliesi" all'olio di oliva.

### **Grissini**

A perfetta lievitazione e cottura, possono essere di tipo "speciale" con aggiunta di grassi non idrogenati.

Confezionati in monoporzione con imballaggio conforme a quanto previsto dal DPR 777 del 23\08\82 e ss.mm e successive integrazioni.

### **Biscotti**

I biscotti di tipo frollino o biscotti secchi (di varie forme) devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero, sostanze grasse, uova pastorizzate, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione. Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti.

E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinati nonché di oli e grassi idrogenati, additivi, antiossidanti. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. I biscotti non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alternate ad altre impurità. Sono ammessi gli aromi naturali. I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso, nonché la data di produzione, di confezionamento e di scadenza .

Il prodotto alla consegna non deve presentare segni di schiacciamento.

Deve essere garantita, inoltre, la fornitura di biscotti da destinare ai bambini con problemi di allergie o intolleranze alimentari.

## **CEREALI IN GRANI, IN FARINA**

- La pasta secca deve essere di buona qualità e presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:
- dore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature;
- crepe o rotture;
- punti bianchi, punti neri.
- La pasta non deve presentare infestazione da parassiti frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti. Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di produzione, il peso netto, tipo di pasta, ditta produttrice, luogo di produzione, data di scadenza. L'etichettatura deve essere ai sensi del D.Lgs n. 109/1992 del D. Leg.vo 77/93 e successive integrazioni e modificazioni.

### **Pasta di semola**

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta con farina di semola, proveniente da cereale nazionale, ed acqua, conforme alle leggi vigenti in materia e successive modificazioni, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Le confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dal D. Leg.vo n. 109 del 27/01/92 ed, in modo ben visibile, la data di scadenza. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 50 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g. di sale per 15), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, compresa quella integrale, relativamente alla forma richiesta. Deve esser prevista la fornitura di paste senza glutine e di paste aproteiche da destinare ai bambini con problemi di ordine sanitario.

### **Pasta secca all'uovo**

Prodotta con semola di grano duro e con almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g per kg di semola o da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle normative vigenti e loro modifiche ed integrazioni.

### **Riso bianco e Riso semintegrale delle diverse varietà**

Deve essere conforme alla legge del 18 Marzo 1958 n. 325 e successive modificazioni ed integrazioni. Deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare ed uniforme. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici e o fisici con l'aggiunta qualsiasi di sostanze che possano modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo, o sulla confezione, la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

Le varietà impiegate possono essere diverse anche in funzione della diverse preparazioni gastronomiche (es. riso fine rizzotto per le preparazioni in brodo, superfine arborio e

carnaroli o semifino vialone per i risotti o semintegrale); in relazione alle disponibilità del mercato, si preferiscono le varietà sottoposte a trattamento parboiled.

Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna, né essere infestato da parassiti o larve in genere come da disposizioni legislative vigenti.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

E' preferibile che alla consegna il riso abbia ancora 1 anno di conservazione.

### **Orzo perlato, farro, miglio - *di produzione biologica***

**cereali a chicco o pseudo cereali :**

**Amaranto, Grano Saraceno *di produzione biologica***  
**(con spiga barrata) alimento per celiaci**

Granaglie perfettamente mature, non avariate per eccesso di umidità. In perfetto stato di conservazione. Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non presentare semi e sostanze estranee, muffe o attacchi di parassiti.

Da usare in alternativa al riso e alla pasta. Ai sensi della legge n. 325 del 18 Marzo 1958,. Le caratteristiche merceologiche richieste sono le seguenti:

- tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura;
- le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture;
- l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs n. 109 del 27 Gennaio 1992

### **CusCus - Semolino**

Prodotto con farine di grano duro, macinate a pietra, indenni da parassiti e senza la presenza di corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi di legge.

### **Farina bianca**

La farina di grano tenero tipo "0" e "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità 14.50%
- ceneri 0.50 su s.s.
- glutine secco 7%

Deve rispondere alle caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187 e sue modifiche ed integrazioni. Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96, sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n 187/2001, sue modifiche ed integrazioni. Le confezioni non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura conformi alle normative vigenti. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

### **Farina di mais per polenta**

Ottenuta per macinazione di mais di buona qualità

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria farina bianca.

E' vietato utilizzare farina o polenta precotta, mentre è auspicabile l'impiego di farina confezionata sotto vuoto.

### **Fecola di patate - Maizena**

Amido puro. Le confezioni dovranno essere con etichettatura secondo le normative vigenti.

### **Corn flackes, muesli , riso soffiato**

Non devono contenere ingredienti non consentiti dalle leggi vigenti

In confezioni con etichettatura confacente al D. Leg.vo. n. 109 del 27 Gennaio 1992.

I cereali dovranno essere preferibilmente non dolcificati e addizionati di grassi aggiunti.

Il sistema di imballaggio deve proteggere il prodotto da eventuali rotture.

## **LEGUMI SECCHI**

### **Lenticchie, piselli, fagioli di diversa qualità, ceci, fave, soia, miscela di legumi secchi - *di produzione biologica***

Tutti i semi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc.), non devono presentare attacchi di parassiti.

Devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

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

## **OLII**

I prodotti devono avere le caratteristiche più sotto riportate.

E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare la composizione naturale.

Gli imballaggi devono essere conformi alle normative vigenti.

I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere alla normativa vigente. Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti: conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco.

In particolare **con riferimento alle sale da pranzo delle scuole primarie e secondarie di primo grado**, dove è previsto l'angolo del condimento, è necessario mantenere le bottiglie sempre perfettamente chiuse.

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

Il prodotto deve essere conforme alle leggi vigenti in materia e successive modifiche ed integrazioni.

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell' ulivo mediante spremitura meccanica a freddo lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale, con la dicitura "spremitura a freddo".

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice, il luogo di provenienza, di coltivazione e di molitura delle olive, il peso netto e tutto ciò che è previsto dalle normative vigenti.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che rilevino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di oli estranei, ovvero di oli a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi. Nei terminali di distribuzione per il condimento a crudo devono essere usate bottiglie di vetro scure da 1 lt. con tappo richiudibile.

Nei centri cottura, per le operazioni di preparazione dei pasti possono essere usati anche contenitori metallici di capacità maggiore. Potrà essere richiesta la documentazione relativa al quantitativo d'olio periodicamente fornito ai terminali di distribuzione per consentire lo svolgimento delle operazioni di controllo.

### **Olio di semi monospecie: arachide, girasole, mais**

Gli oli di semi debbono provenire dalla estrazione a mezzo di solvente o dalla estrazione meccanica di semi oleosi; se l'estrazione avviene a mezzo di solvente chimico, l'olio che si ricava deve essere sottoposto al processo di purificazione.

L'olio non deve contenere tracce dei prodotti chimici impiegati durante la lavorazione.

Poiché esistono differenze di composizione espresse in acidi grassi, viene preso come esempio indicativo l'olio di semi di arachide che a differenza degli altri è più ricco in acido oleico:

- rancidità (kreiss).....	assente
- colesterolo ( % degli steroli).....	max 0.5%
- acidità libera (in acido oleico).....	max 0,5 %
- numero dei perossidi (meq O <sub>2</sub> /kg).....	max 10
assorbenti spettro fotometrici:	
- K420.....	0.20
- K453.....	0.10

Su ogni confezione deve essere riportato quanto previsto dalla vigente legge nazionale. Il loro utilizzo è esclusivo dei centri produzione pasti limitatamente alle quantità previste dalle ricette.

## **LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

I prodotti dovranno provenire da stabilimenti dotati di riconoscimento CE ai fini igienico-sanitari, se tenuti per legge.

## **Latte**

Zona di mungitura Italia: come definito dalla Legge 3 Maggio 1989, n.169 e con le caratteristiche commerciali del latte crudo di provenienza stabilite dal DM 184/91; DPR 54/97 deve inoltre rispondere ai requisiti stabiliti dal Reg.CE 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Il latte dovrà essere conforme alle normative vigenti.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o di conservanti, né di additivi di alcun tipo.

Il trasporto deve essere effettuato in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n.327/80) alla temperatura di 0° /+4° C e con un mezzo idoneo.

Etichettatura: deve essere presente la marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le confezioni di latte fresco devono riportare le indicazioni sulla provenienza del latte o sulla zona di mungitura oltre a quelle sullo stabilimento di confezionamento. L'obbligo è previsto dal Decreto del 14 gennaio 2005 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, che ha emanato le linee guida per la stesura del manuale aziendale per la rintracciabilità del latte.

Il latte pastorizzato fresco deve presentare caratteristiche chimico - fisiche e carica microbica nei limiti previsti dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica e integrazione. Il latte intero deve contenere almeno il 3,25% di grasso.

Viene definito "latte fresco pastorizzato" il latte che perviene crudo allo stabilimento di confezionamento e che, ivi sottoposto a un solo trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura, presenti al consumo:

a) prova della fosfatasi alcalina negativa;

b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14 per cento delle proteine totali;

c) prova della perossidasi positiva.

Il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/97, in quanto applicabile e ai regolamenti CE n 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Il latte intero UHT a lunga conservazione è latte sottoposto a trattamento di sterilizzazione come definito dalla Legge 3 Maggio 1989, n.169: "latte Uht a lunga conservazione" trattato a ultra alta temperatura, quando ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. Il termine di conservazione va indicato sul contenitore con la medesima menzione prevista alla lettera precedente, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento.

Latte fresco intero pastorizzato biologico

Latte intero a lunga conservazione biologico

Latte parzialmente scremato a lunga conservazione biologico

Latte di capra biologico

## **Yogurt intero e alla frutta con e senza pezzi - di produzione biologica nazionale**

Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino di provenienza biologica in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta di provenienza biologica. Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato. Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi e nel prodotto senza pezzi la frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. I suddetti prodotti devono possedere i requisiti microbiologici minimi conformi a quanto previsto dall'allegato 1 del regolamento n.2073/2005/CE:

- pH: da 2.5 a 4
- grassi: circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore all'1% per lo yogurt magro.

Non devono essere presenti sostanze addensanti, gelatinanti e additivi di nessun genere. Il prodotto deve essere confezionato in recipienti a perdere opachi, in modo da ridurre al minimo eventuali variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche. Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e il termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il \_\_\_\_". Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalle norme vigenti e successive modifiche e integrazioni.

### **FORMAGGI ( vaccini – caprini – pecorini )**

#### Caratteristiche merceologiche ed igienico sanitarie

I Formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e rispettando le disposizioni del D.P.R. 54/97 e ss.mm e integrazioni.

Il nome di formaggio o "cacio" è riservato al prodotto che si ricava da latte intero, parzialmente scremato o totalmente scremato o dalla crema di latte in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sali da cucina.

La denominazione di formaggio "pecorino" e di "capra" è riservata al prodotto ottenuto esclusivamente dal latte di pecora o di capra.

Il prodotto deve essere esente da difetti esterni causati da muffe e marcescente, non deve esalare odori anomali.

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

Tutti i formaggi devono essere prodotti, per quanto applicabili, in osservanza ai Reg. CE 852 e 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni, e alle disposizioni specifiche del settore; devono essere privi di odori o sapori anomali, muffe, parassiti o altre alterazioni

Sui formaggi a denominazione d'origine e tipici commercializzati in pezzi preconfezionati (ai sensi del DPR 22/09/8) e ss.mm e successive modifiche, sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Materiali e contenitori utilizzati per il confezionamento devono possedere i requisiti previsti dal DPR. 23/08/82 e successive modifiche.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei, ad una temperatura tra 0° e 4° C, secondo la normativa vigente.

Additivi e conservanti: il formaggio deve provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco non marginato, senza aggiunta di sostanze grezze estranee al latte quali

farine, patate, fecola ecc., non aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere o migliorare odori e sapori.

Caratteristiche della confezione imballaggio: devono essere avvolti in carta o in altri materiali e contenitori prescritti per legge e che comunque permettono di garantire al prodotto il non inquinamento e/o alterazioni che modifichino le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Etichettatura: deve essere presente la marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004 e ss.mm e successive modifiche.

### **Formaggi freschi a pasta molle**

Dovranno essere ottenuti da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupulare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco burro.

Non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cose. Non è prevista l'aggiunta di conservanti. E' vietato l'utilizzo di formaggi fusi.

I sistemi di imballaggio devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n° 777, sue modifiche ed integrazioni ed ai D.M. di applicazione, in quanto prescrive il Regolamento n° 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/CE ed al regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Formaggio fresco (es: stracchino, crescenza, caciotta fresca, primosale ecc)

Lo stracchino e la crescenza dovranno essere venduti in confezioni sigillate.

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile gli ingredienti, sede, stabilimento, data e lotto di produzione, quantità netta, la data di scadenza e bollo CEE.

### **Formaggio fresco a pasta filata: mozzarella di latte vaccino nazionale**

Deve essere preparata con latte intero vaccino, sale, caglio, fermenti lattici e senza l'aggiunta di conservanti. Il prodotto, di fresca produzione, deve presentarsi in ovoline, o pezzature maggiori, di colore bianco, prive di macchie. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica conforme a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Il sapore deve essere gradevole, non acido e tipicamente burroso; la somministrazione agli utenti deve essere effettuata non oltre i 5 giorni dalla data di scadenza. Il formaggio deve essere immerso nel proprio latticello e non deve essere rinfrescato con acqua. Il prodotto deve essere fornito solo in confezioni originali e l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni. I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/CE. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n° 777, sue modifiche ed integrazioni ed ai D.M. di applicazione, in quanto prescrive il Regolamento n° 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Tra i prodotti a pasta filata può essere richiesta la fornitura di Mozzarella di bufala biologica IGP.

## **Formaggi a pasta dura**

E' consigliato l'impiego di formaggi a denominazione d'origine e tipici perché tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione.

Di seguito si elencano alcuni formaggi stagionati a Denominazione di Origine Protetta: Caciotta, Emmenthal, Pecorino, Asiago, Montasio, Fontina, Provolone.

In particolare per la denominazione "Emmenthal" è riservata ai prodotti svizzeri sulla base della convenzione internazionale approvata con DPR n. 1099/53. Prodotto da puro latte vaccino fresco, tipo bavarese a pasta cotta.

I formaggi proposti a consumo (previa porzionatura come richiesti dai diversi servizi) devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio). I conservanti dovranno essere in conformità a quanto previsto dal D.M. del 27.02.1996, n. 209 sue modifiche ed integrazioni. I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/CE. I sistemi di imballaggio devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n° 777, sue modifiche ed integrazioni ed ai D.M. di applicazione, in quanto prescrive il Regolamento n° 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

## **Parmigiano Reggiano DOP**

Il formaggio da consegnare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche: pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio (marchiatura a fuoco, anno e mese di produzione, codice di identificazione di chi lo ha prodotto) e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Deve essere di 1^ scelta, avere ottimo sapore e profumo, avere una stagionatura di almeno 24 mesi, avere un contenuto minimo di materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 32%. Non è previsto l'impiego di sostanze antifermentative.

Caratteristiche merceologiche: sono quelle stabilite dal disciplinare di produzione.

Oltre a quanto prescritto dal D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, l'etichettatura del prodotto deve riportare:

-denominazione di origine protetta" oppure il relativo simbolo comunitario  
-la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. Ce n. 510/2006"

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +2/+4° C.

Porzionato (sottovuoto) in confezioni da circa 1 kg.

## **Ricotta vaccina**

Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.

E' consentito il solo uso di ricotta pastorizzata.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, latte, sale.

Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Il trasporto deve essere alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione. La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

- un tenore di grasso s.t.q.: 20% circa;
  - un'umidità: non superiore a 60-65%;
  - additivi conservativi: assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità, acido citrico;
- I limiti relativi alla carica microbiologica della ricotta devono essere conformi al regolamento n. 2073/2005/CE

## **Dessert**

Appartengono a tale categoria creme caramel, budino alla vaniglia, budino al cacao, panna cotta.

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14/01/1997 (attuazione Reg. 92/46/CEE)

## **Burro**

Il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino pastorizzato. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Di pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido nè presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Il burro deve presentare la seguente composizione:

- sostanza grassa: non inferiore all'82%
- umidità: superiore al 16%

E' previsto l'uso del sale comune come unico agente di conservazione consentito.

I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/CE

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione e va effettuato su mezzo di trasporto idoneo.

Il prodotto deve avere 30 giorni di vita residua dalla consegna.

## **Panna**

Panna da crema di latte, grasso minimo 20% commercializzata secondo le norme vigenti in tetra Brik asettico da 500 ml o da 200 ml o eventualmente altra pezzatura più confacente alle esigenze dei centri di produzione pasti.

Requisiti microbiologici richiesti, conformi alle normative vigenti e da ogni successiva modifica ed integrazione.

## **PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

### **Carne bovina fresca e congelata** *provenienza nazionale a filiera agricola controllata*

Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Le pratiche di allevamento con metodo biologico degli animali e dei loro derivati sono disciplinate dal Regolamento CE 834/2007.

Il regolamento si applica all'allevamento di bovini, suini, ovini, caprini, equini e pollame. Di tali specie animali debbono privilegiarsi razze o varietà locali, comunque selezionate per capacità di adattamento, vitalità e resistenza alle malattie.

L'agricoltura biologica è disciplinata dallo stesso Regolamento.

L'allevamento, praticato nel quadro dell'Agricoltura biologica, è un'attività legata alla terra, al punto da non poter essere concepito in sua assenza.

Esso completa ed integra le attività produttive dell'azienda agricola biologica, nell'ambito di un modello di agricoltura sostenibile basata sull'equilibrio tra terra, vegetali ed animali.

Gli animali devono essere nutriti con prodotti provenienti da agricoltura biologica.

L'alimentazione, prevalentemente composta da foraggi, cereali, legumi, semi oleosi, frutta, tuberi, radici ed altro, deve rispettare le esigenze nutrizionali degli animali nei vari stadi di crescita, al fine di ottenere una produzione orientata alla qualità anziché alla quantità.

E' vietato somministrare antibiotici o medicinali di sintesi chimica a scopo preventivo.

La prevenzione delle malattie viene perseguita potenziando le difese immunitarie degli animali mediante un'alimentazione di alta qualità, il regolare movimento fisico

(libero accesso ai pascoli) e limitando il numero dei capi in azienda.

La cura delle malattie viene effettuata con tecniche di medicina naturale quali l'omeopatia e la fitoterapia.

E' inoltre proibito l'impiego di ormoni, di sostanze che stimolino artificialmente la crescita e la manipolazione genetica.

Gli animali devono sempre avere libero accesso a pascoli o spiazzi aperti, in aree dotate di ripari per ogni condizione atmosferica.

Le stalle ed i ricoveri per la notte devono avere un fondo liscio e solido per almeno metà della superficie totale, luce ed aria naturali, agevole accesso alle mangiatoie/abbeveratoi ed all'esterno.

Nelle aree di riposo è prevista un'ampia lettiera in materiale naturale o posatoi in numero sufficiente, in funzione della specie animale.

Sono vietate la stabulazione fissa e l'allevamento in gabbia.

Il numero dei capi presenti in un'azienda agricola biologica è stabilito in base alla superficie agricola a disposizione dell'azienda stessa, al fine di evitare squilibri e danni

ambientali.

Gli animali devono disporre di aree per il pascolo liberamente accessibili e di spazi al coperto in cui poter compiere tutti i movimenti naturali connessi alle proprie abitudini, quindi tali da assicurare il loro massimo conforto e benessere.

L'identificazione degli animali e dei loro prodotti deve essere garantita per tutto il ciclo di produzione, preparazione, trasporto e vendita.

Le carni di vitellone, conformi alla normativa vigente, devono provenire da bovino maschio o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati, **di età fra i 18 e i 22 mesi, nati ed allevati in Italia** nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio di controllo "Qualità carne" e controllo "Allevamenti biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato.

I bovini devono essere alimentati rigorosamente con prodotti vegetali naturali e privi di grassi animali aggiunti.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e successive modificazioni ed integrazioni.

Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Per quanto concerne l'etichettatura questa deve presentare indicazioni facilmente visibili, chiaramente leggibili, indelebili direttamente sugli imballaggi primari o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- b) stato fisico: fresco o congelato
- c) categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono
- d) "da consumarsi entro..."
- e) modalità di conservazione
- f) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/ confezionatore
- g) la sede dello stabilimento di produzione /confezionamento
- h) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche ed integrazioni
- i) data di confezionamento
- j) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- k) su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto
- l) Stato di nascita ed allevamento
- m) Stato di macellazione e sezionamento
- n) codice di identificazione dell'animale

L'etichettatura deve essere conforme alle normative vigenti:

- in particolare il peso, il taglio anatomico, lo stato fisico (congelato o fresco), il nome o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- al Regolamento CE 1760/2000 che impone di dichiarare il Paese di nascita, il paese d'ingrasso, paese e numero di approvazione dell'impianto di macellazione, paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento, codice di tracciabilità che permette di identificare l'animale o il gruppo di animali da cui proviene il taglio di origine;
- al decreto ministeriale n.298/1998 che impone il codice europeo di classificazione composto da due lettere indicante la categoria e la classe di qualità ed un numero indicante il tenore di grasso.

La carne

- deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CE;
- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19.1.2001 n.3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con tolleranza max + 7°C a cuore del prodotto;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- i parametri chimici, riferiti a sostanze inibenti, contaminanti ambientali, devono essere ricompresi fra quelli previsti dalla normativa vigente;
- deve essere carne di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n.171 4 aprile 1964 art.2 e successive modifiche, come previsto dalla legge n.63 del 18 marzo 1977;
- deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91.

La Ditta dovrà acquisire dai fornitori e renderla disponibile al Committente, per ogni partita di merce consegnata, la **certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione**, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'allegato 1 del regolamento n. 2073/2005 CE.

I tagli anatomici disossati e preconfezionati in confezioni sottovuoto saranno definiti previo accordi tra il Committente e la Ditta appaltatrice sulla base delle ricette previste dal menu. Indicativamente per la preparazione di arrostiti possono essere utilizzati i tagli quali scamone, fesa interna, noce muscolo; per lo spezzatino\umidi la fesa esterna; spalla e sottospalla per la carne da macinare. In ogni caso è vietato l'impiego di carnetta nel confezionamento del ragù, hamburger e qualsiasi preparazione che necessiti il ricorso a carne tritata.

La carne bovina disossata dovrà inoltre essere stata sottoposta alla frollatura, preferibilmente almeno per 10 giorni, prima di essere sottoposta a preconfezionamento.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti, nelle pezzature richieste.

Sulle confezioni sottovuoto non si deve riscontrare:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di seriosità rosso bruna solidificata.

### **Carni suine fresca e congelata** - *provenienza nazionale a filiera agricola controllata*

La carne deve provenire da suini magroni e deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.Lgs. 286/94 e del DM 23/11/95.

Gli animali devono essere nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "QUALITA' CARNE" o "Allevamenti Biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato ed inoltre la carne:

- deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e D.M. 23/11/95, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C, con tolleranza fino a +7°C, per la carne fresca
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

**La carne suina fresca e congelata** dovrà essere disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto, ricavata dal lombo di lonza disossato, completamente rifilata delle parti non proprie e del grasso. Altri tagli di carne andranno concordati direttamente con il Committente.

In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative. La Ditta dovrà acquisire dai fornitori e renderla disponibile al Committente, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'allegato 1 del regolamento n. 2073/2005 CE. I parametri chimici, riferiti a sostanze inibenti, contaminanti ambientali, devono essere ricompresi fra quelli previsti dalla normativa vigente.

Etichettatura: deve presentare indicazioni facilmente visibili, chiaramente leggibili, indelebili direttamente sugli imballaggi primari o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- b) stato fisico: fresco
- c) "da consumarsi entro..."
- d) modalità di conservazione
- e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- f) la sede dello stabilimento di produzione /confezionamento
- g) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche ed integrazioni
- h) data di confezionamento
- i) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- j) su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto

### **Carni avicunicole: pollo, tacchino, coniglio**

Gli animali devono essere **nati ed allevati in Italia**, nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "Qualità carne" o "Allevamenti biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato; da allevatori selezionati che applicano un sistema di allevamento controllato ma simile a quello rurale. Allevati a terra, in ambienti sani e spaziosi, a luce naturale, senza ventilazione forzata.

L'alimentazione deve essere rigorosamente naturale a base di cereali (non OGM) ed erba medica senza l'aggiunta di farine di carne.

Tipologia generale: polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, spiedini di pollo e tacchino, conigli interi o disossati, polpa ed anca di tacchino.

Le carni dovranno provenire da animali che siano stati sottoposti in fase di macellazione (in forma singola) a visita sanitaria e devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto (DPR n. 559 del 30/12/92 - D.Leg.vo. n. 109 del 27/01/92, DPR n. 495 del 10/12/97) .

Devono presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

La carne deve altresì:

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- il trasporto delle carni fresche avicunicole deve avvenire conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a +3°.

La Ditta dovrà acquisire dai fornitori e renderla disponibile al Committente, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'allegato 1 del regolamento n. 2073/2005 CE. I parametri chimici, riferiti a sostanze inibenti, contaminanti ambientali, devono essere ricompresi fra quelli previsti dalla normativa vigente.

Etichettatura: le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi in forma inamovibile.

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- Stato fisico (fresco – congelato – surgelato)
- Termine minimo di conservazione e data di scadenza
- Modalità di conservazione
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello (M) e laboratorio di sezionamento (S) conforme alla legislazione vigente
- Data di confezionamento
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Imballaggio: il sistema d'imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti deve essere di materiale trasparente ed incolore, resistente per proteggere i contenuti durante la manipolazione, non deve alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose, deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la vigente normativa.

Carni fresche e congelate di provenienza nazionale a filiera agricola controllata

### **Petto di pollo**

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, di provenienza nazionale con esclusione dei prodotti esteri. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno con peso medio commerciale di g. 230 - 250 a petto. Le caratteristiche igieniche e di conformazione dei petti di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato.
- la resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.
- Se fresca, non devono trascorrere più di 2 giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione.

### **Cosce di pollo**

Le cosce di pollo (complete di fuso e sottocoscia, o a richiesta prive di sottocoscia) devono essere ricavate da polli di prima scelta, di provenienza nazionale e di fresca macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben stesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello dei metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico;
- Se fresca, non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione;

Le cosce dovranno essere confezionate sottovuoto, o in subordine in vaschette proprie protette da film plastico ben coeso. Non dovranno essere presenti sostanze estrogene, residui di antiparassitari e di antibiotici nelle carni.

### **Fesa di tacchino**

Deve provenire da animali di prima qualità, nazionale, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione seguita da raffreddamento rapido .

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco - rosa omogenea, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee.

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Il peso netto alla consegna per ciascun petto non deve essere inferiore a kg 2 e superiore a kg 5. La fesa deve essere confezionata sottovuoto o in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane; in tal caso però non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione. Ogni confezione deve essere etichettata secondo le norme vigenti e ogni successiva modifica ed integrazione.

### **Coniglio**

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza al D.P.R. n. 559 del 30 dicembre 1992 e DPR 495/97, con la scritta Marchio di qualità coniglio italiano, di peso morto compreso fra 1,2 Kg e 1.5 Kg . Gli animali devono avere un'età compresa fra gli ottanta ed i cento giorni e non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine. Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione. In particolare:

- riportare la data di confezionamento
- riportare il nome della Ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione
- ottemperare ai regolamenti CEE che chiedono materiali di imballaggio trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose
- le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate o non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse.

Previo accordi tra il Comune e la ditta potranno essere richiesti tagli specifici (es cosce di coniglio o posteriore intero di coniglio ricavato da coniglio intero senza frattaglie e senza pelle e con zampe prive della parte distale).

La Ditta dovrà acquisire dai fornitori e renderla disponibile al Comune, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'allegato 1 del regolamento n. 2073/2005 CE. I parametri chimici, riferiti a sostanze inibenti, contaminanti ambientali, devono essere ricompresi fra quelli previsti dalla normativa vigente.

## **SALUMI ED INSACCATI**

I prodotti consegnati affettati dovranno essere confezionati nel rispetto delle varie normative sanitarie; il taglio dovrà essere effettuato la mattina stessa e suddiviso in singole porzioni secondo la grammatura prevista.

### **Prosciutto crudo di Parma DOP**

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio.

Si dovrà verificare che su ogni prosciutto sia apposto il marchio composto dagli elementi sottodescritti:

- contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui é stata inserita la parola PARMA;
- tre spazi riportati sotto la base ovale in cui viene apposta la sigla di identificazione aziendale;
- contrassegno metallico posto nella zona del garretto, dal quale si individua l'inizio della produzione.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della leggi vigenti in materia:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.
- peso non inferiore a 7 Kg., normalmente compreso fra gli 8 e i 10 Kg. colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 16 –18 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Etichettatura: deve essere conforme alla normativa vigente.

### **Prosciutto cotto**

Il prosciutto cotto deve essere di alta qualità, prodotto con cosce intere refrigerate o congelate, di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, nè caseinati, nè lattati, nè proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato.

L'umidità deve essere inferiore o uguale al 75%

La composizione richiesta è la seguente:

carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altri materiali conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego. L'etichettatura deve essere conforme al D.Leg.vo 109/92, sue modifiche ed integrazioni. All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, nè di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 5 kg e di pezzatura media di kg 6-8.

Alla consegna il prosciutto è preferibile abbia ancora 60 giorni di conservazione.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità e non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

In campo igienico-sanitario deve soddisfare a quanto previsto dall'Allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE.

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità non superiore al 75%
- pH di circa 5.
- assenze di proteine vegetali (soia)
- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

### **Bresaola IGP**

Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina.

Deve essere prodotta in stabilimenti riconosciuti idonei in base al DL 30/12/92 n.537 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate dalla coscia bovina.

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento.

Il processo di stagionatura deve essere superiore ai 30 gg.

L'umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 58-62%

I grassi devono essere il 2-4%

Per qualità riguarda i parametri microbiologici, devono essere a quanto previsto dall'Allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE.

L'etichettatura deve rispondere a quanto descritto dal D. Lgs. 27/01/92 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

E' auspicabile consumare tutto il prodotto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi in quanto la conservazione in frigorifero di fette di bresaola eventualmente avanzate non è ammessa neppure il giorno successivo.

### **Fesa di tacchino arrosto**

Il prodotto è ricavato dal petto di tacchino intero, disossato, senza pelle, aromatizzato e cotto al forno. Il prodotto non deve presentare alterazioni di colore, odore, consistenza.

deve essere confezionato sottovuoto, in pezzi e nessuna confezione dovrà presentare liquido in eccesso o di condensa e rigonfiamenti. Ogni pezzo dovrà indicare peso netto e diciture di legge e gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati

Altri salumi/insaccati potranno essere concordati direttamente con il Committente in occasioni particolari.

## **UOVA**

### **Uova fresche di gallina - *da allevamenti biologici***

Le uova fresche da agricoltura biologica, oltre ad essere prodotte secondo i parametri fissati dalla legge per i prodotti biologici, devono godere dell'ulteriore garanzia di un'alimentazione tutta vegetale, del rispetto degli animali e dell'ambiente, in favore di tecniche di produzione tutte naturali.

Devono riportare sul guscio un codice d'identità che fornisce le informazioni necessarie a garantire la tracciabilità del prodotto:

tipo di allevamento: 0 – biologico; 1- all'aperto; 2 – a terra; 3 – in gabbia;

stato di produzione IT – ITALIA

data di scadenza

o la data di deposizione

codice Istat del Comune di produzione

Provincia di produzione

Codice dell'allevamento di deposizione

### **Uova pastorizzate**

Il prodotto deve:

- essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti;

- essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Le uova pastorizzate dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio. Devono essere di produzione nazionale. Il prodotto non deve contenere additivi.

Il trasporto e la successiva conservazione deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed a una temperatura compresa fra 0 + 4°.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il prodotto al momento della consegna deve garantire una fruibilità di almeno 15 giorni.

Le confezioni una volta aperte vanno consumate completamente: non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte.

I requisiti microbiologici devono essere conformi a quanto riportato nell'allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE.

Si richiede una certificazione analitica, avente periodicità trimestrale, per ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati.

Il prodotto al momento della consegna deve garantire una fruibilità di almeno 15 giorni.

Le confezioni una volta aperte vanno consumate completamente: non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte.

Uova biologiche nazionali pastorizzate di gallina fresche, sgusciate e pastorizzate, in confezioni originale che soddisfi tutte le prescrizioni delle normative vigenti. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

## **ALIMENTI CONSERVATI**

### **Pomodori pelati e polpa passata di pomodoro - *di produzione biologica***

I prodotti devono essere da agricoltura biologica, conforme a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni

I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata.

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale.

Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

I prodotti devono essere preparati utilizzando pomodori freschi, sani integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti nel rispetto del decreto Ministero della Sanità 27/02/1996 n.209 e successive modifiche.

Si richiedono possibilmente contenitori di vetro.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

denominazione e tipo di prodotto, peso netto, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, termine minimo di conservazione, un sistema di rintracciabilità della materia prima, ente certificatore, codice dell'operatore, consigli per l'immagazzinamento.

Pomodori pelati

La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 1975. La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, provenire da varietà idonee alla conservazione ed essere assolutamente privi di pesticidi, antifermentativi, acidi, metalli tossici e coloranti artificiali.

I pelati devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla normativa vigente con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto ( per recipienti di contenuto netto non superiore a g 40 e non meno del 65% negli altri casi) e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.

I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno essere provenienti dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora almeno 2 anni di conservazione. Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso sul fondello, leggibile (legge 283/62; DM 18/02/1984; DPR 327/82).

Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo.

#### Polpa passata di pomodoro

Si intende quel prodotto ottenuto da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi privi di additivi ed aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, nel rispetto del D.M. 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la vigente normativa. E' vietato diluire con acqua i concentrati di pomodoro per ottenere succo di pomodoro ricostruito.

#### **Confettura e marmellata**

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D.L.vo 20/02/2004, n.50.

Se il prodotto proviene da agricoltura biologica deve essere conforme a quanto disposto dal Reg.CE 834/2007, dal Reg.CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

La confettura deve risultare prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. In tutti i casi l'aroma, il sapore e 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 noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

Non deve essere alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto con la quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e aromatizzata con essenze artificiali. La composizione deve essere al seguente:

- polpa di frutta;
- zucchero in percentuale del 25% rispetto alla frutta;

- gelificante (pectina)

### **Olive verdi e nere in salamoia, capperi sotto sale, sott'oli sottoaceti, legumi in scatola, ortaggi in scatola ecc.**

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto del vegetale e non quello del liquido di governo.

Il liquido di governo, se presente, non deve avere crescite di muffa o altre alterazioni.

Non è ammessa la conservazione di confezioni aperte.

L'impiego di ortaggi, legumi, frutta in scatola deve essere esclusivamente e direttamente concordata con il Committente, in quanto non previste normalmente nel menu, fatta eccezione per il mais in scatola di cui si chiede l'assenza di ogm.

### **Tonno all'olio d'oliva e al naturale**

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un tonno di qualità poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera non stopposo, compatto, non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione (Regolamento 1536/1992/CE) Il prodotto deve essere privo di conservanti.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione. I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'allegato 1 del regolamento n.2073/2005/CE e dal Regolamento CE n. 1881/2006 del 19/12/2006 e sue modifiche e d integrazioni.

Gli imballaggi devono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente. In particolare, per quanto concerne i recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti del D.P.R .23.08.1982 n. 777 sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/Ce sue modifiche ed integrazioni. Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

### **Maionese**

La composizione della maionese espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale zucchero, spezie e aromi naturali.

I requisiti microbiologici devono essere conformi a quanto riportato nell'allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE

E' possibile l'impiego di confezioni in vetro o di bustine monodose, previo accordi tra il Committente e la Ditta.

Non è consentito conservare confezioni aperte

## **AROMI - CONDIMENTI**

### **Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)**

Devono essere di **origine italiana**, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo. Il prodotto rispetto le sostanze contaminanti, quali ad esempio le micotossine, dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigenti in materia.

### **Erbe aromatiche fresche**

**(basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, menta, melissa, ecc.....)**

Devono essere di **origine italiana** e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e rispondere ai requisiti previsti dalle normative vigenti in materia.

### **Spezie (cannella, chiodi di garofano, peperoncino, noce moscata ecc..)**

Le spezie dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, non devono essere soggetti ad attacchi parassitari. Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

### **Aceto di vino e di mele**

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino o delle mele e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale. Non deve aver subito trattamenti con anidridi solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

### **Aceto balsamico**

Condimento balsamico ottenuto da mosto di uva coltivata nelle province di Modena e Reggio Emilia. Il mosto è cotto a fuoco diretto e lasciato fermentare senza additivi, è concesso l'utilizzo solo di microrganismi specifici, la cosiddetta "madre". L'acetificazione avviene in botti costruite con legni diversi (rovere, castagno, frassino, ciliegio e gelso). Il condimento balsamico non subisce un lungo invecchiamento.

### **Sale**

Tutto il sale utilizzato per la preparazione dei pasti, sia grosso che fino, deve essere iodurato/iodato.

Sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

E' preferibile che nei terminali di distribuzione le confezioni siano da 1 kg.

### **Succo di limone**

Il prodotto deve essere costituito da succo al 100% senza aggiunta di alcun additivo.

## **SOSTANZE EDULCORANTI**

### **Zucchero semolato**

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti. Il prodotto dovrà essere conforme a quanto stabilito dal D. Lgs n.51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

### **Zucchero a velo**

Il prodotto dovrà essere conforme a quanto stabilito dal D. Lgs n.51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

### **Miele**

Il prodotto deve essere conforme al D.L. 21/05/2004 n. 179.

Il miele consegnato deve essere stato prodotto nella stessa annata e deve avere una vita residua superiore al 50%.

Deve essere di origine esclusivamente italiana (salvo diversa disposizione della Direzione) e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaridi di origine sintetica. Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia. Il miele non deve;

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la Determinazione dell'origine.

Il prodotto deve essere conforme per quanto concerne la confezione al D. L. del 21/05/2004 n° 179 e al D. Lgs. 109/1992

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette dei miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili, le seguenti indicazioni:

- peso netto espresso in grammi o chilogrammi
- il nome, o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale del produttore;
- lotto
- l'anno di produzione e la data di scadenza.

Il Prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi della normativa vigente e successive modifiche.

## **VARIE**

### **Cacao in polvere amaro**

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. . Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della cortecchia del seme. Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.

### **Cioccolato fondente *di provenienza dal Mercato Equo Solidale* o al latte**

È previsto l'impiego di barrette monodoso di cioccolato fondente o al latte secondo quanto definito dalla vigente normativa in materia.

### **Orzo solubile**

in confezioni da 250 g., con etichettatura confacente al D. Lgs n. 109 del 27/01/ 1992.

### **Lievito di birra (fresco e secco) e per dolci**

Ottenuto da lieviti attivi come da normativa vigente

Lievito secco naturale composto da *Saccaromyces cerevisiae* attivi .

Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina.

### **Succhi di frutta *biologici***

E' consentito unicamente l'impiego di prodotti a base di succo naturale al 100% (pastorizzati o provenienti da succo concentrato) ) e senza zucchero aggiunto.

I nettari e succhi e polpa di frutta contenenti una quantità di purea non inferiore al 40-50% sono però ammessi, in monoporzione, con cannuccia compresa nella confezione, solo nei cestini da pic-nic.

In caso di distribuzione in pluriporzione del prodotto a base di succo naturale al 100% senza zucchero aggiunto, dovranno essere forniti bicchieri di plastica a perdere.

Il prodotto deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

### **The – karkadè - camomilla - infusi ecc..**

In bustine da sottoporre ad infusione prive di zucchero aggiunto.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee, come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc..

### **Acqua minerale**

E' previsto di norma l'utilizzo di acqua della rete idrica urbana, qualora non fosse possibile durante il pranzo procedere alla distribuzione di acqua potabile in caraffa, e in ogni caso nella fornitura di pasto freddo, la Ditta è tenuta alla fornitura di acqua minerale in bottiglia nella misura indicativa minima di l. 0,5 pro-capite

Per quanto riguarda la somministrazione di acqua minerale da tavola questa deve ritenersi conforme alle norme e alle caratteristiche chimico-fisiche microbiologiche indicate in

etichetta ai sensi del D.M. 29/12/2003.

In particolare le analisi chimiche dei componenti le acque minerali, devono risultare corrispondenti ai parametri stabiliti dall'art 6 del decreto ministeriale sopra richiamato, che determinano i limiti massimi delle sostanze presenti naturalmente e il cui superamento può presentare un rischio per la salute e non devono derivare da una eventuale contaminazione della fonte.

Nelle acque minerali non devono essere assolutamente presenti sostanze inquinanti.

La Ditta dovrà acquisire dai fornitori e renderli disponibili al Comune, idonee certificazioni di conformità delle acque minerali a quanto disposto dalle Leggi in materia sopra riportate. In ogni caso l'acqua dovrà essere oligominerale, naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura, possibilmente proveniente da fonti di alta quota, in contenitori di vetro o di PET secondo le esigenze espresse dalle singole scuole e la disponibilità di spazio esistente per un adeguato stoccaggio nei terminali di distribuzione.

# PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli forniti nell'ordine di provenienza regionale e nazionale (ad eccezione fatta per le specifiche sotto riportate) devono essere conformi alle normative vigenti e in particolare deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche ed integrazioni e nel D.M. 27/01/1997).

I nitrati non dovranno superare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente.

Per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo, in quanto se ciò non fosse, conterrebbero maggior quantità di contenuto in nitrati.

Si richiede la consegna di prodotti stagionali, non di primizie o produzioni tardive.

Deve essere chiaramente indicata la provenienza sulla bolla di consegna o sull'imballaggio.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione.

Pertanto gli ortaggi devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani, di aspetto fresco.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione. Inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Per alcuni prodotti (banane, ananas ecc.) di provenienza esclusivamente extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nello interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati del torsolo e dalle parti inutilizzate nella misura prevista.

Gli imballaggi: devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici e dovranno essere costituiti da materiali conformi da quanto prescritto dalla specifica normativa vigente.

L'imballaggio deve essere nuovo. Per i prodotti venduti a tara-merce il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci ecc..) il peso dei quali non deve superare il 18% di peso del collo. Ogni collo deve essere pulito e contenere un prodotto della stessa qualità e varietà, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e dello stesso calibro (se esiste per il tipo di ortofrutticolo), con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo. Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato, o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto;
- prodotto, varietà e tipo;
- qualifica di selezione extra o prima;
- calibratura con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti, dove prevista.

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

L'etichettatura: deve essere conforme al Decreto Legislativo n.306/2002 e successive modifiche ed integrazioni.

Eventuale sostituzione dei prodotti richiesti. Nel caso in cui si verificasse sul mercato la non disponibilità dei prodotti con le sopraindicate caratteristiche, è consentito l'approvvigionamento con prodotti di provenienza CE.

La ditta ne dovrà dare tempestiva comunicazione al Committente e rendicontare mensilmente le sostituzioni avvenute. Il Comune e l'Istituzione Scuole e Nidi d'Infanzia si riservano una riconsiderazione del prezzo di aggiudicazione nel caso di persistenti sostituzioni.

### **Ortofrutta di coltivazione biologica e integrata**

Per prodotti di coltivazione biologica si intendono prodotti derivati da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del regolamento n. 834/2007.

La coltivazione agricola biologica adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni medesime.

Per le sole ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di prodotti freschi e/o trasformati provenienti anche da altro tipo di agricoltura (integrata, chimica, ecc.) è prescritto che sulle confezioni dei prodotti biologici debbano essere indicate le seguenti informazioni:

- lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- codice produttore e numero dell'etichetta;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Per le ditte che invece producono, commercializzano o si approvvigionano di soli prodotti biologici, le informazioni di cui sopra sono sostituite da una autodichiarazione con la quale il rappresentante legale afferma che, tutto il ciclo della produzione o trasformazione, è sottoposto a verifica degli Organismi di Controllo autorizzati dal Ministero competente; resta comunque valido l'ultimo punto circa l'indicazione della data di scadenza o termine minimo di conservazione.

L'etichettatura dei prodotti biologici deve rispettare il Regolamento Ce 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del Regolamento suddetto, non saranno accettati.

Le forniture di prodotti ortofrutticoli a filiera corta e/o provenienti da lotta integrata proposte in sostituzione dell'irreperibilità sul mercato del prodotto biologico, dovranno essere accompagnate da:

**a.** scheda aziendale inerente gli interventi fitosanitari di difesa e concimazione nella fase vegetativa della coltura;

**b.** certificato di analisi dei residui dei prodotti chimici utilizzati nella difesa dei prodotti stessi, nel periodo più prossimo alla raccolta. Detto certificato dovrà inoltre indicare:

- specie e varietà del prodotto fornito

- l'Azienda produttrice

- la data del prelievo

- la data di esecuzione dell'analisi

Il Committente si riserva di effettuare analisi di controllo per la verifica del rispetto dei parametri fissati dalla normative inerenti i sistemi di coltivazione sopracitati; i costi di tali analisi saranno posti a carico della ditta.

## VERDURA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

Nel caso di irreperibilità sul mercato del prodotto biologico, in sostituzione saranno accettate forniture di prodotti a filiera corta (provenienti da produzioni locali o al massimo regionali) o provenienti da lotta integrata.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate,
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei,
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non presentare insetti infestanti né di attacchi di roditori, essere priva di umidità esterna anomala,
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie,
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni,
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 18 luglio 1990 e successive modifiche e nel D.M. 27/01/1997,
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzate e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso,
- essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile della Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare totalmente la normativa vigente in merito, in particolare per quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e successive modifiche e nel D.M. 27/01/1997 .

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

I limiti di contaminazione microbica devono rispettare i parametri indicati dalla normativa specifica vigente.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi

non superiore a 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi.

Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla oltre la provenienza della merce, il peso netto e il peso lordo.

## **ORTAGGI A RADICE- BULBO- TUBERO**

### **Carote - biologiche**

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, non spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici. Rispetto alla categoria extra possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche. E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm., ed un max di 2 cm. per le carote più lunghe. Ogni collo deve contenere carote di diametro omogeneo anche nella calibrazione come segue:

1)carote novelle e varietà piccole:

-il calibro min. è di 8 gr di peso

-il calibro max è di 150 gr di peso

2)carote a radice grande:

-il calibro min. è di 50 gr di peso

le tolleranze di qualità e calibro non possono complessivamente superare il 15% in peso.

### **Cipolla – Scalogno**

I prodotti devono essere freschi, interi e di forma regolare, sani, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purché le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm. di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali.

Non devono essere stati trattati con radiazioni.

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro misurato nel punto di diametro massimo. Ogni collo deve contenere cipolle di diametro omogeneo anche nella calibrazione come segue:

- sino a 25 mm. di diametro si ammette una tolleranza di circa il 5%-
- sino a 40 mm. di diametro si ammette una tolleranza di circa il 40%
- da 40 mm. in poi si ammette una tolleranza di circa il 50%.

### **Aglio**

Deve essere intero, può presentare lacerazione sulla parte esterna. Non deve essere trattato con radiazioni.

### **Porri**

Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce. Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. Non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere privi di odori o sapori anomali.

La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

### **Patate**

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- frutti sani e interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non devono portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo,
- devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo,
- turgidi, privi di umidità esterna anomala.
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali.

Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

Non devono essere sottoposte a trattamenti antigermogliativi. La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso o di rifornimento del prodotto novello.

## **ORTAGGI DA FRUTTO**

### **Pomodori**

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole. E' tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate. Dovranno essere, disponibili, utilizzate a rotazione nel servizio, le seguenti varietà: tondo insalataro, costoluto, cuore di bue, San Marzano, ciliegino, datterino e merinda.

### **Zucchine**

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazione. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm, il peso non deve essere superiore a 200 g. E' tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm. o superiore a 30 cm. e il peso non deve essere inferiore a 50 g.

### **Zucca**

Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate sono: Hokkaido - zucca gialla - violina. Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Non devono esservi presenza di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm. della zona di attaccamento.

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio, per distacco dal suolo, purché sia una zona unica e uniforme.

### **Melanzane**

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm. 7 (D.M. 30 maggio 1973).

### **Peperoni**

Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso variabile da 150 a 300 g.

## **ORTAGGI A SEME**

### **Fagiolini**

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani e interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori o sapori anomali, privi di umidità esterna anomala. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica. Sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce di fertilizzanti e antiparassitari.

### **Piselli**

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala.

Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori o sapori anomali; non devono essere farinosi e, se premuti tra le dita, devono schiacciarsi senza dividersi.

### **Fagioli**

I baccelli devono essere muniti del peduncolo devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anomali, non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

### **Funghi**

I funghi devono essere ben sviluppati e consistenti. I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate,
- corpi estranei.

I prodotti devono riportare " elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da vegetali interi o da porzioni intere.

## ORTAGGI A FIORE

### **Cavolfiori**

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni. Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

### **Carciofi**

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anomali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

## ORTAGGI A FUSTO

### **Finocchi**

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm. 10. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

## ORTAGGI A FOGLIA

### **Cavoli, bietole/erbette, catalogne, spinaci, verze, sedano.**

**L'insalata, nelle varie tipologie stagionali, *deve provenire da coltivazioni biologiche***

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odori e sapori anomali.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso. Dovranno essere, disponibili, utilizzate a rotazione nel servizio, le seguenti varietà: iceberg, lattuga, indivia riccia, lattuga romana, gentile, scarola

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie estreme. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio, nelle diverse varietà, devono essere sufficientemente sgrondati; ne caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua

lunghezza non potrà eccedere i cm. 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespi la parte comprendente le radici, deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del gambo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce di fertilizzanti e antiparassitari

## FRUTTA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione.

La frutta deve essere di **qualità extra o prima categoria o biologica** secondo le indicazioni specifiche sotto riportate.

Nel caso di irreperibilità sul mercato del prodotto biologico, in sostituzione saranno accettate forniture di prodotti a filiera corta (provenienti da produzioni locali o al massimo regionali) o provenienti da lotta integrata.

La ditta dovrà comunque garantire le grammature previste dagli *Allegati "C"* con un unico o più frutti.

La frutta deve rispondere ai seguenti requisiti :

- essere di recente raccolta;
- riportare chiaramente la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, tale da renderla adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non esservi presenza di insetti infestanti, né di attacchi di roditori,
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura,
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei,
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- essere priva dei tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti consentiti;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche ed integrazioni e nel D.M. 27.01.1997).

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

**Mele - da coltivazione biologica** Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, quali, ad esempio, lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione, purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza e 0,25 cm<sup>2</sup> di superficie ticchiolata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve in alcun modo essere danneggiata.

Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di Caldaro (da cuocere) jona gold, starkrimson, fiorina, pink lady. Le varietà di mele biologiche devono alternarsi nel corso dell'anno

Per il servizio di pasti in asporto delle scuole primarie è previsto l'impiego di prodotto IGP nelle qualità soprariportate da alternarsi nel corso del servizio.

### **Pere**

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, quali, ad esempio, lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione, purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza e 0,25 cm<sup>2</sup> di superficie ticchiolata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve in alcun modo essere danneggiata. Non devono essere grumose.

Cultivar richiesto per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio, scelte tra quelle a migliore conservabilità.

### **Albicocche, susine, ciliege, nespole, kaki, nettarine, pesche,**

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata, non devono superare un cm. di lunghezza e 0,25 cm<sup>2</sup> di superficie. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere, in alcun modo, danneggiata. Le ciliege devono essere provviste di peduncolo, i kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserito. Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed, in ogni caso, il peso non deve superare i 180 g.

### **Agrumi (clementine, mandarini, arance, mapo, pompelmi)**

Devono essere esenti da colorazione anomala e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa, ne gonfia, ne distaccata dagli spicchi, ne deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari. Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata; calibri minimi sono i seguenti: arance cm. 6,5, limoni cm. 5, mandarini cm. 5. Gli agrumi non devono essere trattati superficialmente con difenile. Acidità per clementine mandarini e arance, superiore a 5 g/lit misurato in acido citrico.

### **Limoni - biologici**

Devono essere esenti da colorazione anomala e da inizio di essiccamento, non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa, ne

gonfia, ne distaccata dagli spicchi, ne deformata. Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, tracce di attacchi di insetti o malattie, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo di colorazione. Il peduncolo può essere danneggiato mentre la polpa non deve essere danneggiata in alcun modo. Il calibro minimo previsto è di 5 cm.

### **Actinidia (kiwi)**

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

### **Uva da tavola bianca o nera**

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).  
Cultivar uva: Italia, Regina, Olivella, Moscato.

### **Melone**

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

### **Anguria**

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

### **Fragole**

Possono essere disomogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto. Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca e devono essere esenti da terra.

### **Banane provenienti da produzioni biologiche**

Devono essere integre e al giusto punto di maturazione. Il picciolo deve essere integro. La polpa soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità.

I prodotti di provenienza extracomunitaria devono essere certificati ed etichettati conformemente alla normativa comunitaria sulla produzione vegetale biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dal Reg. CE n. 834/2007 e dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni

**Frutta secca**

Con questo termine si indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione (mele, pere, fichi albicocche, uvetta, pigne), sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli).

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico.

Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali.

# PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati richiesti devono essere conformi alle vigenti normative in materia e successive modifiche ed integrazioni.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei così come previsto da normativa inerente in vigore in grado di mantenere il prodotto alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ , che peraltro deve essere mantenuta dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento in ogni punto dell'alimento; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ .

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione; i materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla Legge.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e sue modifiche ed integrazioni dal D. Lgs. 27/1/92 n. 110.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra  $0$  e  $4^{\circ}\text{C}$ , non in acqua; è vietato inoltre il consumo dopo le 24 ore dallo scongelamento così come ricongelare un prodotto già scongelato.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- Alterazioni di colore, odore e sapore;
- Bruciature da freddo;
- Parziali decongelazioni, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- Ammuffimenti;
- Fenomeni di putrefazione profonda.

## **Carni**

Per quanto riguarda i prodotti di carne richiesti, dovranno essere rispettate le caratteristiche generali e merceologiche indicate nelle tabelle merceologiche dei GENERI VARI nella parte riguardante i prodotti di origine animale.

## **Pesce**

### Caratteristiche merceologiche

Pesce surgelato di prima qualità, provenienza da stabilimenti con riconoscimento CE, preparato a filetti separati singolarmente. La pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti devono essere

**perfettamente privi di lisce**, di pelle residua e di spine e non devono presentare grumi di sangue, pinne o parti di pinne né residui di membrane e parete addominale, né colorazioni anomali e attacchi parassitari.

Le denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di rilevanza commerciale sono quelle del decreto ministeriale 14 gennaio 2005 ai sensi del regolamento (CE) n.

2065/2001 della Commissione del 22 ottobre 2001 ;

L'importazione dei prodotti della pesca armonizzati è consentita solo da Paesi Terzi compresi nell'elenco , allegato II, della Dec.2006/766/CE con le limitazioni ivi specificate, da stabilimenti inclusi nelle liste comunitarie tenendo conto delle misure restrittive derivanti da allerta comunitari o da clausole di salvaguardia.

Il prodotto deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004: il marchio deve essere sull'imballaggio o essere stampato su una etichetta apposta a sua volta, leggibile ed indelebile; i caratteri devono essere facilmente decifrabili, deve essere chiaramente esposto in modo da poter essere controllato.

Deve indicare il nome del Paese dove è situato lo stabilimento o per esteso o tramite le due lettere del codice ISO e indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento.

#### Caratteristiche igienico sanitarie

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

I prodotti non devono presentare alterazione di colore, odore, o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo, con conseguenti spugnosità, parziale decongelazione, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

I prodotti devono essere ottenuti in conformità a quanto disposto dai Reg. CE 852 e 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni, e alle disposizioni specifiche del settore.

I livelli di istamina, i residui di contaminanti, i livelli di cariche microbiche devono essere conformi alle normative comunitarie. Non devono essere presenti parassiti.

#### Caratteristiche della confezione

l'etichettatura prevede obbligatoriamente:

- denominazione commerciale della specie
- denominazione scientifica della specie
- metodo di produzione (pescato o allevato)

-la zona di cattura:

-per i prodotti pescati in acqua dolce: lo Stato di origine

-per i prodotti pescati in mare: la zona di provenienza (zone FAO):

-la denominazione di surgelato

-la percentuale di glassatura

-il termine minimo di conservazione completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore

-le istruzioni relative al periodo di conservazione dopo l'acquisto con l'indicazione della temperatura di conservazione o l'attrezzatura richiesta per la conservazione

-l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato

-le eventuali istruzioni per l'uso

-l'indicazione del lotto

-il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del fabbricante o del confezionatore o di un venditore nell'Unione Europea

-le indicazioni relative allo stabilimento di produzione o di confezionamento

-la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale.

Saranno respinti all'origine i prodotti, a prescindere dalla provenienza e dal tipo, che evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

Saranno inoltre respinte le confezioni che presentino all'interno corpi estranei.

La glassatura dei prodotti ittici surgelati, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere contenuta nelle percentuali tra il 10% ed il 20% del peso del prodotto.

Per quanto riguarda i requisiti microbiologici si suggeriscono quelli della Raccomandazione n.22/1993/CE dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati. I limiti microbiologici devono rispondere a quanto riportato nell'allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/CE.

Tipologie previste: Filetti di sogliola (solea, dicologlossa, microchirus), platessa (pleuronectes platessa, quadrituberculatus), halibut (non glassato di pezzatura compresa tra 400 e 700 g), merluzzo e cuore di merluzzo o nasello (merluccius, gadus, macroronus), dentice, palombo (abadecco), pesce spada, seppie, calamari, gamberetti, anelli di totano, salmone (onchorhynchus), polpo, tonno, san pietro, trota, spinarolo (nocciolino).

Le consegne dei prodotti ittici surgelati, la cui scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e confezionamento per i pesci magri, di mesi 12 per i pesce semi-grassi e di mesi 8 per i pesci grassi, dovranno avere almeno 8 mesi di validità conservativa.

Durante l'intero periodo della fornitura la ditta deve disporre, ove previsto, dei certificati sanitari che scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

Sarà fatto obbligo alla Ditta di comunicare, di volta in volta se non precedentemente stabilito con l'Amministrazione Comunale, la tipologia di filetto utilizzata per le preparazioni culinarie. Tale comunicazione dovrà obbligatoriamente pervenire unitamente alle preparazioni anche presso i centri di distribuzione in modo da rendere trasparente all'utenza la tipologia di pesce utilizzata.

### **Ortaggi**

L'impiego di ortaggi surgelati andrà contenuto il più possibile ed è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale e i tempi organizzativi di preparazione lo permettono.

E' possibile l'utilizzo di prodotti surgelati a lotta integrata e comunque le forniture dovranno provenire prevalentemente da produzioni nazionali.

Il Committente potrà richiedere alla Ditta l'elenco degli ortaggi surgelati impiegati ( es. base per minestrone, macedonia di verdure, piselli, fagiolini, asparagi, spinaci, erbe) e concordare variazioni alle scelte operate.

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate debbono avere i requisiti di produzione previsti dalle disposizioni legislative vigenti in materia di surgelazione (D.L. 27/1/92 n.110 e D.M. n. 493/95 e successive modifiche ed integrazioni); devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.

E inoltre: il colore delle verdure deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine dopo cottura allo stato di freschezza; la consistenza non deve essere legnosa né spappolata. Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, i pezzi devono essere separati senza ghiaccio in superficie. Non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi da insetti, né

malformazioni. Non devono esservi corpi estranei di alcun tipo. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

La preparazione delle verdure da surgelare, le operazioni di surgelazione, le temperature di conservazione, trasferimenti e trasporto, i mezzi criogeni utilizzati, le operazioni di produzione e immagazzinamento, confezionamento, etichettatura ecc. devono essere conformi a quanto stabilito nei D.L. del 27/1/92, n. 110 e n. 109 oltre che nel D.M. n. 493/95 e successive modifiche ed integrazioni.

Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m. (Circolare del Ministero della Sanità n.54 del 28.06.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19.05.2000 sue modifiche ed integrazioni.

In particolare si ricorda che la temperatura delle verdure surgelate deve essere mantenuta, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari o inferiore a -18°C; le confezioni devono essere originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. L'etichettatura deve riportare la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere consumato presso il consumatore, le istruzioni relative alla conservazione ecc., l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato, le istruzioni per l'uso, l'indicazione del lotto. Alla data di consegna il prodotto surgelato deve avere almeno 12 mesi di vita residua.

### **Minestrone**

Dovrà essere composto da almeno 10 verdure diverse, specificate per tipologia e loro percentuale in peso. Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere. Potrà essere integrato con verdure fresche stagionali durante la fase di cottura nei centri produzione pasti.

### **Piselli**

Devono appartenere alla stessa varietà (fini novelli), non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi. La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), l'odore e sapore tipico, il colore verde brillante uniforme, non amidaceo e senza retrogusti anomali.

### **Gelati**

Sono ottenuti dal congelamento di una miscela di latte, crema e zucchero addizionata di frutta o succhi di frutta o di aromi naturali previsti. La miscela dei vari ingredienti viene omogenizzata e quindi sottoposta a pastorizzazione, portata a 4°C e addizionata di stabilizzanti in quantità inferiore all'1%.

I parametri chimici dovranno essere conformi alla legge vigente ed a ogni successiva modifica e integrazione. I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato 1 del Regolamento n. 2073/2005/CE

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza. Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 90 giorni di conservazione.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.vo del 27/01/92 n. 109 e Circolare Ministero della Sanità del 27/04/92.

### **Pasta per lasagne**

Pasta sfoglia di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Gli ingredienti dovranno essere i seguenti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Le sfoglie devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

### **Torta verde tipo erbazzone**

Torta di verdura composta da un foderò di pasta (40% circa) e un ripieno (60% circa).  
Ingredienti per la pasta: farina tipo 0, acqua, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito di birra.  
Ingredienti per il ripieno: spinaci, bietole, pangrattato, cipolla, parmigiano reggiano, ricotta, olio extra vergine d'oliva, sale, prezzemolo, aglio. Non è previsto l'impiego di additivi. Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

**Base per pizza surgelata: rif. PANE FRESCO-PRODOTTI FRESCHI DA FORNO**

## 11 PRODOTTI ALIMENTARI PER ALIMENTAZIONE SPECIALE

Devono essere conformi a quanto definito dal D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche ed integrazioni, D.P.R. 7/4/99 n°. 128 e D. n°. 371 del 31/5/01 al fine di rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie di consumatori:

- le persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;
- le persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari;
- i lattanti o bambini nella prima infanzia, in buona salute.

Gli stabilimenti nazionali di produzione e/o di confezionamento dei prodotti disciplinati dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.111, che ha attuato a livello nazionale la direttiva 89/398/CEE sui prodotti destinati ad una alimentazione particolare, devono essere preventivamente autorizzati dal Ministero della Salute.

I **prodotti per la prima infanzia** sono destinati ai lattanti nel periodo dello svezzamento ed ai bambini nella prima infanzia per completare la dieta e per abituarli gradualmente all'alimentazione normale. Con la definizione "lattanti", dal punto di vista giuridico, si indicano i bambini d'età inferiore a 12 mesi; con la definizione "bambini nella prima infanzia", i bambini d'età compresa da un anno fino a tre anni.

Si richiedono i seguenti prodotti:

### **Biscotti primi mesi interi e granulati**

Destinati ai bambini dal 4° mese si richiedono nelle forme anche prive di glutine e/o prive di proteine del latte vaccino e/o prive di proteine dell'uovo, dovranno essere completamente solubili nel biberon e nel frullato.

### **Biscotti prima infanzia interi e granulati**

Da utilizzare dopo i biscotti primi mesi, devono essere di primaria marca.

### **Semolino con integratori dietetici**

Prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte.

### **Farina lattea**

Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere, può essere preparata anche con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte.

### **Liofilizzati di carne e di pesce**

Prodotti con carne liofilizzata di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello o di pesce come platessa, trota, nasello, ecc...eventualmente addizionato con farina di riso e vitamine. I liofilizzati sono indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte.

### **Semolino**

Prodotto con semola di grano ed integratore proteico, è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte.

### **Crema di riso**

Prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte. E' un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte.

### **Pastina dietetica prima infanzia**

Si riporta a titolo esemplificativo una composizione tipo:  
proteine 13%; lipidi 3,5%; carboidrati 82,3%; umidità 12,5%.

Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

### **Pastina dietetica prima infanzia con integratori vitaminici**

Prodotta con semola di grano duro eventualmente addizionata di minerali e vitamine. E' un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte.

### **Omogeneizzati**

Si richiedono nelle seguenti tipologie:

- Carne: di agnello, di pollo, di vitello, di tacchino, di coniglio, di maiale;
- Frutta: di mela, di pera, di banana, di prugne etc;
- Pesce: di trota, di salmone, di sogliola;
- Formaggio.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto. Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

Destinati agli asili nido da somministrare in base alle certificazioni mediche richieste.

## **ALIMENTI DIETETICI PER PARTICOLARI PATOLOGIE**

### **Dieta ipoproteica**

Dovranno essere forniti prodotti confezionati con farine prive di proteine (pane, fette biscottate, pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo):

### **Dieta iposodica/senza latte/senza uova/senza soia**

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza **un menù il più possibile simile al menù autorizzato e vigente.**

## **ALIMENTI PER L'ALIMENTAZIONE VEGETARIANA E VEGANA**

Si richiede:

**SEITAN** ricavato dal glutine del grano di tipo tenero o del farro, nelle tipologie al naturale e a cubetti;

**TOFU** ricavato dalla cagliatura del succo della soia e dalla successiva pressatura, nelle tipologie tofu fresco delicato, tofu fresco secco e tofu in salamoia;

**PRODOTTI A BASE DI SOIA**, prodotti con proteine di soia e di frumento reidratate, nelle tipologie hamburger o polpette surgelate, fettine o cotolette surgelate, preparato a base di soia in formato spezzatino

### **PRODOTTI APROTEICI**

**Requisiti qualitativi:** devono essere presenti nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti.

**Tipologie richieste:** pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, pane; biscotti;

## OMOGENEIZZATI/LIOFILIZZATI

**Requisiti qualitativi:** senza conservanti; sterilizzati; non devono contenere glutine, gli omogenizzati di carne o frutta non devono contenere proteine del latte.

**Tipologie richieste:** carne: manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello; formaggio; pesce; frutta: gusti vari

## 12 SCHEDA PRODOTTI CONTENENTI ALLERGENI

Direttiva 2000/13/CE e successive modifiche (Direttiva 2003/89/CE, 2004/77/CE, 2005/63/CE, 2006/143/CE- recepite con D. Lgs. n. 114/2006 e successive modifiche).

Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.

### ALLEGATO III bis - INGREDIENTI DI CUI ALL'ARTICOLO 6, PARAGRAFI 3 BIS, 10 E 11.

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati);
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio
- Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sup>2</sup>

- Lupino e prodotti a base di lupino (modifica in recepimento entro il 23/12/2008)
- Molluschi e prodotti a base di molluschi (modifica in recepimento entro il 23/12/2008).

### INFORMAZIONE SPECIFICA SULLA PRESENZA DI SOSTANZE ALLERGENICHE

La regola generale prevede che ogni sostanza che appartenga all'elenco dei potenziali allergeni o sia da questi derivata, se impiegata nella preparazione dei prodotti alimentari e presente nel prodotto finito (anche se in forma modificata), debba venire indicata in modo chiaro sull'etichetta. Questa disposizione non si applica se la stessa sostanza figura già col proprio nome nella lista degli ingredienti del prodotto finito. Le sostanze derivate devono figurare in etichetta col nome dell'ingrediente da cui derivano.

### INGREDIENTI DESIGNATI COL NOME DELLA CATEGORIA

Il decreto introduce anche l'obbligo di indicare con il nome specifico della categoria della materia prima gli ingredienti oggi indicati con il nome della categoria (per esempio olio di soia invece di olio vegetale).

### INGREDIENTI COMPOSTI

Viene abolita la regola del 25%. Secondo le nuove regole si potrà evitare di specificare la composizione degli ingredienti composti se:

- L'ingrediente composto, la cui composizione è specificata dalla normativa comunitaria in vigore, rappresenta meno del 2% del prodotto finito.
- L'ingrediente composto, costituito da miscugli di spezie e/o erbe, rappresenta meno del 2% del prodotto finito.
- L'ingrediente composto è un prodotto per il quale la normativa comunitaria non rende obbligatorio l'elenco degli ingredienti.

### SOSTANZE DERIVATE

E' possibile l'esclusione dall'elenco degli allergeni di quelle sostanze derivate (destrosio e maltodestrine) che, pur provenendo da materie prime allergeniche (grano), siano state sottoposte a processi tecnologici che ne hanno eliminato le potenzialità allergeniche. Per tali sostanze gli operatori potranno notificare alla commissione gli studi scientifici eseguiti che attestino la loro non-allergenicità. Da parte sua la Commissione, dopo il parere dell'EFSA – Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare – potrà modificare l'elenco degli allergeni escludendo le sostanze derivate per le quali non sono state riscontrate reazioni indesiderate.

