



COMUNE DI SASSO MARCONI
Piazza dei Martiri, 6 – 40037
www.comune.sassomarconi.bologna.it

C.F. 01041300375 P. IVA 00529971202

Allegato A) al Capitolato Tecnico DERRATE ALIMENTARI “Materie prime caratteristiche merceologiche e qualitative minime”

Indice generale

1 TIPOLOGIA DELLE DERRATE.....	2
2 RINTRACCIABILITA', ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI.....	4
3 GARANZIE SUI PRODOTTI.....	4
4 LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	5
5 REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE.....	5
6 CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO.....	5
7 TABELLE ALIMENTARI DELLE PRINCIPALI DERRATE.....	5
7.1 PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE : CARNE BOVINA, SUINA AVICOLA E UOVA.....	5
7.2 PRODOTTI DI SALUMERIA.....	8
7.3 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI.....	9
7.3 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....	11
7.4 PRODOTTI ITTICI.....	12
7.5 PRODOTTI DA FORNO.....	13
7.6 CEREALI E FARINACEI.....	14
7.7 GENERI ALIMENTARI DIVERSI.....	16
7.8 PRODOTTI ALIMENTARI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE.....	17

1 TIPOLOGIA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, 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.

Nella preparazione dei pasti scolastici la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle indicazioni deliberate dalla Giunta Regionale Emilia Romagna con atto n. 1452 del 04/09/2023 "Linee Guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e gli strumenti per la sua valutazione e controllo", con particolare riferimento all'allegato 1 "Standard nutrizionali ristorazione scolastica. Allegato 1: Standard nutrizionali per la ristorazione scolastica", all'allegato 3 "Quantità e frequenze di consumo consigliate per tutte le fasce d'età per l'intera settimana alimentare" e Allegato 4 "Considerazioni sull'alimentazione complementare al Nido d'infanzia".

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

Il Comune promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici che hanno ottenuto dall'UE un riconoscimento e sono identificati precisamente come DOP e IGP oppure STG, specialità Tradizionale Garantita ai sensi del regolamento UE n. 1151/2012 come modificato dal REGOLAMENTO (UE) 2021/2117, tradizionali e a denominazione protetta, a Km 0 e/o a filiera corta e provenienti dal mercato equo e solidale.

Prodotti biologici: Tutti gli alimenti che vengono previsti come tali nel menù, oltre soddisfare le caratteristiche di seguito riportate, devono provenire da coltivazioni ed allevamenti che osservino il metodo di produzione biologico e, in generale, devono rispondere a quanto disposto dal Regolamento CEE 2092/91 (come successivamente modificato da Reg.1804/99 CEE e dal D.M. del Ministero delle politiche agricole e forestali 4.8.2000).Le coltivazioni e gli allevamenti dai quali provengono gli alimenti biologici devono essere sottoposti al controllo e certificazione di un Organismo di controllo a tal fine riconosciuto; i singoli alimenti devono recare apposita etichettatura, come disposto dal succitato Regolamento CEE, con le seguenti indicazioni:

marchio commerciale e/o nome dell'azienda; - sigla " da agricoltura biologica"; - nome dell'organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale; - sigla Stato, sigla organismo di controllo, codice del produttore; - codice del prodotto; sigla "F" o "T"; - marchio unico europeo (facoltativo).

Prodotti a filiera corta e KM 0 : ai sensi di quanto previsto dalla Legge 17 maggio 2022, n. 61 "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta" si intendono:

a) prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero: i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento, compresa l'acquacoltura, provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione, per i prodotti freschi della pesca in mare e della pesca nelle acque interne e lagunari, provenienti da punti di sbarco posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione;

b) prodotti agricoli e alimentari nazionali provenienti da filiera corta: i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale.

Prodotti provenienti da agricoltura sociale : prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, sono prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale

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 SQNPI.

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 tradizionali della Regione Emilia-Romagna : 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.

Prodotti di montagna: Indicazione facoltativa di qualità «prodotto di montagna» istituito sulla base dell'Art. 31 del Regolamento UE 1151 del 2012 è disciplinata a livello nazionale dal Decreto Ministeriale 57167 del 26 luglio 2017 e s.m.i.. <http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/temi/qualita/prodotto-di-montagna>

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES) : I prodotti devono provenire dal circuito del commercio equo e solidale, da coltivazione con metodo a lotta integrata permettendo la riduzione o l'eliminazione dei prodotti chimici in agricoltura. I prodotti devono essere certificati secondo lo standard IFAT con i marchi di garanzia che certificano il rispetto dei criteri del commercio equo. Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale, che hanno le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2.07.98 A4-198/98 e dalla Comunicazione n.4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.99- COM 1999/619, sono da ritenersi idonee, e devono essere conformi al Decreto 23 agosto 2022 del Ministero dello sviluppo economico "Individuazione dei criteri e delle modalità per la definizione dei prodotti del commercio equo e solidale che beneficiano del riconoscimento del rimborso", e alla seguente disciplina regionale:-Legge regionale 29 dicembre 2009, n. 26, e successive modifiche e integrazioni - Disciplina e interventi per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Emilia Romagna;-Delibera di Giunta regionale n. 1457 del 07 ottobre 2010 - Interventi a favore del commercio equo e solidale; Delibera di Giunta regionale n. 615 del 12 maggio 2014.

Come previsto dall'art. 57 del D-lgs. 36/2023, dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI (c.d. CAM) "di base" di cui all'Allegato 1) lettera c) al Decreto n. 65 del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 e s.m.i.

Dovranno essere rispettati le disposizioni di cui al

- Regolamento CE n. 931/2011 Requisiti di rintracciabilità per gli alimenti di origine animale, e ss.mm.ii;

- Regolamento CE n. 931/2011 Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, e ss.mm.ii;
- Regolamento UE n. 2018/848, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura di prodotti biologici
- D.M. n.65 del 10/3/2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva (c.d. CAM) e fornitura di derrate alimentari.

Dietro richiesta, l'Impresa appaltatrice deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

2 RINTRACCIABILITA', ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

L'Impresa appaltatrice 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. L'Impresa appaltatrice 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.

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 ortofruitticoli surgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi con "tmc – data produzione < 14 giorni

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il *tmc* è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente richiedere all'Impresa appaltatrice il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra *tmc* e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del *tmc* o della data di scadenza.

3 GARANZIE SUI PRODOTTI

L'Impresa appaltatrice 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, insudiciate, 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.

L'Impresa appaltatrice deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato.

Su richiesta dell'Amministrazione Contraente, l'Impresa appaltatrice 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 dall'Amministrazione contraente, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate con l'Impresa appaltatrice. Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo dell'Impresa appaltatrice emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti utilizzati, l'Impresa appaltatrice è obbligata a darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione Contraente.

Su richiesta delle stesse Amministrazioni contraenti, l'Impresa appaltatrice 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 A) al Capitolato Tecnico, laddove non previsti da specifica normativa nazionale in vigore, l'Impresa appaltatrice 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.

4 LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Gli alimenti devono rispettare i limiti microbiologici previsti dal Regolamento (CE) 2073 e ss.mm.ii. Per talune tipologie di prodotti, per le quali non sono previsti limiti dal regolamento sopraindicato o dove sono previsti dei valori guida si rimanda all'allegato 7 "Limiti delle cariche microbiologiche" delle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg CE 882/04 e reg 854/04 – Atto n. 212 del 10 novembre 2016 Conferenza Stato Regioni e Province Autonome e/o Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti. Documento di II livello per l'interpretazione degli esiti analitici. Rev. 00:2013 (aggiornato al 03.04.2013) e Allegato 1 - Protocollo Tecnico. Criteri microbiologici per prodotti alimentari. Rev. 04:2017 (aggiornato al 21.08.2017).

5 REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE

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;

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

6 CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

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'adeguata 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;

7 TABELLE ALIMENTARI DELLE PRINCIPALI DERRATE

7.1 PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE : CARNE BOVINA, SUINA AVICOLA E UOVA

Carne bovina e suina: condizioni generali.

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni a tutela igienico sanitaria degli alimenti, in particolare: D.P.R. 327/80 e successive modifiche e integrazioni, in particolare Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27; D.Lgs 181/2003; Regolamento UE 2019/1381, che ha modificato e integrato il Reg.(CE) N.178/2002; Regolamento UE 2021/382, che ha modificato e integrato il Reg.(CE) N.852/2004; Regolamento delegato (Ue) 2021/1374 della Commissione del 12 aprile 2021 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; D.Lgs 193/07 e successive modificazioni e integrazioni.

Le carni bovine devono provenire dalla comunità europea, **preferibilmente** da allevamenti nazionali, e da stabilimenti provvisti di bollo CEE; appartenenti alle categorie di classificazione corrispondenti alla griglia CEE del D.M. 298/98: A o E (rispettivamente vitellone maschio e femmina) con classe di qualità corrispondente alle categorie: E o U e stato di ingrassamento: 2 o 3. **La carne bovina deve provenire da allevamenti biologici.**

Il sistema muscolare deve corrispondere a una buona conformazione, di grana fine, colorito brillante, roseo- rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco, ben disposta fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato (marezzatura media), prive di odori anormali. Devono essere conferite refrigerate in confezioni perfettamente sottovuoto nei tagli anatomici di lesa e di sottospalla, etichettate in conformità del D.Lgs 181/03 riportando: denominazione di vendita; peso netto, data di scadenza; il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore; la sede dello stabilimento; il lotto; le modalità di conservazione; devono inoltre comparire: la denominazione del taglio anatomico, le categorie di appartenenza viste sopra oltretutto la riproduzione della bollatura sanitaria dello stabilimento CEE riconosciuto. Per quanto disposto dai Reg. 1760/2000 e 1825/2000 CEE in tema di etichettatura della carne bovina: In particolare dovranno comparire indicazioni circa lo Stato membro o terzo di nascita dell'animale corrispondente alle carni, lo Stato di allevamento, lo Stato e il numero dello stabilimento di macellazione e di sezionamento, un numero di riferimento o un codice che assicuri il nesso fra le carni e l'animale o il gruppo di animali corrispondenti; è preferibile la dichiarazione circa l'età degli animali da cui la carne conferita è derivata e la data di macellazione. Il confezionamento sottovuoto deve essere stato effettuato in maniera ottimale non prima del 3° giorno e non oltre il 7° giorno dalla data di macellazione. Le carni devono essere trasportate secondo le disposizioni di cui al D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche, con temperature durante il trasporto comprese tra i 0° C e + 7° C. All'apertura delle confezioni il tessuto muscolare dovrà risultare con caratteristiche tipiche di specie e di freschezza con il colore e l'aspetto come descritte sopra, dotate di lucentezza, di consistenza soda e compatta, potrà esservi sierosità di colore rosato limpido che non dovrà comunque superare il 2% del peso del pezzo, dovranno essere assenti corpi estranei. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione. Devono possedere buone caratteristiche microbiologiche; come riferimento, si considerano: Carica batterica Totale < 300.000 UFC; Escherichia coli < 10 UFC; stafilococco coagulasi positivo « 100 UFC; Coliformi fec. inferiori a 1000; salmonella assente in 25 g.

Macinato refrigerato magro, macinato refrigerato magro di bovino biologico

La carne macinata deve soddisfare le vigenti disposizioni a tutela igienico sanitaria degli alimenti, in particolare del dei Reg. 852 e 853/04 e 1881/06 CE e devono rispondere a quanto disposto dal Regolamento CEE 2092/91 (come successivamente modificato da Reg.1804/99 CEE e dal D.M. del Ministero delle politiche agricole e forestali 4.8.2000 . La carne macinata magra deve avere una composizione di grasso inferiore al 7% e un rapporto di collagene/proteine di carne inferiore ai 12% come riportato dal Regolamento CEE 1162/2009.

Lonza di suino fresco refrigerato

La lonza corrisponde al "filone suino senz'osso". La regione anatomica è costituita dalla massa comune del muscolo situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre toraciche. Deve derivare, **preferibilmente** da animali allevati in Italia; essere di provenienza dalla comunità europea e da stabilimenti provvisti di bollo CEE; appartenere alle categorie di classificazione corrispondenti alla griglia CEE del Reg. n.2967/85: E, U, R (corrispondenti ad una percentuale della carne magra stimata sul peso della carcassa compresa fra il 55% ed il 45%); deve pervenire in confezioni perfettamente sottovuoto, integre, senza presenza dunque di aria all'interno prima dell'apertura né presenza di corpi estranei all'interno; la temperatura alla consegna dovrà sempre essere compresa fra 0 e +7°C. All'apertura della confezione il tessuto muscolare della lonza suina dovrà essere di colore rosato uniforme, dotato di una certa lucentezza, grana fine e compatta, privo di grossolane infiltrazioni adipose e appena spalmato di grasso solido in superficie; potrà esservi ridotta sierosità priva di odore non superiore comunque al 2% del peso del pezzo; peso compreso fra 4 e 5 kg. Non dovranno essere percepiti odori anormali, sessuali in particolare, né prima che dopo la cottura. Non devono essere conferite carni che presentino particolari difetti come una colorazione tipo giallo- rosa slavato, con consistenza flaccida e con notevole sierosità (carni PSE) nonché carni molto scure, di consistenza dura e secche (carni DFD): andranno escluse dal consumo. Deve essere trasportata secondo le disposizioni indicate nel D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modificazioni. Deve possedere buone caratteristiche microbiche, come riferimento si considerano i seguenti valori: carica batterica totale inferiore a 300.000 UFC/g; Escherichia coli inferiori a 10 UFC/g; Stafilococco coagulasi positivo inf. a 100 UFC, Coliformi fec. inferiori a 1000 e assenza di salmonella in 25 gr.

Macinato di suino

Deve essere fornito refrigerato/fresco congelato in confezioni perfettamente sottovuoto, derivato da carni esclusivamente suine con percentuale massima di grassi: 30% e con rapporto collagene/proteine di carne: 18%, come riportato dal Regolamento CEE 1162/2009.

Deve derivare da allevamenti della comunità europea e, **preferibilmente**, da allevamenti nazionali. Deve essere stato prodotto in uno stabilimento autorizzato CEE all'immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carni in base al Regolamento CEE 853/04 e D.Lgs193/07. Ciò deve trovare riscontro in etichettatura e sul documento di accompagnamento commerciale rilasciato dalla ditta di spedizione che dovranno riportare le indicazioni relative al numero di riconoscimento veterinario assegnato seguito dalla sigla: “ ___/P”

Il macinato di carne suina fornita può contenere soltanto l'1% di sale aggiunto; nessun altro ingrediente, né additivo, né aroma deve essere contenuto.

Il macinato congelato deve essere trasportato e mantenuto ad una temperatura interna di -18°C.: il mezzo di trasporto deve essere munito di un termometro con sistema di registrazione della temperatura.

Polli a busto freschi refrigerati

Devono provenire da stabilimenti riconosciuti CEE nei quali si adotta il piano di autocontrollo aziendale e provenire, **preferibilmente** da allevamenti nazionali. I polli devono derivare da allevamento a terra, preparati a busto, classe A, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale. I polli devono essere di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, con carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile; privi di testa e colli; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica; i busti devono risultare esenti da intestino, stomaco, fegato e cuore, esofago trachea e uropigio; la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti; la macellazione deve essere recente e comunque non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento per ventilazione in cella frigorifera. Il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi; il dissanguamento deve risultare completo; il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca; il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve aver residui di antibiotici; la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuità, né ecchimosi o macchie verdastre. La carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità; devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (CBT 500.000 UFC/g; Escherichia coli inferiore a 10 UFC/g, stafilococco coagulase positivo inferiore a 100 UFC/g; coliformi fecali inferiori a 1000 UFC/g; salmonella e listeria assenti in 25 g).

N.B.: la carne avicola porzionata deve essere consegnata in confezioni sottovuoto

Fuselli, sottocoste, anche dissosate, petti di pollo freschi refrigerati

Tali carni devono soddisfare le vigenti norme sulla vigilanza igienica e sull'etichettatura delle carni fresche, delle preparazioni e dei prodotti a base di carne di cui all'Ordinanza Ministeriale del 26-8-05), REG.CEE N.852/2004, D.Lgs193/07, devono provenire da stabilimenti riconosciuti CEE nei quali si adotta piano di autocontrollo aziendale secondo i principi dell'haccp. **La carne di pollame deve provenire da allevamenti biologici** Deve provenire, **preferibilmente** da allevamenti nazionali; deve essere trasportate secondo le disposizioni di cui al D.P.R. n. 327/80, con temperature durante il trasporto comprese tra 0°C e + 4°C giungere in preconfezioni integre dalla ditta fornitrice, provviste di etichettatura conforme all'O.M.26-8-05 che riporti le seguenti diciture: se le carni provengono da un macello: a)- codice aziendale (es. IT 040MO013); data o numero di lotto di macellazione; c) Numero di riconoscimento macello (I 04M); se le carni provengono da un laboratorio di sezionamento: a) sigla IT + sigla province di provenienza; b) data o n° di lotto di sezionamento; c) n°di riconoscimento stabilimento (I04S). Inoltre devono comparire: il bollo sanitario dello stabilimento d'origine preceduto dalla cifra “zero” che contraddistingue quelli di lavorazione carni avicole; la denominazione del taglio anatomico, le modalità di conservazione e di consumazione; la data di scadenza del prodotto conferito; la denominazione del taglio anatomico; le modalità di conservazione e di consumazione; devono appartenere alla Classe A; presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; non devono aver subito azione di sostanze estrogene; le confezioni, le bacinelle o gli involucri non devono contenere sierosità; essere ben conformate, pulite, prive di ossa sporgenti e di contusioni gravi né presentare tracce di precedenti congelamenti; presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica. La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume; non devono presentarsi ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni

Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; non devono presentarsi fratture, edemi ed ematomi; le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza trasudato. Le cartilagini dell'articolazione devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi; devono possedere buone caratteristiche microbiche (CBT 500.000 UFC/g; Escherichia coli inferiore a 10 UFC/g, stafilococco coagulase positivo inferiore a 100 UFC/g; coliformi fecali inferiori a 1000 UFC/g; salmonella e Wisteria assenti in 25 gr.)

Grammatura: compresa tra g 100 e g 130 (ciascun petto di pollo); compresa tra g 130 e g 160 (fuselli). NB. Le carni di pollo deve provenire da allevamenti biologici.

Fesa di tacchino fresco refrigerato

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e sull'etichettatura delle carni fresche, delle preparazioni e dei prodotti a base di carne di cui all'Ordinanza Ministeriale del 26-8-06, REG.CEE N.852/2004,D.Lgs193/07; deve provenire **preferibilmente** da allevamenti nazionali; deve provenire da stabilimento riconosciuto CEE in cui si attua piano di autocontrollo aziendale. Deve essere trasportato secondo le disposizioni di cui al D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, con temperature durante il trasporto comprese tra 1° C e + 4° C; giungere in confezioni integre dalla ditta fornitrice, provviste di etichettatura conforme all'O.M.26-8-05 che riporti le seguenti diciture: se le carni provengono da un macello: a)- codice aziendale (es. IT 040MO013); b) data o numero di lotto di macellazione; c) Numero di riconoscimento macello (I 04M); se le carni provengono da un laboratorio di sezionamento: a) sigla IT + sigla province di provenienza; b) data o n° di lotto di sezionamento; c) n° di riconoscimento stabilimento (I 04S). Inoltre devono comparire: il bollo sanitario dello stabilimento d'origine preceduto dalla cifra "zero" che contraddistingue quelli di lavorazione carni avicole; la denominazione del taglio anatomico, le modalità di conservazione e di consumazione; la data di scadenza del prodotto conferito; la denominazione del taglio anatomico; le modalità di conservazione e di consumazione; devono appartenere alla Classe A,; presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; il tacchino deve essere maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi, di peso medio di circa 4 kg; non deve essere stato trattato con antibiotici; deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale flessibile; l'animale deve essere stato allevato a terra.

Devono possedere buone caratteristiche microbiologiche: CBT 500.000 UFC/g; Escherichia coli inferiore a 10 UFC/g, stafilococco coagulasi positivo inferiore a 100 UFC/g; coliformi fecali inferiori a 1000 UFC/g; salmonella e listeria assenti in 25 gr. Tutte le carni (pollo, tacchino, bovino e suino) devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dal Regolamento CEE n. 270 del 14/02/1997 e prive di qualsiasi materiale specifico a rischio per BSE previsti da ultimo dal REG. 1974/05 CE.

Uova pastorizzate da allevamenti biologici

Devono essere conformi al dettato del D. Lgs.193/07; in particolare: devono essere ottenute da uova di gallina intere fresche sgusciate, essere sottoposte ad idoneo trattamento di pastorizzazione tale da assicurare il rispetto dei parametri microbiologici previsti, ad omogeneizzazione e refrigerazione; devono provenire da uno stabilimento riconosciuto per la produzione dei prodotti d'uovo.

Devono essere conferiti in contenitori tipo "tetra-pack"o bottiglie in "P.e.t." del peso netto di kg 1 corrispondente al contenuto di n. 20 uova di gallina o di 1/5kg corrispondente a 10 uova di gallina.

Durante il loro trasporto, prima del conferimento alla cucina scolastica, le confezioni del prodotto devono essere sempre mantenute ad una temperatura compresa fra 0° e + 4°C in automezzo refrigerato. L'etichettatura presente sulla confezione dovrà comprendere le seguenti diciture: natura del prodotto con l'indicazione della specie da cui provengono; nome o ragione sociale o marchio nonché indirizzo e numero di riconoscimento dello stabilimento; modalità di conservazione (temperatura compresa tra 0° e + 4°C); modalità di utilizzazione (da consumarsi, dopo apertura della confezione, entro 48/72 ore); numero del lotto; data di scadenza; devono essere consegnate almeno dieci giorni prima della scadenza.

7.2 PRODOTTI DI SALUMERIA

I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621); almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014; le carni dove richiesto devono essere di provenienza nazionale o europea.

I salumi affettati monodose devono possedere le caratteristiche di cui sopra e tutti i requisiti qualitativi previsti per il tipo di salume corrispondente. Devono essere utilizzati limitatamente a casi specifici (ad es., pranzo al sacco, ecc.); le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili. Il confezionamento deve avvenire con imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata; le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti;

Prosciutto cotto senza polifosfati, glutine e lattosio (prima qualità)

Il prosciutto cotto, **preferibilmente nazionale** deve derivare da cosce fresche di suino (nati, allevati e macellati nell'U.E.) intere in modo da essere riconoscibile al taglio alla forma anatomica, compatta dei gruppi muscolari corrispondenti, e non essere ricavato dall'insieme pressato di piccoli pezzi di muscolo e di grasso, come descritto dal DECRETO 21 Settembre 2005 (pubbl.G.U. n.231 del 04/10/2005). Tutto il prosciutto cotto destinato alle mense scolastiche deve essere privo di **polifosfati, glutine lattosio**. Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o in carta alluminata e sottovuoto (D.M. 21 marzo 1973 e succ. mod.), riportante le indicazioni previste per l'etichettatura dei prodotti preconfezionati (D.Lgs 181/03 in applicazione della Dir. 2000/13/CE): il produttore e/o trasformatore, gli ingredienti, la data di produzione e TMC, modalità di conservazione, il bollo sanitario dello stabilimento "L" CEE di produzione; il peso della confezione riferito al prosciutto cotto intero deve essere compreso tra 6 e 8 kg. All'apertura dell'involucro non deve esservi sierosità, la superficie non deve presentare patine né odore sgradevole; il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido, né essere eccessivo; il prosciutto può essere anche preventivamente sgrassato; la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa; la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Prosciutto crudo Parma disossato

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge n. 26/90 e dal D.M. 253/93, relativo alla tutela della denominazione di origine. Il periodo di stagionatura deve essere min. 16 mesi e max. 20 mesi (stagionatura ottimale: 18 mesi). Non deve presentare difetti di colore, di odore o di altro genere, dovuti a una scorretta maturazione/stagionatura. La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore rancido. Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente (D.M. 27 febbraio 1996, n. 209).

Deve essere consegnato, a richiesta, intero o in tranci, disossato ed in confezioni sottovuoto, etichettato a norma del D.Lgs 181/03, deve essere riportato il bollo sanitario dello stabilimento "L" CEE.

Deve essere indicato il Produttore e/o trasformatore, deve essere riportato il marchio corona tipico del consorzio del prosciutto di Parma.

Mortadella Bologna I.G.P.

La Mortadella Bologna deve essere costituita da una miscela di carni di suino ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa, ridotta a grana fine con il tritacarne, lardelli di grasso di suino di gola cubettato, sale, pepe intero e/o in pezzi, insaccata in involucri naturali o sintetici e sottoposta a un prolungato trattamento di cottura in forni ad aria secca. Il prodotto deve possedere le caratteristiche qualitative previste dalla D.M. del 7-10-98 e pubblicato nella G.U. n.252 del 28-10-98 - Disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta — Mortadella di Bologna-Le confezioni devono essere in tranci da circa 1kg e tranci da 3-4 kg e deve essere riportata sull'etichetta in modo chiaro e ben visibile la scritta -Indicazione Geografica Protetta e/o la sigla I.G.P.

Bresaola

La bresaola deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina e deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento, deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata. Deve avere subito un processo di stagionatura non inferiore ai 30 giorni;

7.3 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Tutti i prodotti lattiero- caseari "Asiago DOP, formaggio tenero (tipo Filadelfia), robiola, caciotta, misto pecora, stracchino, mozzarella, ricotta, fontina, emmenthal, parmigiano reggiano" conferiti devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

1. bollo sanitario dello stabilimento di produzione con le prime due cifre che indicano la Regione seguite da quelle che indicano l'impianto, es: 08/ 123;
2. denominazione di vendita e marchio DOP per quelli tutelati
3. nome e ragione sociale o marchio; sede del produttore o del confezionatore
4. ingredienti
5. data di scadenza o data di durata minima
6. composizione e modalità di conservazione
7. lotto, luogo d'origine.
8. la quantità netta o nominale;
9. data di confezionamento;
10. composizione bromatologica
11. le modalità di conservazione;

Tutti i prodotti lattiero- caseari molli e semiduri devono essere conferiti con almeno 15 giorni di validità dal termine di scadenza e devono sempre risultare conformi ai limiti microbiologici in UFC/gr. previsti nella circ. Regione Emilia- R. n.

21 del 16.11.90 e cioè: Coliformi 1000; E. coli 100; Stafilococco aureo non enterot. 1000; stafiloc. Enterot. Assente in 1 gr.; salmonelle, listeria, yersinia enteroc. Assenti in 25 gr.

Tutti i prodotti devono rispettare le normative del D.P.R. n. 54/97 e D.Lgs 181/03.

Parmigiano Reggiano

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio a denominazione di origine controllata (D.P.R. 30 10 1955, n. 1269); il grasso non deve essere inferiore al 32% sulla sostanza secca; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause; non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro; non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro; la stagionatura non dovrà essere inferiore a 24 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; deve essere idoneo a essere grattugiato; su tutta la superficie della crosta deve riportare il marchio tipico "Parmigiano Reggiano", ma non deve assolutamente presentare la cosiddetta "retinatura" che connota le forme difettose; deve avere umidità del 29% con tolleranza di +/- 4; il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.

Le confezioni sottovuoto (da Kg 1,5 / 3) devono essere conformi a quanto disposto dalla L. 30 aprile 1962, n. 283; dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327; dal D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e dal D.Lgs 181/03.

Fontina

Può essere di tipo "Edamer", prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso contenuto non deve essere inferiore al 45 % sulla sostanza secca; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomale o ad altre cause; deve essere matura e stagionata per almeno 90 giorni.

Emmental

L'Emmental è prodotto da puro latte vaccino fresco; è ammesso sia di produzione svizzera che francese; il grasso contenuto non deve essere inferiore al 40% sulla sostanza secca, non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause; deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna.

Mozzarella / Fiordilatte/ mozzarelline BIOLOGICA

Le mozzarelle / fiordilatte devono essere prodotte da solo latte biologico vaccino fresco o pastorizzato; il grasso contenuto non deve essere inferiore al 42% sulla sostanza secca; non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; i singoli pezzi devono essere interi e compatti; deve essere indicata la data di confezionamento; il prodotto deve essere conferito esclusivamente preconfezionato all'origine e consegnato almeno 15 giorni prima della scadenza; deve essere conforme ai valori massimi ammessi di fufosina di 12 mg. /100 gr. di sostanza proteica previsti dai D.M. 18/03/94 e D.M. 16/05/96 per mozzarelle e formaggi a pasta filata.

Crescenza/stracchino/squacquerone BIOLOGICA

Crescenze / stracchini devono essere prodotti da solo latte biologico vaccino fresco intero; preferibilmente di produzione nazionale; il grasso contenuto non deve essere inferiore al 48% sulla sostanza secca; la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle; tempo minimo di stagionatura di 10 gg.; non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause; devono essere forniti in confezioni sigillate.

Yogurt alla frutta BIOLOGICO

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunta (R. D. 9 maggio 1929, n. 994 e successive modificazioni, la circolare del Min. Sanità n. 2 del 4 gennaio 1972, la n. 40 del 12 marzo 1974 e la n. 9 del 3 febbraio 1986).

I batteri fermentanti e lattobacilli (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*) vivi e vitali devono essere almeno 100 milioni per grammo alla produzione e 10 milioni al momento della consegna; il prodotto deve essere consegnato almeno 15 giorni prima della data di scadenza.

Lo yogurt deve essere di tipo intero, con sostanza grassa non inferiore al 3 per cento. Può contenere frutta in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato" con la possibilità di richiedere le due diverse tipologie. La tipologia deve essere riportata in etichetta o nei documenti di consegna. Importante è che i fermenti lattici contenuti siano vivi e che, rispettando la data di scadenza, venga conservato fino al consumo ad una temperatura non superiore ai 4° C. Gli additivi ammessi per lo yogurt alla frutta devono essere tutti naturali come l'acido sorbico e i suoi sali. Le confezioni devono risultare integre; nessun aspetto visibile, nessun odore deve risultare anomalo all'apertura delle singole confezioni; il sapore non deve presentare alcunché di alterato, in particolare acido in quanto indice di presenza di acido lattico per la diminuzione di fermenti lattici che hanno cominciato ad esaurire la loro funzione non avendo più il lattosio da utilizzare come nutrimento. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs 181/03. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e +4°C (D.P.R. n° 327/80, artt. 47, 52).

Budino pastorizzato al cioccolato o vari gusti

Il prodotto deve essere composto da latte scremato dal 65% al 75%, crema di latte, latte in polvere e cioccolato dal 3% al 5%. Le confezioni devono risultare integre; nessun aspetto visibile, nessun odore devono risultare anomalo all'apertura delle singole confezioni; il sapore non deve presentare alcunché di alterato. Le confezioni devono riportare

tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e +4°C.

Ricotta BIOLOGICA

Prodotta solo con latte pastorizzato. Deve essere prodotta in stabilimenti riconosciuti CEE.; non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale; deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto (D.M. 21 marzo 1973) alla temperatura compresa fra +1 e +4°C.; le confezioni devono riportare indicazioni specifiche relative alla provenienza del prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese ecc.

Burro BIOLOGICO

deve essere fresco, ottenuto da panna pastorizzata, non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%, non deve essere stato sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, di gusto rancido né presentare alterazioni di colore in superficie.

Sull'involucro integro dovranno essere riportate la denominazione del prodotto, il nome o la ragione sociale o il marchio e la sede o del fabbricante o del confezionatore, la data di scadenza, il peso netto, il lotto, il marchio CEE dello stabilimento.

Latte biologico BIOLOGICO (per merende)

il latte fresco vaccino deve essere conferito intero con un tenore di grasso non inferiore al 3,2%. LATTE UHT: Il latte a lunga conservazione UHT parzialmente scremato dovrà contenere dall'1,0 all'1,8 % di sostanza grassa. Dovrà essere preferibilmente di provenienza nazionale.

Latte, yogurt, burro, mozzarella ricotta e stracchino da agricoltura biologica

Il latte alimentare, lo yogurt "bianco" e alla frutta, il burro, la ricotta e lo stracchino provenienti da allevamenti e agricoltura biologica, devono essere prodotti con materie prime (latte e frutta) provenienti da aziende controllate e certificate come previsto dal regolamento CEE 2092/91; i requisiti previsti dalla normativa devono essere rispettati sia nei processi produttivi impiegati in azienda (fertilizzanti, difesa fitosanitaria, conservazione) che nei prodotti finali con relativa etichettatura di legge.

Gelati industriali

I gelati devono essere a base di frutta o di latte, senza margarine e grassi/oli vegetali idrogenati. Devono essere garantiti i requisiti previsti per caratteristiche organolettiche, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normativa vigente e standard di riferimento

7.3 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Frutta e ortaggi, legumi e cereali devono essere biologici per almeno il 50% in peso; in aggiunta può essere somministrata frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. 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.

La categoria I° è richiesta per mele, agrumi, kiwi, pesche e nettarine, fragole, pere e uva, secondo le specifiche minime delle "Norme comuni di qualità" dell'I.C.E., di selezione accurata, esente da difetti visibili e in particolare devono:

- presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle cultivar richieste;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- essere omogenei ed uniformi con una tolleranza del 10% in peso; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima cultivar e zona di produzione;
- essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- essere privi di parassiti animali o vegetali, tacche, crostose, spacchi semplici e raggianti derivati da ticchiolatura.

Gli ortaggi devono:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- aver raggiunto una naturale e compiuta maturazione;
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere, in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
- essere omogenei per maturazione e freschezza e di pezzatura uniforme con tolleranza del 10% in peso, a seconda della specie e cultivar;

- essere privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
 - essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possono alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, etc.).
 - essere di Categoria I° per lattughe, peperoni e pomodori;
- Sulle etichette della frutta e verdura deve essere visibile le indicazioni dell'origine della varietà e della categoria secondo le norme del D. Lgs. 306/02.

L'ortofrutta 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 regionale. Al fine di rendere disponibili i prodotti ortofrutticoli, in caso di condizioni meteorologiche avverse che possano influenzare negativamente la disponibilità e le caratteristiche qualitative dei prodotti stessi, potranno essere consegnate, previa informazione all'Amministrazione Contraente, referenze di provenienza estera, ovvero tipologie non contemplate nel presente allegato A.

7.4 PRODOTTI ITTICI

Pesce fresco. Pesce azzurro

Requisiti qualitativi:

- Il pesce azzurro risulta essere la migliore scelta per le qualità organolettiche apportate nella dieta. La conformazione del territorio, tipico italiano, e la collocazione di porti ed aree di pesca in quasi la totalità delle regioni, facilita la distribuzione di prodotti ittici appena pescati, ancora con la fragranza del mare e con requisiti nutritivi superiori.
- E' da preferire il pesce azzurro di piccola taglia (alici, sardine, cefali), che risulta essere il meno contaminato ed il più valido sia dal punto di vista nutrizionale sia da quello economico.
- E' opportuno evitare la frittura e sostituirla con cotture al forno o al vapore e utilizzare ricette in grado di aumentare la gradevolezza del prodotto al palato dei utenti cui si rivolge il servizio (o utilizzare la carne di pesce macinata per la preparazione di hamburger, polpette o piatti completi, come ad esempio i risotti).

Pesci congelati o surgelati . Pesce intero eviscerato e tranci

I prodotti della pesca oggetto della presente fornitura riguardano:

prodotti surgelati/congelati di: filetti di halibut, filetti di platessa, tranci di palombo, filetti di merluzzo, tonno in tronco. Devono essere preparati e confezionati presso stabilimenti riconosciuti CEE idonei ai sensi del D. Lgs.193/07. In etichettatura deve comparire la denominazione scientifica di specie, l'origine del prodotto, il paese d'origine del pescato. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 9-12-93) non deve superare la quantità di 0,5mg/kg di prodotto fresco .Il tenore è fissato in 1 mg/kg per squalo, tonno, pesce spada .Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.M. 493/95. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -15°/- 18° C (D.P.R. n. 327/80, art. 51 e allegato C).Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente (D. Lgs. 27.1.92, n.110); in particolare esse devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazione batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla L. 30 aprile 1962, n. 283 e successive modifiche.Sulle confezioni deve essere riportata, nell'apposita etichettatura, la data di confezionamento e di scadenza (D.Lgs 181/03). Il Decreto ministeriale 27 marzo 2002 e successive modifiche, concernente l'etichettatura dei prodotti ittici e il sistema di controllo, in applicazione delle disposizioni dell'articolo 9 del regolamento (CE) 2065/2001, ha istituito il sistema di controllo riguardante i requisiti obbligatori di etichettatura riferiti ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura inclusi nel Cap.3 del regolamento (CE) 2031/2001 della Commissione relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune. Tale decreto ha, pertanto, precisato le informazioni obbligatorie che devono essere indicate nella vendita al dettaglio e nelle fasi precedenti dei prodotti ittici, che sono le seguenti: a) la denominazione commerciale, secondo l'elenco richiamato nel successivo art. 3 del decreto D. M. 27 marzo 2002; b) la denominazione scientifica della specie interessata; c) il metodo di produzione come definito dall'art. 4 del regolamento (CE) n. 2065/2001; d) la zona di cattura come definita dall'art.5 del regolamento (CE) n. 2065/2001; Le informazioni sopra indicate sono fornite, secondo i casi, mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto, oppure mediante un qualsiasi documento commerciale della merce, ivi compresa la fattura. 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. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato. Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento. La percentuale di glassatura, se presente, dovrà essere indicata in etichetta e non superare il 20% in peso del prodotto; sull'etichetta deve essere dichiarato il peso del prodotto sgocciolato (per peso sgocciolato si intende il peso del prodotto dopo scongelamento e sgocciolatura).I prodotti congelati/surgelati non devono presentare: alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelazioni; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda. Il test di rancidità deve risultare negativo; i generi di pesci indicati non devono assolutamente presentare lisce o spine.

Filetti di merluzzo

deve essere conferito pesce appartenente alla famiglia: gadidi, nome scientifico di specie: *Gadus morhua* oppure anche la specie **Merluccius merluccius** che devono comparire in etichetta. Il prodotto deve provenire, **preferibilmente**, pescato dall'Oceano Atlantico o dal Mare del Nord, oppure dal Mar Mediterraneo, avere glassatura 0. Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C . La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C . La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di $15/20^{\circ}\text{C}$. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella dell'ambiente.

I filetti (di peso non superiore a 200/400 g) non devono presentare: grumi di sangue; pinne o resti di pinne; residui di membrane o di parete addominale; colorazioni anormali; attacchi parassitari, pelle. Va dichiarata la pezzatura, che deve essere omogenea e costante. Parametri chimici: $\text{pH} < 6,2 - 7$; TMA (Trimetilammina) 1mg/100g; TVN (basi azotate volatili) $< 30\text{mg}/100\text{g}$. Il pesce deve **essere conforme alla normativa vigente**. Sull'etichetta deve essere dichiarato il peso del prodotto sgocciolato.

Filetti di Halibut

deve essere conferito pesce appartenente alla famiglia: pleuronettidi, nome scientifico di specie: *Hippoglossus hippoglossus* che deve comparire in etichetta. il prodotto deve provenire, **preferibilmente**, da Atlantico nord-occidentale e nord-orientale, avere glassatura 0 ed essere privo di sale. Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C . La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C .

La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di $15/20^{\circ}\text{C}$. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti devono essere di peso compreso tra 400 e 700 g e non devono presentare: grumi di sangue; pinne o resti di pinne; residui di membrane o di parete addominale; colorazioni anormali; attacchi parassitari; pelle. Va dichiarata la pezzatura che deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici: $\text{pH} < 6,2 - 7$; TMA (Trimetilammina) 1mg/100g.; TVN (basi azotate volatili) $< 30\text{mg}/100\text{g}$. Il pesce deve essere conforme alla normativa vigente. Sull'etichetta deve essere dichiarato il peso del prodotto sgocciolato.

Tranci di verdesca

Deve essere conferito pesce appartenente agli squaloidi della specie: *Prionace glauca* che deve comparire in etichetta. Il prodotto deve provenire, **preferibilmente**, dai mari europei, avere una glassatura non superiore al 20% in peso del prodotto. Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione e presentare caratteristiche organolettiche di aspetto paragonabile a quelle presenti nella medesima specie nello stato di buona freschezza. La forma deve essere quella caratteristica della specie. I tranci devono essere di peso compreso tra 100 e 300 g e non devono presentare: grumi di sangue; pinne o resti di pinne; residui di membrane o di parete addominale; colorazioni anormali; attacchi parassitari; pelle. Va dichiarata la pezzatura che deve essere omogenea e costante. Parametri chimici: $\text{pH} < 6,2 - 7$; TMA (Trimetilammina) 1 mg / 100 g; TVN (basi azotate volatili) $< 30\text{mg}/100\text{g}$. Il pesce deve essere conforme alla normativa vigente. Sull'etichetta deve essere dichiarato il peso del prodotto sgocciolato.

7.5 PRODOTTI DA FORNO

Pane

DEVE ESSERE DA KM 0 (prodotto da fornitori locali). Deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito naturale (in quantità non superiore all'1 %). È vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Pane comune (senza grassi ed oli aggiunti) e insipido o a ridotto contenuto di sale (massimo 1,7% sulla farina). E' raccomandato l'uso di pane prodotto con farine integrali. La lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico; sono inoltre indispensabili ripetuti rinfreschi degli impasti; la durata della lievitazione non deve essere inferiore a 14 ore. Non è consentito l'impiego di alcun additivo né prima né durante la panificazione. Il pane deve essere ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 29%.

Il pane deve essere trasportato e consegnato in sacchetti per alimenti, mentre tutti gli altri prodotti da forno elencati nella scheda-offerta devono essere trasportati in contenitori di materiale lavabile con adeguata igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto di pane, essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

Il pane grattugiato deve essere privo di grassi animali in confezioni idonee.

Pizza

La pizza deve essere formata esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo "0" o "00", acqua, sale, lievito naturale; la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico con aggiunta di mozzarella prodotta da latte vaccino e passata di pomodoro (oppure a richiesta per le diete latticini, priva di mozzarella). La pizza, inserita nel menù, deve essere fornita porzionata. La pizza deve essere prodotta da una azienda munita di autorizzazioni previste dalle leggi attuali, e distribuita in legame caldo, secondo il sistema HACCP.

Dolci da forno

Le torte devono essere composte da un impasto a base di farina 00, latte, uova, olio di girasole, agente lievitante, e il prodotto che caratterizza la torta (es. tipo cacao per la torta al cacao, carote per la torta di carote, yogurt per la torta allo yogurt, scorza di limone o arancia per la torta al limone o arancia). Le torte non devono contenere conservanti coloranti e addensanti. Devono essere confezionate in involucri integri, con scadenza indicata in etichetta. Il prodotto deve risultare morbido e con il suo profumo caratteristico.

7.6 CEREALI E FARINACEI

Pasta di semola di grano duro BIOLOGICA

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nel D.P.R.n. 187/01.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bottatura o bolle d'aria, spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri infestanti. Deve essere garantita la fornitura dei vari tipi di pasta formato lungo, corto e pastina.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- tempo di cottura;
- resa (aumento di peso con la cottura);
- aumento massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma ed assenza di spaccature.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare il peso; il tipo di pasta; la ditta produttrice; il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lgs. 109/92.

Pasta all'uovo BIOLOGICA

Deve essere prodotta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola (D.P.R. 187/01, art. 8).

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare: il peso netto; il tipo di pasta; la ditta produttrice; il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lgs. 109/92.

Pasta all'uovo ripiena(fresca o surgelata)

Rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%. A titolo esemplificativo devono essere forniti ripieni: di carne, pesce, formaggi, formaggi e verdure es ricotta e spinaci, zucca. Formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni; ecc.;

Riso Arborio BIOLOGICA

Deve essere conforme a quanto stabilito dalla legge 18 marzo 1958, n. 325. È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Deve essere del gruppo merceologico "superfino".

Riso Orignario -Ribe BIOLOGICA

Deve essere conforme a quanto disposto dalla legge 18 marzo 1958, n. 325.

È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Deve essere del gruppo merceologico "fino".

Riso Parboiled BIOLOGICA

Deve rispondere ai requisiti di cui alla legge 18 marzo 1958, n. 325.

Non deve essere trattato con sostanze non consentite, deve possedere caratteristiche merceologiche definite per gruppo di appartenenza e varietà. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, alterazioni di tipo microbiologico.

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

Farina bianca tipo 00/0 BIOLOGICA

Devono essere farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dal D.P.R. 187/01.

Le farine non devono contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite dalla normativa. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altre anomalie.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come previsto dal D. Lgs. 109/92. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti.

Crakers, fette biscottate e simili

Devono essere prodotti in conformità alle norme vigenti, ed in particolare al D.P.R. 23.06.1993, n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

I grassi impiegati possono essere solamente olio extra vergine di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo - girasoli - mais non idrogenati. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Tigelle - crescentine- piadina romagnola

Il prodotto deve essere conforme alle ricette tipiche emiliano-romagnole; possono essere utilizzate tigelle/crescentine conformi al disciplinare QC. La piadina romagnola come da disciplinare IGP.

Prodotti dolci da forno confezionati

Si intendono prodotti dolci tutti i generi dolci prodotti con farina di frumento o di mais.

Le confezioni devono essere ben sigillate, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti. Gli articoli devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole; inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non ammessi dalla legge.

Biscotti secchi

Si intendono prodotti che devono possedere una perfetta lievitazione e cottura. 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 impiegata nella lavorazione; come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo - girasoli - mais non idrogenati; devono essere

privi di strutto, qualsiasi margarina e grassi idrogenati; non devono essere dolcificati con edulcoranti; non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici.

7.7 GENERI ALIMENTARI DIVERSI

Pomodori pelati/polpa/passata BIOLOGICI

Deve essere di produzione nazionale o europea prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale o comunitaria. Devono possedere i requisiti minimi previsti dalla L. 10 marzo 1969, n. 96 e dal D.P.R. 11 aprile 1975, n. 428. La vigente normativa 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, odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione del prodotto; peso sgocciolato; peso netto; nome della ditta produttrice; nome della ditta confezionatrice; luogo di produzione; ingredienti impiegati in ordine decrescente; data scadenza (D.P.R. n. 327/80 e D.Lgs. 109/92). Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come previsto all'art.67 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 per confezioni di peso compreso tra gli 1 e 5 Kg.

Tonno olio d'oliva

Il tonno deve essere formato da pezzi interi, compatti, con scarse briciole e/o frammenti, di colorito roseo.

Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore, deve essere in olio extra vergine di oliva. Non sono ammessi conservanti.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge 30 aprile 1962, n. 283 e dal D.M.21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si fa riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori norme nel D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777; deve comparire il bollino CEE dello stabilimento. Gli scostamenti in diminuzione sul peso netto dichiarato non devono superare l'1% per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg (D.P.R. n. 327/80, art. 67).

Sale iodato fine - grosso

Il sale ad uso commestibile è denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"; "arricchito di iodato di potassio" come previsto dal DM.n.562 del 10-8-95. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

Zucchero semolato

Deve essere conforme alla legge 31 marzo 1980, n. 139; il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg; le confezioni devono riportare: denominazione; peso netto; nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE; la sede dello stabilimento produttore. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Lo zucchero non deve presentare umidità eccessiva e grumi. Può essere in confezioni singole monoporzioni.

Olio extra vergine di oliva BIOLOGICO

La classificazione dell'olio extra vergine di oliva deve rispondere al regolamento (CE) 1513-2001, regolamento (CE) 1019-2002, reg. (CE) n.796/02, COI/T.15/NC n 3 del 25-06-03, deve essere prodotto e confezionato preferibilmente nelle regioni Toscana e/o Liguria e/o Puglia. Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi e la spettrometria UV per poterne accertare la qualità. Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a g,0,8 g/100.

Olio di semi

Deve essere monoseme, ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di arachidi, sesamo, girasole e mais.

L'olio di girasole e' ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001.

Aceto di vino Bianco/Rosso

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dagli artt. 41 - 55 del D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162 e dall'art. 11 del D.P.R. 14 marzo 1968, n. 773.

Aceto balsamico di Modena IGP , D.O.P.

Deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nello specifico disciplinare di produzione.

Omogeneizzati

Devono essere senza conservanti; sterilizzati; non devono contenere glutine. Gli omogeneizzati di carne o frutta non devono contenere proteine del latte; tutti gli omogeneizzati di carne devono essere di carne biologica privi di proteine del latte, uovo, glutine e soia, di sale aggiunto e di glutine. Devono essere preparati solo con carni senza Ogm; deve essere indicato il tipo di olio utilizzato, non limitandosi ad un generico "olio vegetale".

7.8 PRODOTTI ALIMENTARI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

Prodotti senza glutine per celiaci

Gli alimenti senza glutine devono riportare nella confezione la spiga sbarrata e devono essere inseriti nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti "es . prontuario AIC degli alimenti “. Deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali

Tipologie richieste indicativamente pasta (tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene) pane biscotti pane grattato e farina.

Prodotti apoteici

Gli alimenti devono essere inseriti nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti.

Tipologie richieste indicativamente pasta (tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene) pane biscotti.

Prodotti glutinati

Gli alimenti devono riportare sulla confezione la dicitura “il prodotto contiene glutine”