

ALLEGATO 3

CARATTERISTICHE DELLE

DERRATE ALIMENTARI

SOMMARIO

SOMMARIO.....	1
Art. 1 - REQUISITI QUALITATIVI GENERALI.....	2
Art. 2 - DEFINIZIONI.....	2
Art. 3 - QUANTITÀ PREVISTE.....	4
Art. 4 - DERRATE ALIMENTARI BIOLOGICHE, DOP, IGT, STG, DA PRODUZIONE INTEGRATA, COMMERCIO EQUO E SOLIDALE, TRADIZIONALI E TIPICI	5
Art. 5 - FRUTTA, VERDURE E ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI.....	5
Art. 6 - PASTE, CEREALI E PRODOTTI DA FORNO.....	13
Art. 7 - PRODOTTI CARNEI E DI SALUMERIA.....	18
Art. 8 - PRODOTTI ITTICI.....	22
Art. 9 - PRODOTTI LATTIERO CASEARI.....	25
Art. 10 - UOVA.....	30
Art. 11 - VERDURE SURGELATE.....	31
Art. 12 - ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA.....	32
Art. 13 - OLII ALIMENTARI.....	33
Art. 14 - SPEZIE CONDIMENTI E SALSE.....	34
Art. 15 - PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI.....	35

Art. 1 - REQUISITI QUALITATIVI GENERALI

- a) Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti, che qui si intendono tutte richiamate;
- b) Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- c) I valori dei parametri microbiologici ottenuti in laboratorio devono essere conformi alla normativa vigente, che qui si intende tutta richiamata;
- d) E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM);
- e) Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- f) La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria, dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- g) Per tutti i prodotti confezionati la shelf life, residua alla consegna, deve essere pari al 70%.

Come previsto dal D.M. 65 DEL 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" allegato 1 sub C ed E:

Per la refezione scolastica : I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

Per le strutture assistenziali: L'aggiudicatario, in condivisione con l'ente di destinazione del servizio, deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016. Per i degenti, ciò vale compatibilmente con le relative condizioni cliniche.

Art. 2 - DEFINIZIONI

A) PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95, si intende come alimento biologico il prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari e si basa sui seguenti principi:

- h) Processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici;
- i) Praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;

- j) Limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- k) La rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal regolamento CE n. 834/2007 e riportare le seguenti indicazioni:

- a) Indicazione che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) Indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) Menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

Logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

B) PRODOTTO DA AGRICOLTURA INTEGRATA

La produzione integrata (PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. In particolare vengono richiamate le disposizioni della legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".

C) PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- a) Come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
- b) Del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica;
- c) La cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. (Reg. CE n. 510/06, art. 2).

D) PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese, che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- a) Originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
- b) La cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani;

- c) La cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. (reg. CE n. 510/06, art. 2).

E) SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA (STG)

Specialità tradizionale garantita è un'attestazione comunitaria (Reg. CE 2082/92) che ha l'obiettivo di valorizzare dei prodotti agroalimentari, le cui peculiarità non dipendono dall'origine geografica ma da una composizione tradizionale del prodotto, da una ricetta tipica o da un metodo di produzione tradizionale. Ci si riferisce, quindi, a prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico tradizionale di una particolare zona geografica, al fine di tutelarne la specificità. Sono esclusi da questa disciplina i prodotti il cui carattere peculiare sia legato alla provenienza o origine geografica; questo aspetto distingue le STG dalle DOP (Denominazione di origine protetta) e dalle IGP (Indicazione geografica protetta). Per le ragioni sopra esposte, un prodotto con marchio STG può essere prodotto ovunque, a patto che sia rispettato il relativo disciplinare di produzione.

Nel regolamento Ce n. 509/2006, relativo alle specialità tradizionali garantite, viene precisata la definizione di 'specificità' e viene adottata una definizione del termine 'tradizionale' (art, n. 2).

F) PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono "quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura, risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99).

G) CERTIFICAZIONE MSC (PESCE)

Sono prodotti provenienti da pesca sostenibile. Rispettano i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti.

H) PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standard dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

Art. 3 - QUANTITÀ PREVISTE

Le Quantità previste di ogni singola materia prima/prodotto alimentare da utilizzare per la preparazione dei pasti, sono indicate nell'allegato 6 che definisce le relative grammature

In osservanza ai criteri minimi ambientali inoltre l'I.A. dovrà rispettare le specifiche tecniche di base di seguito specificate.

Art. 4 - DERRATE ALIMENTARI BIOLOGICHE, DOP, IGT, STG, DA PRODUZIONE INTEGRATA, COMMERCIO EQUO E SOLIDALE, TRADIZIONALI E TIPICI

Si rimanda ai regolamenti e alle normative di riferimento delle derrate alimentari biologiche, DOP, IGT, STG, da produzione integrata, commercio equo e solidale, tradizionali e tipici. Regolamenti e normative che qui si intendono tutti richiamati. L'etichettatura delle derrate alimentari deve essere conforme al Regolamento UE n. 1169/2011 e alle normative specifiche per derrata alimentare che qui si intendono tutte richiamate.

L'IA dovrà garantire la rintracciabilità delle derrate in accordo alla normativa vigente, che qui si intende tutta richiamata.

Criteria di verifica

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006 e successive modifiche. Devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

L'IA. dovrà produrre in corso di esecuzione gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale dalla SA nei propri Uffici ed in copia nei TC.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Art. 5 - FRUTTA, VERDURE E ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI

PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA : frutta, ortaggi, legumi, cereali biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti (SQNPI) . La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A al decreto 65/2020, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

PER I SERVIZI ASSISTENZIALI :frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendari stagionali indicativamente sotto riportati. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI

Questo calendario costituisce un riferimento di massima da seguire in fase di esecuzione:

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:

aromi, bietole o biete erbette, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate.

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di Bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, finocchi, porri, rape, verze.

MARZO

Broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze. APRILE

Cavolfiori, cavolini di Bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

MAGGIO

Carciofi, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Barbabietole broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca.

OTTOBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, finocchi, porri, rape, zucca.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI

Questo calendario costituisce un riferimento di massima da seguire.

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: banane, ananas, mele, pere;

GENNAIO

Arance, clementine, mandarini, kiwi.

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

MARZO

Arance, kiwi.

APRILE

Arance, kiwi.

MAGGIO

Fragole, kiwi.

GIUGNO

Albicocche, fragole, meloni, nettarine, susine, anguria.

LUGLIO

Albicocche, anguria, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche.

AGOSTO

Albicocche, anguria, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva.

SETTEMBRE

Meloni, prugne, susine, uva, anguria.

OTTOBRE

Arance, clementine, mapo, uva.

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo, uva.

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

A) FRUTTA

La scelta del prodotto deve essere effettuata fra la frutta di stagione e deve essere di prima categoria.

I prodotti devono:

- a) Presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) Essere sani, interi, puliti, in ottimo stato di conservazione, aver raggiunto la maturità fisiologica;
- c) Essere conformi ai regolamenti previsti in materia;

- d) Essere senza residui di prodotti antiparassitari o comunque 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 succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997);
- e) Non attaccati da insetti infestanti;
- f) Essere privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei.

La frutta deve inoltre essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

MELE

Varietà (golden, stark, deliziose).

Devono conservare il peduncolo; possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e avere un calibro non inferiore a 70/75 mm. E' preferibile evitare di fornire mele con polpa farinosa.

PERE

Varietà (Williams, Abate, Kaiser, Conference).

Devono conservare il peduncolo; possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e calibro non inferiore a 65/70 mm.

PESCHE

Varietà a pasta gialla e pasta bianca, devono possedere le caratteristiche generali sopracitate. Pezzatura non inferiore ai 120 g.

BANANE

Devono possedere le caratteristiche riportate per gli altri tipi di frutta.

In fase di esecuzione dovrà essere garantita la distribuzione di banane o ananas del commercio equo e solidale, offerta in fase di gara.

Kiwi

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate. Calibro non inferiore a 30.

ALBICOCHE

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate.

FRAGOLE

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

PRUGNE E SUSINE

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

AGRUMI

Devono essere esenti da colorazioni anomale e da inizi di essiccamento, non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente.

Arance calibro 8, varietà Tarocco, Valencia, Moro e Navel

Limoni

Mandarini o Clementini

Mapo

UVA

Varietà (regina, Italia). Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

B) VERDURA FRESCA

La verdura, scelta fra quelle di stagione, deve essere:

- a) Di prima categoria;
- b) Conforme ai regolamenti previsti in materia;
- c) Presentante le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- d) Priva di odori / sapori estranei;
- e) Intera, sana, senza ammaccature, lesioni;
- f) Indenne da attacchi parassitari e di roditori, priva di insetti infestanti, senza residui di prodotti antiparassitari o comunque 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 succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997);
- g) Matura fisiologicamente, di recente raccolta, omogenea per maturazione asciutta, senza aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione, in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.
- h) Pulita, priva di terrosità sciolta o aderente e di corpi o prodotti estranei;
- i) Di pezzatura uniforme;
- j) Priva, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

C) ORTAGGI DAFRUTTI

POMODORI

Con la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

ZUCCHINE

Polpa compatta, colore verde chiaro e pochi semi. Il peso non deve essere inferiore a 50 gr superiore a 200 gr. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm e superiore a 30 cm.

ZUCCA

Varietà Hokkaido, zucca gialla, violina. Esente da danni dovuti all'esposizione al sole.

MELANZANE

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole. 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

Nei colori verde, rosso e giallo, con un peso di 150/200 g, esenti da bruciature prodotte dal sole.

D) ORTAGGI A RADICE, A BULBO, A TUBERO

CAROTE

Le carote devono essere consistenti, non germogliate, né legnose, né biforcute.

PATATE

Patate comuni e novelle.

Pezzatura non inferiore a mm 45 (può essere inferiore soltanto nel caso di prodotto novello).

Le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virus ed alterazioni diverse.

In caso di produzione estera devono essere confezionate in tele di canapa o iuta, con imboccature cucite e cartellinate.

CIPOLLE

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

Il calibro è fissato da mm 40 a mm 80 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare mm 20.

AGLIO

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

SCALOGNO

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

PORRI

Non germogliati, il bulbo deve essere bianco e le foglie di colore verde intenso (la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale).

E) ORTAGGI A FIORE

CAVOLFIORE

Infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio. Il diametro delle infiorescenze non devono essere inferiori a 11 cm.

BROCCOLI

Resistenti, di grana serrata, foglie fresche se presenti.

CARCIOFI

Forma normale tipica della varietà, brattee ben serrate, fasci vascolari della parte inferiore senza inizio di lignificazione.

F) 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 base centrale non deve superare i 10 cm. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm.

G) ORTAGGI A FOGLIA

Tipi usati: prezzemolo, basilico, sedano, indivia, lattuga, scarola, gentile, iceberg e radicchio trevisano, spinaci e bietola, cavoli, verze.

I cespi devono essere ben formati e consistenti, non prefioriti né aperti, privi di foglie gialle e rinsecchite.

I prodotti di cui sopra devono essere consegnati in contenitori ad uno o massimo due strati ed in quest'ultimo caso il piano di mostra deve rispecchiare le caratteristiche del piano sottostante.

H) LEGUMI SECCHI

Si richiederanno prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli di spagna, ceci, lenticchie del tipo "piccole", tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

I) LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare “zuppe”. I seguenti prodotti: farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

Art. 6 - PASTE, CEREALI E PRODOTTI DA FORNO

A) FARINE

Farine di grano tenero

Tipo “00” tipo “0”, tipo “1”, tipo “2”, secondo le caratteristiche individuate dall’art. 1 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

La farina sarà di tipo “0” (per pizza e gnocchi). Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici.

Farina bianca

La farina di grano tenero tipo “00” 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 devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

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 quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria “farina bianca”.

B) PANE

PANE COMUNE

Prodotto

Pane comune di farina tipo 0.

È denominato “pane” il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

Caratteristiche

Il prodotto deve essere fresco di giornata, lievitato a lungo con lievito naturale e cotto adeguatamente.

Il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale e non da farina bianca addizionata di crusca:

Crosta dorata e croccante;

- La mollica deve essere morbida ma non collosa;
- Alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie, tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, odore di farina cruda, di muffa o altro.

E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato.

Additivi

Assenti.

Confezionamento

A fette o panino in monoporzioni in incarto idoneo per alimenti

PANE ALL'OLIO

Prodotto

Il pane deve essere a lievitazione naturale, con aggiunta di olii di oliva escluso l'olio di sansa di oliva rettificato. Deve essere posto in vendita con diciture che indichino l'ingrediente aggiunto.

Caratteristiche

Il pane all'olio deve contenere non meno del 4,5% di sostanze grasse totali riferite a sostanza secca.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art.7 legge n. 580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane quello previsto dalla legge n.580/67 art.16 (per pezzature fino a 70 g. massimo 29%)

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

Confezionamento

Panino monoporzione in incarto in recipienti idonei per alimenti Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art.20 legge n. 580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

PANGRATTATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n. 580.

C) PASTA DI SEMOLA

Prodotto

Pasta di semola di grano duro.

Aspetto

Pasta essiccata, non triturata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

Additivi

Non ammessi.

Caratteristiche del prodotto

- umidità max.: 12,50%;
- Acidità max.: 4°;
- Ceneri max: 0,90% su s.s.;
- Proteine min.: 10,50% su s.s.

Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il 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.

D) RISO

Prodotto

Riso fino, semi fino, superfino.

Riso integrale, riso parboiled, riso tipo Carnaroli, riso Vialone nano

Caratteristiche del prodotto

Deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma. Percentuale di rottura non superiore al 2%.

Conservanti

È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; i materiali usati per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il 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.

E) ORZO

Prodotto

L'orzo dovrà essere perlato, di provenienza nazionale.

Conservanti

È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

Imballaggio

In confezioni originali sigillate, correttamente etichettate ai sensi della normativa vigente. Le confezioni dovranno avere, al momento della consegna, una conservazione minima di 12 mesi (shelf-life).

F) FARRO

Il farro deve essere perlato, di provenienza nazionale.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge, 580/67 su la lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

Imballaggio

In confezioni originali sigillate, correttamente etichettate ai sensi della normativa vigente.

Le confezioni dovranno avere, al momento della consegna, una conservazione minima di 12 mesi (shelf-life).

G) POLENTA PRECOTTA

Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche. Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento/o ad errate tecniche di conservazione.

H) PASTE FRESCHE ALL'UOVO

Devono rispondere ai requisiti della legge, art.33 n. 580/67.

Devono essere fornite in condizioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione, art.33-34 legge n. 580/67.

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

La pasta con l'impiego di uova può contenere una percentuale massima di ceneri dell'1,10 per cento .

I) PASTE SECCHHE ALL'UOVO

Prodotto

Pasta all'uovo.

Caratteristiche del prodotto

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g. per Kg. di semola, come citato nell'art.31 legge n. 580/67 e successive modificazioni. La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).

Pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

Secondo quanto indicato all'art.8 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovo prodotto liquido.

- umidità max.: 12,50%

- acidità max.: 5%

- ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.

- proteine: non inferiore a 12.50% su s.s.

Additivi

Non ammessi.

Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 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.

J) PASTE RIPIENE - RAVIOLI O TORTELLINI

Il prodotto deve essere di buona qualità

La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%.

L'acidità non deve essere superiore a 7 gradi per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6 gradi per gli altri.

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

Art. 7 - PRODOTTI CARNEI E DI SALUMERIA

PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ) o "benessere animali in allevamento" e "senza antibiotici" o DOP o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure SQNZ o "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

PER I SERVIZI ASSISTENZIALI:

carne: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un'ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia (SQNZ) o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».

La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (*free range*) o «rurali all'aperto».

La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Per i salumi : almeno il 30% di peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP O “di montagna” in conformità al regolamento 8UE) n.1151/2012 e al regolamento (UE) n.665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621)

A) BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

REQUISITI QUALITATIVI:

Il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:

–categoria A (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni) o E (femmine che non hanno figliato),

– classe di conformazione: U,

–classe di ingrassamento: 2.

–deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE;

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 mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Deve avere frollatura minima 12 giorni.

Tipologie tagli indicativamente richiesti:

Tagli di I categoria (lombata, filetto, controfiletto, scamone, fesa, noce, girello,) o II categoria (copertina, sottofesa, sottospalla, girello, campanello, petto), indicate nelle ricette.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto.

- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere pari a 12 giorni per le monoporzioni e le confezioni di peso inferiore al kg. e di 21 giorni per le altre pezzature.

B) SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO

Requisiti qualitativi:

-deve provenire da carcasse appartenenti a:

-categoria di peso: L (light, leggero);

-classe di carnosità: U;

-provenienti da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;

-deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

Tipologie tagli indicativamente richiesti :

- tagli richiesti: arista, lombata senza osso, spalla.

Confezionamento

-confezionamento sottovuoto;

-la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 12 giorni per le monoporzioni e per le

-confezioni di peso inferiore al kg e di 21 giorni per le altre pezzature.

C) POLLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

-le carni devono appartenere alla classe A; le carni devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;

-le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;

-la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filo piume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

Tipologie tagli richiesti :

- Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:

Coscia: femore, tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che li ricopre;

Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;

Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;

- devono essere prive di zampe sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;

- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico,

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;

- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

Petto:

- devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla,

sterno, cartilagine e pelle;

- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Confezionamento:

- Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata;

- Petto: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata;

- La shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 14 giorni.

D) PROSCIUTTO COTTO

PRODOTTO

Prosciutto cotto di 1° qualità, senza aggiunta di polifosfati.

Ricavato dalla coscia di suino;

- Senza polifosfati;

ASPETTO

-non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;

- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;

-la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;

- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;

-il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;

-può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;

-la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;

-l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;

-non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;

-rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%).

-superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

CONSERVANTI

Non deve contenere polifosfati aggiunti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 537/92 in quanto applicabile e dai regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE.

Umidità max 75,5 % +/-3%.

IMBALLAGGIO

I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri (plastico o carta alluminata) e i materiali impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Art. 8 - PRODOTTI ITTICI

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.lucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnamodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (*sub C*, lettera *b*), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle» come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota e il coregone e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

A) FILETTI DI PESCE CONGELATI/SURGELATI

Prodotto

Pesce surgelato in filetti, in tranci e con impanature.

Caratteristiche del prodotto

Il prodotto in oggetto 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 e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D. Lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D. Lgs. n. 531/1992, in quanto applicabili, e dai regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Il congelamento deve essere allo stato sfuso (sistema I.Q.F.) o in piani a più strati interfogliati (IF) e presentare una glassatura a velo non superiore al 20%-30% del peso lordo dichiarato sulla confezione.

Tutti i prodotti ittici congelati debbono essere sottoposti al processo di congelazione freschi, secondo i processi e nei limiti che la normativa vigente dispone.

I prodotti ittici surgelati non devono provenire dalle seguenti Zone Fao: Oceano Indiano n. 51, Oceano Indiano n. 57, Oceano Pacifico n. 61 né dovranno essere stati lavorati nelle zone Indo-Pacifica.

Il pesce somministrato agli utenti, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Tipologie richieste:

- a) Merluzzo atlantico (GadusMorhua, Merlucciuscapensis, Merlucciusparadoxus, merlucciushubbis);
- b) Nasello (merlucciusmerluccius);
- c) Platessa (Pleuroctones platessa);
- d) Sogliola (Soleasolea);
- e) Orata (*Sparusaurata* L.);
- f) Spigola (Dicentrarchuslabrax L.)

I filetti sono ottenuti da pesci decapitati, decodati, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto) o trasversalmente.

Si richiede che i filetti di pesce surgelati in confezioni originali presentino caratteristiche organolettiche e nutrizionali paragonabili a quelle della medesima specie allo stato di freschezza; in sede di appalto, inoltre, è necessario formulare grammature che tengano conto della glassatura. Quest'ultima deve formare uno strato uniforme e continuo; è richiesta l'indicazione della sua percentuale ed il peso del prodotto al netto della glassatura stessa. La scelta ricadrà su prodotti appartenenti alla tipologia commerciale di filetti perfettamente diliscati in confezione originale e surgelati individualmente (I.F. o interfogliati).

La scheda tecnica del prodotto deve riportare dichiarazione ai sensi del CODEX ALIMENTARIUSC/52, rispetto alla presenza di lische.

Requisiti qualitativi:

- a) Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la nomenclatura commerciale, il nome latino della specie ittica;
- b) Deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- c) La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%;
- d) La forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- e) La consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- f) Non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- g) Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- h) Calo peso 30%.

Si richiede che i tranci non presentino:

- a) macchie di sangue;
- b) Pinne esterne o parti di pinne;
- a) Difetti di colorazione della carni;
- b) Residui di membrane nere (della cavità addominale) superiori a 3cm²;
- c) La pezzatura deve essere uniforme.

Limiti microbiologici e chimici

Devono rispondere a quanto previsto nella normativa vigente, che qui si intende tutta richiamata.

Confezionamento

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati devono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti che qui si intendono tutte richiamate e garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono essere autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista (inferiore o uguale a - 18°C) per tutta la durata del trasporto.

B) BASTONCINI DI PESCE

Prodotto

Bastoncini di merluzzo impanati di categoria prima.

Caratteristiche del prodotto

Bastoncini di merluzzo impanati con pan grattato, con merluzzo in filetto non sbriciolato (del quale si richiede la definizione e provenienza nella scheda tecnica), con aggiunta di soli oli vegetali (dei quali in etichetta dovrà essere specificata la composizione).

Ingredienti: Filetti di Merluzzo (deve provenire da una unica tipologia di pesce, fra quelli indicati per i filetti di pesce) [70% min], pangrattato, acqua, olio di girasole, farina di grano tenero.

Non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte, uova e derivati.

Requisiti qualitativi assoluti

- In etichetta deve essere riportato il nome latino del pesce e il tipo d'olio vegetale utilizzato.
- Devono rispettare il rapporto in peso tra panatura e pesce: pesce uguale o superiore al 65%;
- Impanatura inferiore al 35 %;
- Panati e surgelati, da g. 30 cad.;
- Glassatura assente, impanati con pangrattato;
- Non prefritti;
- Privi di additivi e coloranti;
- Assenza di segni da bruciatura da freddo, corpi estranei, residui addominali, residui di sangue attacchi parassitari;
- Devono essere privi di residui di pelle, squame e spine (come definito dal CODEX STAN 165 –1989).

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE, che qui si intendono tutte richiamate.

Confezionamento

Devono essere presentati surgelati in confezioni originali.

Shelf Life: non inferiore a 6 mesi al momento della consegna.

Art. 9 - PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Formaggi: almeno il 30% di peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP O “di montagna” in conformità al regolamento 8UE) n.1151/2012 e al regolamento (UE) n.665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621)

A) LATTE : biologico

Prodotto

Latte fresco intero pastorizzato.

Latte fresco parz. scremato pastorizzato.

Latte fresco pastorizzato di alta qualità.

Aspetto

Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole.

Caratteristiche

Il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile e ai regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

Confezionamento

Deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia (D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile (regolamenti (E n. 852, 853, 854, e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e regolamento CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni).

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

Trasporto

Deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge (artt. 4 e 6 della Legge 169/89 e sue modifiche ed integrazioni), in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n. 327/80), alla temperatura di 0°C / + 4°C e con un mezzo di trasporto idoneo, alla temperatura massima di + 9°C. si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento della consegna, abbia una durata ragionevole rispetto alla scadenza.

B) BURRO

Prodotto

Burro di centrifuga.

Aspetto

Pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Caratteristiche del prodotto

Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:

- acqua: 11,38 %
- grasso: 87,95 % (non inferiore all'80%)
- albumine e lattosio: 0,54 %
- ceneri: 0,13 %.

Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato.

Additivi

Assenti (è ammesso solo il sale comune).

C) PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- a) Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente; - non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- b) Non deve contenere formaldeide residua; - deve avere un periodo di stagionatura minimo di 18 mesi; - Umidità: < 31 % +/-3%;
- c) Grasso: >32 % +/-3%.

Confezionamento:

- a) Forma intera o in tranci;
- b) Confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

Prodotto

Parmigiano Reggiano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 18 mesi.

Aspetto

- a) Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm; altezza dello scalzo da 18 a 24 cm;
- b) Peso minimo di una forma: kg 24;
- c) Colorazione esterna: tinta scura, semilucida, oppure gialla dorata naturale;
- d) Colore della pasta: da giallo chiaro a paglierino;
- e) Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante o salato;
- f) Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile;
- g) Spessore crosta circa mm 6;
- h) Grasso della sostanza secca: minimo 32%.

Additivi

Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

Caratteristiche del prodotto

Maturazione naturale nella zona di produzione.

Il "Parmigiano Reggiano", proposto al consumo come grattugiato, deve presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 12 mesi e caratteri organolettici gradevoli e caratteristici.

Deve essere accompagnato da un documento dove figurino la tipologia del formaggio e la relativa stagionatura/maturazione.

Non è consentito l'impiego di formaggio grattugiato confezionato.

GRANA PADANO D.O.P.

Ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura a fuoco "Parma Padano".

Il prodotto porzionato dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, attestante che trattasi effettivamente di "Parma Padano".

Limiti cariche microbiologiche del prodotto grattugiato

Conformi a quanto previsto dall'allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE.

D) FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA

Prodotto

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

Tipologia

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura 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, colorazione, colore, odore e l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali norme di porzionatura.

Conservanti

Assenti.

Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve 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 e dai D.M. di applicazione, in quanto prescrive il regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Limiti microbiologici

Conformi a quanto previsto dall'allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal regolamento n.1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Mozzarella

Prodotto

Mozzarella di latte vaccino.

Caratteristiche del prodotto

Ovoline di colore bianco, prive di macchie. Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna.

Conservanti

Assenti.

Imballaggio

Le sostanze impiegate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Limiti microbiologici

Conformi a quanto previsto dall'allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE.

E) FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria;

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale od altre cause.

Confezionamento

Deve garantire un'idonea protezione. Il prodotto al momento della consegna deve avere una vita commerciale residua almeno del 70%.

F) FORMAGGI A PASTA DURA

Prodotto

Formaggio con maturazione superiore a 60 gg.

Tipologia

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere almeno 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, colorazione, 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, secondo le tradizionali procedure di porzionatura).

Conservanti

In conformità a quanto previsto dal D.M. del 27.02.1996, n. 209 e sue modifiche ed integrazioni.

Limiti microbiologici

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il 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.

Art. 10 - UOVA

Per quanto riguarda le uova, (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

A) UOVA FRESCHE

Prodotto

Uova fresche di gallina, di produzione nazionale.

Caratteristiche del prodotto

Categoria qualitativa A.

Categoria di peso: L

Tipologia allevamento: 0-1 (biologiche o all'aperto) non sono consentite uova da allevamento a terra (3) o in gabbia (4).

Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- a) Guscio e cuticola: normali, netti, intatti;
- b) Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- c) Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- d) Germe: sviluppo impercettibile.
- e) Odore: esente da odori estranei.

Trasporto

Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.

Limiti microbiologici

Assenza salmonelle spp. (si chiede certificazione ricerca microbiologica di Salmonelle, che ne attesti l'assenza).

B) UOVA PASTORIZZATE

Ovoprodotto a base di uova di gallina inter sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni, che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.

Caratteristiche

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienicosanitarie di cui al D.Lgs. n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.

Additivi

Assenti.

Imballaggio

I contenitori utilizzati devono soddisfare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 65/93, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e del regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Trasporto

Dev'essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C.

Al momento della consegna, il prodotto deve garantire una fruibilità residua di almeno 15 giorni; una volta aperto e non utilizzato completamente, deve essere eliminato: non è infatti consentita la conservazione in frigorifero di confezioni aperte di ovoprodotti.

Art. 11 - VERDURE SURGELATE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

A) MINISTRONE SURGELATO E VERDURE VARIE SURGELATE BIOLOGICI

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge. Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- a) Dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;

- b) Non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- c) Non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- d) Dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- e) L'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- f) La consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata.

B) GENERE VERDURE SURGELATE

- g) Carote;
- h) Fagiolini;
- i) Piselli extra fini;
- j) Spinaci;
- k) Bietole;
- l) Broccoli;
- m) Verdure per insalata russa (patate, carote, piselli);
- n) Finocchi;
- o) Cuori di carciofi;
- p) Patate tonde novelle;
- q) Cavolini Bruxelles;
- r) Fiori di cavolfiore;
- s) Melanzane;
- t) Fagioli verdi;
- u) Verdura mista per minestrone.

Art. 12 - ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

A) POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO

Almeno il 33% in peso devono essere biologici.

Dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto ed in particolare dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- a) Essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzettoni,
- b) il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni.
- c) Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).
- d) I frutti (di provenienza al 100% italiana) devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco, conforme ai requisiti di legge, ed

immersi nel liquido di conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge. In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

- e) Il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

B) TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere del tipo "YellowFinn", di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dalle vigenti normative di legge in materia. E' richiesta la conserva all'olio di oliva.

Si richiedono tranci in confezioni originali, le quali devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, e provenienti da stabilimenti comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di kg 1.700 ad un massimo di kg 2.800. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

C) SUCCHI DI FRUTTA E NETTARI DI FRUTTA: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".

Art. 13 - OLII ALIMENTARI

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva; per almeno il 40% in capacità l'olio extra vergine deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciuti dalla Commissione Europea che ne garantiscono la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità ed a elevate scorte di carbonio, così come definito dall'art. 29 Direttiva UE n.2018/2001.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

A) OLIO DI SEMI

Tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti oli mono seme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè olio di semi di arachide o mais, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature.

Non OGM, devono essere conformi alla disciplina in vigore.

La buona qualità del prodotto è garantita dalla sua limpidezza, dalla assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene ad odore e sapore.

B) OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto acquistato – di produzione nazionale - deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, non deve possedere più dello 0.6% in peso di acidità.

L'olio extra vergine di oliva deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell'olio d'oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

Art. 14 - SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

A) SALE GROSSO E FINO

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, conforme alle normative vigenti in materia, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

B) CAPPERI

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

C) PESTO

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di pesi: basilico, olio d'oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio e sale. E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari.

Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento.

Nel caso di prodotto industriale presentare relativa campionatura e scheda tecnica.

D) PINOLI

I pinoli, da usare per l'eventuale preparazione di pesto fresco, dovranno essere di origine italiana o comunitaria, confezionati sottovuoto:

- a) Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco;
- b) Devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- c) Privi di frammenti di gusci;
- d) Non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

E) MAIONESE

La composizione 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. Non sono ammessi altri correttivi di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

ALTRI AROMI

Basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, alloro, sedano, porro, erba cipollina, maggiorana, menta.

I prodotti di buona qualità devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticati con foglie estranee, inoltre non devono essere soggetto ad attacchi parassitari.

Ogni aroma deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

Art. 15 - PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, che qui si intende tutta richiamata

A) PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE

Per la preparazione di pasti speciali “per celiachia” dovranno essere forniti (su richiesta specifica) alimenti che rispondono ai requisiti fissati dalle norme vigenti in materia.

Risultano idonei agli utenti celiaci:

- a) I prodotti notificati con D .Lgs. 111/92 del Ministero della Salute;
- b) I prodotti inseriti nel prontuario AIC, annualmente aggiornato;
- c) I prodotti con marchio a spiga barrata prodotti con dizione “non contenenti fonti di glutine”.

B) PASTA SENZA GLUTINE E PASTE FRESCHE RIPIENE SENZA GLUTINE

La pasta speciale senza glutine deve essere costituita esclusivamente da farina di mais (il mais deve essere di produzione nazionale e non OGM).

Nel caso delle paste fresche ripiene senza glutine, le proteine devono provenire da latte o uova. I formati richiesti sono del tipo: penne rigate, fusilli, tagliatelle, gnocchi sardi, pipe, rigatoni, sedanini, pastine per brodi di carne e verdure/legumi, tortellini, ravioli, pasta per lasagne, gnocchi.

C) PANE BIANCO

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine.

Potranno essere richiesti, oltre al pane a fette, i panini, le fette croccanti o gallette, il pancarré e la focaccia. Potranno essere richieste alternative anche per gli utenti celiaci con allergie a latte, uovo, soia e frutta secca.

D) FARINA PER CELIACI

Il prodotto dovrà essere senza glutine, di peso netto di g 500.

Oppure prevedere la fornitura di Pizza per celiaci, anche partendo dal prodotto surgelato.

BISCOTTI AL CIOCCOLATO E DOLCI PER CELIACI

Questi prodotti non dovranno contenere glutine.

Tra i dolci, i tipi richiesti saranno: plum-cake, dolce al limone, dolce al cioccolato, panettone o pandoro.

Potranno essere richiesti biscotti speciali senza glutine, idonei anche agli utenti allergici al latte, uovo e/o soia.