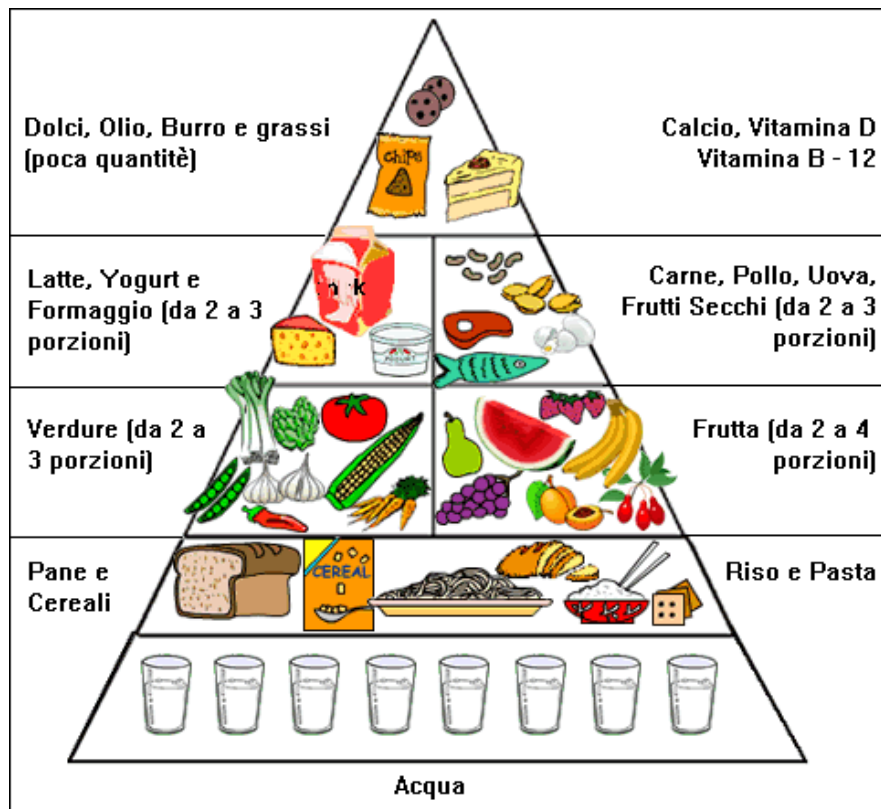


ALLEGATO 1
AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
Servizio di Ristorazione Scolastica
Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
delle DERRATE ALIMENTARI



Approvato con D.R.S. n. 40 del 18/06/2016

DISPOSIZIONI GENERALI

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'Appalto devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, relativa alle categorie merceologiche.

Il Comune si riserva di poter richiedere all'Appaltatore l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dal menu concordato.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Decr. Lvo 114/06 (allergeni alimentari);
- Reg. CE n. n. 178/2002.

Per quanto concerne l'etichettatura dei prodotti alimentari questa deve essere conforme al Regolamento CE n. 1169/2011.

Relativamente agli imballaggi questi devono essere conformi a quanto prescrive il Decr. Min. San. 21.3.73, il D.Lgs. 5.2.97 n. 22, D.P.R. 23.8.82 n. 777 e s.m.i.. Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio come regolamentati dal Reg. CE1935/2004 e successivi aggiornamenti.

Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture e devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità ed essere sufficientemente resistenti al fine di garantire una protezione efficace del prodotto.

Le confezioni, gli imballaggi e le etichettature devono riportare, oltre le menzioni obbligatorie prescritte dalle norme generali (peso netto; elenco degli ingredienti; ditta produttrice; modalità di preparazione; data di scadenza; luogo di produzione, ecc.), anche quanto prescritto dalle norme relative alle singole categorie di prodotti.

I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i..

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire che in qualunque fase del loro processo di produzione non siano utilizzati Organismi Geneticamente Modificati (OGM); tale garanzia deve essere certificata secondo quanto disposto dal Reg. CE 641/2004 (recante norme attuative del Reg. CE 1829/2003) e al Reg. CE 1830 del 22/2003 e s.m.i., concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

Le modalità di produzione, la composizione, le caratteristiche e la qualità merceologica di ogni prodotto devono rispettare le prescrizioni ed i limiti imposti dalle vigenti norme legislative generali e, se esistenti, quelle particolari.

Si richiede, comunque, merce di prima qualità e di marche conosciute.

E' vietato l'impiego di semilavorati industriali e/o preconfezionati (pasta sfoglia, pesce impanato, hamburger, carni precotte, sofficini e simili, fiocchi di patate ecc.).

Non è inoltre consentito l'impiego di pasta con ripieno di carne (tortellini, ravioli ecc.).

Non è altresì permesso l'utilizzo di dadi e altri preparati per brodo, anche se vegetali.

E' inoltre fatto divieto di utilizzare alimenti contenenti conservanti ed additivi (quando non sia strettamente indispensabile come garanzia di qualità igienica).

Dovrà inoltre essere assicurata l'osservanza delle seguenti regole procedurali di gestione delle materie prime ad ulteriore salvaguardia della sicurezza alimentare:

- mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso il centro di produzione;

- divieto di congelare pane e prodotti freschi; il congelamento di semilavorati è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative e formalmente comunicate all'ASL; il piano HACCP documenterà in tal caso l'assenza di compromissione dei requisiti igienici e nutrizionali attesi per tali prodotti. Possono costituire riferimento i Manuali di Corretta Prassi Igienica (M.C.P.I.) o le raccomandazioni regionali elaborate in sede di Commissioni tecniche; per effettuare questa operazione è necessario un abbattitore di temperatura o, in sua assenza, di due congelatori: uno utilizzato per congelare, l'altro per conservare;

- esclusione dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza;

- razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime; nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce; per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo;

- calendarizzazione degli acquisti: dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua che la merce dovrà garantire contrattualmente; la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;

- standardizzazione delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e tempi di consumo; si opterà per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzi di parte del prodotto sfuso; qualora vi siano eventuali eccedenze in confezioni aperte, queste dovranno essere conservate, a temperature adeguate, in contenitori per alimenti chiusi ed utilizzate il prima possibile.

In ogni caso i prodotti alimentari devono arrivare presso il centro di produzione pasti in confezioni ed imballaggi integri che, oltre ad essere provvisti delle prescritte etichettature sopra richiamate,

devono essere originali, asciutti, puliti, senza alterazioni, né presentare rigonfiamenti, punti di ruggine, ecc..

Il trasporto deve essere effettuato in conformità alle norme vigenti in materia, in particolare non deve essere assolutamente disattesa la normativa disciplinare, i requisiti igienici dei mezzi di trasporto, i requisiti dei contenitori per prodotti non confezionati all'origine (es. pane) e quella concernente le temperature di trasporto.

I prodotti devono essere accompagnati dai documenti commerciali/sanitari richiesti dalle vigenti normative generali e particolari.

Ogni prodotto, infine, deve essere conservato rispettando le corrette temperature di conservazione ed in locali idonei e rispondenti alle norme igienico – sanitarie, nonché in condizioni di igiene e di manutenzione tale da evitare contaminazioni.

Le garanzie richieste nelle presenti tabelle devono essere verificabili e pertanto le relative informazioni devono essere ben visibili in etichetta (per gli alimenti preconfezionati), sul documento commerciale (per i prodotti sfusi) e facilmente riscontrabili al controllo, in modo da consentire il rilievo immediato di eventuali “Non conformità”.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI VEGETALI VARI

I prodotti ortofrutticoli, nonché i funghi champignon e i germogli di soia, devono provenire da **coltivazioni biologiche**.

I prodotti biologici derivano da produzioni garantite e certificate da organismi esterni riconosciuti dal Ministero dell'agricoltura di ogni stato membro. L'agricoltura biologica è un metodo di produzione definito dal Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni. A livello nazionale, la materia dell'agricoltura biologica risulta disciplinata dal D. Lgs. 17 marzo 1995, n. 220. Le produzioni con metodo biologico indicano un metodo di coltivazione che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, escludendo l'impiego di prodotti chimici di sintesi (concimi minerali, diserbanti e antiparassitari di sintesi) e sistemi di forzatura delle produzioni. Nella produzione biologica è altresì vietato l'utilizzo di colture di Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).

Tutta la filiera di produzione deve essere controllata da uno degli organismi di controllo riconosciuti in Italia o in altro paese UE o riconosciuto equivalente in ambito europeo.

Relativamente all'etichettatura, oltre al rispetto delle leggi generali in materia (denominazione di vendita, contenuto netto, termine di conservazione ecc), l'etichetta dei prodotti biologici deve riportare le altre indicazioni previste dalla normativa europea CEE 2092/91 e dal D. Lgs. 17 marzo 1995, n. 220. In etichetta devono apparire obbligatoriamente:

- nome dell'organismo di controllo autorizzato, e suo codice, preceduto dalla sigla indicante il paese di produzione (IT per l'Italia);
- codice dell'azienda controllata;
- numero di autorizzazione (sia per i prodotti agricoli freschi che trasformati)
- la dicitura "organismo di controllo autorizzato con D.M. Mi.R.A.A.F. n.... del ... in applicazione del Reg. CEE n. 2092/91".

Sono invece indicazioni facoltative:

- l'indicazione "Agricoltura biologica-Regime di controllo CE"
- il marchio europeo.

La Comunità Europea ha adottato un marchio per identificare i prodotti con almeno il 95% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica. Il riferimento all'organismo di controllo è obbligatorio anche in presenza del marchio europeo.

Gli organismi nazionali che attualmente, salvo l'inserimento di ulteriori provvisti dei necessari requisiti, possono effettuare i controlli e la certificazione delle produzioni biologiche, riconosciuti con decreto del Ministero delle Politiche agricole e forestali, e sottoposti a loro volta al controllo dello stesso ministero e delle regioni sono:

- **ICEA** - Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale, codice **IT ICA** (ex AIAB)
- **BIOAGRICERT** - Bioagricoop, codice **IT BAC**
- **BIOS**, codice **IT BIO**
- **C.C.P.B.** Consorzio Controllo Prodotti Biologici, codice **IT CPB**
- **CODEX**, codice **IT CDX**
- **ECOCERT** Italia, codice **IT ECO**
- **I.M.C.** Istituto Mediterraneo di Certificazione, codice **IT IMC**
- **QC&I** International services, codice **IT QCI**
- **SUOLO E SALUTE**, codice **IT ASS**
- **BIOZERT**, codice **IT BZ BZT**

Tra i prodotti ortofrutticoli è richiesta l'introduzione di prodotti stagionali "a filiera corta" nelle quantità, tipologia e frequenze che risulteranno dall'offerta tecnica della Ditta Aggiudicataria.

I prodotti ortofrutticoli inoltre devono:

- essere di categoria "1^";
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla Agea con relativi registri e dichiarazioni di produzione, nonché essere provvisti di idonea documentazione in conformità al D.M. 338/92;
- altresì rispondere ai requisiti di cui al regolamento CE 2092/91 e s.m.i..

Le caratteristiche minime di qualità e di categoria, la calibrazione e la pezzatura, nonché le tolleranze di qualità e di calibro devono almeno corrispondere ai requisiti dalla legge 268/67 e alle disposizioni vigenti in materia. Nel caso in cui qualche prodotto ortofrutticolo non abbia specifici riferimenti legislativi, questo deve attenersi comunque ai requisiti di qualità previsti per un prodotto di simile morfologia.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata alle necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo.

I prodotti ortofrutticoli, inoltre, devono provenire da coltivazioni italiane ed essere:

- di stagione
- in stato ottimale di maturazione e conservazione
- selezionati
- esenti da residui di anticrittogamici, fertilizzanti chimici e antiparassitari
- privi di terra ed altre impurità
- esenti da malattie e/o parassiti
- privi di additivi aggiunti per la conservazione
- puliti all'interno della cucina e quindi non devono pervenire già mondati in precedenza e confezionati.

E' consentito, in casi eccezionali previa autorizzazione del competente Settore comunale, esclusivamente per le patate, l'eventuale utilizzo di prodotto IV gamma purché il prodotto stesso risulti possedere ancora il 70% di vita utile al momento dell'impiego; in etichetta dovrà essere chiaramente indicato che il prodotto medesimo non necessita di ulteriore lavaggio; in caso contrario il lavaggio deve essere descritto come fase nella procedura di preparazione presso il centro cottura.

Devono essere forniti tutti i prodotti ortofrutticoli previsti nei menù e ogni prodotto deve essere di calibrazione o pezzatura idonea alla preparazione dei piatti indicati nel menù stesso e la frutta, in particolare, deve essere possibilmente di peso pari alla grammatura indicata nelle Tabelle dietetiche (allegato n. 3).

Allo stesso modo il cultivar, anche se non specificato nell'elenco sotto indicato, deve essere idoneo alla preparazione dei menù previsti.

Alcuni cultivar richiesti:

- **zucche:** gialla dal cappello, gialla tonda, hokkaido, violina.
Di preferenza utilizzare la zucca gialla dal cappello.
- **mele:** mele di produzione locale, Golden Delicious, Starking Delicious, Red Delicious, Stayman Red, Rosa di Caldara (da cuocere), Janagold, Starkrimon

- **pere:** Buirra, William, Abate Fedel, Kaiser, Conferenze, Passacrassana, Decana del comizio
- **albicocche:** Precoce di Imola, Reale di Imola, Tonda di Castiglione, Boccuccia
- **susine:** Shiro (goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santarosa, Satsuma
- **ciliegie:** Del Monte, Durona, Pagliaccio
- **pesche:** Sprintime, Cardinal, Dixired, Red Haven
- **nettarine:** Early Sungrand, Fantasia
- **arance:** Moro, Tarocco, Sanguinello, Ovale (calabrese)
- **mandarini:** Sicilia, Calabria, Campania
- **limoni:** Sicilia, Calabria, Campania
- **uva da tavola:** Italia, Regina, Olivella, Fragola
- **banane** da Commercio equo e solidale

Relativamente agli ortaggi si specifica che le erbe devono avere il gambo sottile in modo da cuocere contemporaneamente alla foglia.

Sono accettabili come surgelati, oltre agli spinaci, i seguenti prodotti: legumi, fagiolini, erbe, verdure miste per minestra e funghi champignon (previsti nelle preparazioni di “primi piatti”).

Non è invece ammesso l'utilizzo di frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodoro pelati da preferirsi alle passate di pomodoro.

Ogni collo deve contenere prodotti omogenei, della stessa specie, qualità e cultivar, dello stesso calibro o pezzatura, se per gli stessi esiste, e di grado di maturazione uniforme.

LEGUMI SECCHI

Caratteristiche minime generali:

- puliti
- integri
- sani
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo ecc.)
- non devono presentare attacchi di parassiti
- omogenei per pezzatura (sono ammessi leggeri difetti di forma)
- essiccati uniformemente
- aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta

- preconfezionati, possibilmente in confezione sottovuoto e di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

Cultivar:

fagioli: Borlotto, Cannellino

lenticchie: di Villalba, di Allamura, di Mormanno, di Castelluccio

ceci: Comune, Cottolo, Migno, Principe

CARNI

Il menù prevede carni bovine, suine e avicole.

CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI BOVINO ADULTO

Le carni bovine devono essere ottenute da bovini di razza piemontese di età non inferiore a mesi 11 e non superiore a mesi 24 e provenire dal consorzio COALVI.

L'utilizzo di altri tipi di carni deve essere autorizzato dalla stazione appaltante. In ogni caso per tutte le carni bovine l'intero ciclo produttivo deve svolgersi in Italia. In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere:

- di prima qualità, conformi ai Regolamenti CE n. 853/2004 e n. 854/2004 e successivi aggiornamenti;
- ottenute da bovini nati e allevati in Italia, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi;
- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere;
- ottenute da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (compresa la macellazione);
- etichettate secondo un disciplinare di etichettatura facoltativa riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (come da D.M. 876/2015 e s.m.i.) che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto e che preveda la presenza in etichetta delle seguenti informazioni:
 - estremi identificativi dell'Organizzazione e/o logo del Consorzio;
 - paese di nascita del capo bovino (Italia);
 - Razza;

- data di nascita;
- nominativo, indirizzo azienda di nascita;
- paese o azienda (nominativo e indirizzo) di allevamento;
- paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
- nominativo, indirizzo del punto vendita;
- data di macellazione;
- numero identificativo del soggetto (marca auricolare), accompagnato dal sesso;
- estremi identificativi dell'Organismo indipendente.

Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

Tutti i requisiti devono essere certificati ad ogni consegna.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto stesso.

La conservazione, dopo lo sconfezionamento, deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e +4°C. Per quanto riguarda la carne trita le carni utilizzate devono essere fresche ed avere le medesime caratteristiche di cui sopra e le operazioni di tritatura devono essere eseguite presso il centro di cottura al momento dell'utilizzo.

CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE

Cosce, sopra cosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino.

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. aggiornamenti).

Caratteristiche generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica;

- le carni avicole devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004, devono inoltre presentare il bollo sanitario in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 854/2004 e successivi aggiornamenti;
- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono appartenere alla classe A – Reg. CE n. 1906/90 e n. 1234/2007;
- devono provenire da allevamenti nazionali, allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- devono presentare caratteristiche microbiologiche conformi ai parametri contenuti nelle Linee guida approvate dalla Regione Piemonte – anno 2004;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dal D.L. 118/92 e Regolamento CE n. 270/97;
- le carni di pollo (di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi) devono provenire da allevamenti nazionali e ottenute da animali allevati a terra con mangimi vegetali. Devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudature;
- le carni di tacchino (di età compresa tra le 14 settimane e 8 mesi, solo maschio) devono provenire da allevamenti nazionali e ottenute da animali allevati con mangimi vegetali;
- devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.
- l'etichettatura deve essere conforme all'Ord. Min. Salute 26.8.05 (misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile) e successive modifiche ed integrazioni.

CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE

Le carni, di provenienza italiana, devono essere prodotte in stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno altresì presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 854/2004.

Inoltre:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30/4/1962, del R.D. n. 298 del 20/12/1928 e aggiornamenti;
- devono provenire da allevamenti nazionali alimentati con mangimi di origine vegetale;
- devono provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CEE;
- devono presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- devono essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- devono risultare compatte e non eccessivamente umide o rilassate.

UOVA

Caratteristiche:

- di gallina, provenienti da allevamento biologico, fresche, di categoria A etichettate e conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione e al regolamento CE n. 589/2008 e s.m.i.;
- devono avere il guscio sano, senza incrinature e privo di imbrattamenti
- devono possedere la certificazione prescritta in merito al rispetto delle norme riguardanti i residui di farmaci negli alimenti, nonché le altre certificazioni sanitarie prescritte dalla normativa vigente
- avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna.

SALUMI

Tipologia: salumi crudi e cotti non insaccati -preferibilmente DOP, IGP e tradizionali- quali **BRESAOLA, PROSCIUTTO COTTO, PROSCIUTTO CRUDO**

BRESAOLA

Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate della coscia bovina, preferibilmente punta d'anca. Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto dal reg. CE 852/2004 ed 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004; non deve presentare muffe o parassiti, né altri segni di degradazione. Odore e colore devono essere quelli tipici del prodotto.

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato.

Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 2 mesi, l'umidità, calcolata sulla parte magra deve essere del 58-62%, i grassi devono essere il 2-4%

La superficie esterna dovrà essere completamente priva di grassi e la sezione dovrà presentarsi asciutta, di colore rosso-bruno uniforme. Saranno respinti i prodotti che mettano in evidenza, al taglio, infiltrazioni di tessuto connettivo-adiposo con aspetto resinoso.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Deve essere un prodotto di alta qualità, con cosce intere di produzione nazionale, rispondente per le sue caratteristiche merceologiche al D.M. 21/09/2005 (di umidità inferiore al 75,5%), senza aggiunta di glutammato, polifosfati, lattosio e proteine del latte, proteine derivanti dalla soia; non deve contenere fonti di glutine. Inoltre:

- deve essere confezionato conformemente alle disposizioni dei Regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004 e alle altre disposizioni vigenti in materia;
- deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata (D.M. 11/11/2013 n. 140);
- deve provenire da cosce di suini allevati e macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati, le quali carni, sottoposte a controlli periodici, a sondaggio, per la ricerca dei residui, dovranno essere lavorate in stabilimenti conformi alle vigenti normative;
- deve essere di coscia;
- la carne utilizzata non deve essere stata congelata;
- deve essere in ottimo stato di conservazione, senza liquidi pericolanti all'interno dell'involucro;
- non deve avere un'eccessiva quantità di grasso;

- deve essere altresì ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio, non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore, né iridizzazione, picchiettature o altri difetti;
- in ogni fase della filiera deve essere conservato unicamente a temperatura di refrigerazione;
- l'etichettatura deve indicare, in maniera leggibile, le caratteristiche di cui sopra e la data di conservazione, che non dovrà essere inferiore a tre mesi dalla data di utilizzo;
- l'affettatura deve avvenire **il giorno stesso dell'utilizzo** presso il centro di produzione pasti;
- deve essere utilizzato questo tipo di prosciutto non solo per il secondo piatto di prosciutto, ma anche quando figura come ingrediente di cucina in preparazione di altri piatti come saltimbocca o involtino o rollata.

PROSCIUTTO CRUDO

Si richiede la fornitura di prosciutto crudo tipo dolce. Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68); il prodotto dovrà, in ogni modo, avere giusta consistenza, colore rosa-rosso uniforme al taglio, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso, giusto grado di salatura, odore tipico e aromatico, sapore delicato e gradevole. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. L'umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%.

PRODOTTI SURGELATI

Sono previsti prodotti ittici e verdure surgelate.

Condizioni generali:

- devono essere preparati e confezionati in conformità alla L. 27/01/1968 n. 32 e al D. Lgs. 110/92 e alle norme vigenti;
- essere in preconfezioni originali sigillate di contenuto tale da evitare avanzzi;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto scongelamento (anche parziale) quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore;
- la durata di conservazione è in funzione alla temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta;

- i prodotti surgelati non devono presentare difetti tipo alterazioni di colore, odore e sapore bruciate da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione in profondità;
- il test di rancidità deve risultare negativo.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, in possesso dei requisiti e delle autorizzazioni sanitarie previste dalla legge; durante il trasporto i prodotti devono essere mantenuti alla temperatura di cui all'all. C parte prima D.P.R. 327/80 e art. 4 D.Lgs. 110/92

PRODOTTI ITTICI

Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità alla Sez. VIII del Regolamento CE n. 853/2004; il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9/12/1993.

I pesci surgelati:

- devono provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma;
- essere etichettati ai sensi del regolamento CE 17/12/1999 e Reg. CE 104/2000 e delle disposizioni applicative di cui al D.Lgs. 109/92, Reg. CE n. 104/2000 art. 4, Reg. CE n. 2065/2001 e D.M. 27/03/2002;
- devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- in etichetta deve essere riportata chiaramente la % di glassatura; non è tollerata una glassatura superiore al 20%;
- la pelle del pesce deve essere tesa e aderente ai tessuti, integra ed esente da lacerazioni; la forma deve essere tipica della specie;
- l'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver riportato il pesce ad una temperatura di 15 – 20°C;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica;
- non devono presentare grumi di sangue resti di pinne, residui di membrane o di pareti addominali, tracce di attacchi parassitari;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- i filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a mm. 5;
- avere vita residua pari almeno al 75%;
- sulle confezioni deve essere presente il bollo CEE.

Specie ittiche richieste:

- filetto di platessa, senza spine, di pezzatura omogenea e costante, filetto e/o cuore di merluzzo, filetto e/o cuore di nasello.

VERDURE SURGELATE

Oltre alle caratteristiche generali dei prodotti surgelati, le verdure surgelate:

- devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non devono avere scottature da freddo, attacchi fungini o di insetti, né malformazioni varie;
- non devono essere presenti corpi estranei di alcun genere, insetti o parassiti;
- devono apparire ben impacciati, ossia i pezzi devono essere separati e senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa;
- il prodotto non deve apparire spappolato;
- il calo in peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- devono presentare il colore, la forma e le caratteristiche proprie della varietà.

PANE

PANE COMUNE

Deve essere preparato nel rispetto della L. 580/87 e s.m.i., D.P.R. 502/98 e delle altre norme vigenti confezionato con farina di grano tenero tipo "0" senza grassi aggiunti, latte in polvere, né additivi.

Il grado di abburattamento o di umidità dovrà essere quello previsto dalle vigenti disposizioni.

Deve essere **di produzione giornaliera**, ben lievitato, ben cotto, di pezzatura non superiore ai 60 grammi.

La farina impiegata deve corrispondere alle caratteristiche indicate nelle vigenti disposizioni legislative.

Per la spalmatura eventuale si richiede l'utilizzo esclusivo dell'olio extra – vergine di oliva.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, la mollica deve essere morbida ma non collosa, alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con la crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.

Il gusto o l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o di altro.

Non deve essere surgelato cotto e/o conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste di plastica.

PANE GRATTUGGIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, preferibilmente del pane comune di cui sopra e preparato conformemente alle vigenti disposizioni igienico sanitarie.

Non deve contenere grassi.

CROSTINI DI PANE

Devono essere preparati con pane di cui sopra oppure di tipo toscano, sottoposto a tostatura.

CRACKERS/FETTE BISCOTTATE

Devono essere prodotti secondo le caratteristiche indicate nel D.P.R. 283/93 e nelle disposizioni normative vigenti in materia.

Inoltre devono essere:

- privi di ingredienti o additivi non consentiti dal D.M. 31/03/65 e s.m.i.;
- preparati eventualmente con l'aggiunta di olio di oliva, arachide, mais, soia e girasole, con esclusione di qualsiasi altro grasso di origine vegetale;
- senza grassi animali;
- freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale o sgradevole;
- preconfezionati.

BISCOTTI SECCHI

Devono essere prodotti secondo le caratteristiche indicate nelle disposizioni legislative vigenti in materia.

Devono inoltre essere:

- preparati con farina proveniente da coltivazioni biologiche certificate;
- senza additivi;
- senza grassi animali;
- senza grassi vegetali non specificati; i grassi impiegati possono essere: olio extravergine di oliva, arachidi, mais, soia, girasole;
- di ottima qualità;
- di tipo e formato diverso, alternando la qualità;
- indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

Non devono presentare difetti tipo:

- presenza di macchie;

- spezzature o tagli;
- rammollimenti atipici;
- sapori e odori atipici.

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

Il latte e i prodotti a base di latte devono rispettare le norme di cui al D.P.R. 54/97, alla L. 1526/56 e alle disposizioni legislative vigenti. Inoltre devono essere prodotti con latte di provenienza nazionale.

Latte

Deve:

- essere fresco di tipo “intero” se consumato come bevanda nella merenda, con data di scadenza non inferiore a 3 giorni oltre la data di utilizzo;
- aver subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- essere di tipo “parzialmente scremato” a lunga conservazione (UHT) se utilizzato per preparazioni alimentari come ingrediente; in questo caso dovrà avere una vita residua di almeno 75 giorni e la confezione, una volta aperta, dovrà essere conservata in frigorifero per non più di 2 giorni.

Burro

Deve altresì rispettare le indicazioni della L. 1526/56 e s.m.i.:

- burro di 1^a qualità, ottenuto da crema di latte vaccino;
- confezionato;
- essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- non sottoposto a congelamento;
- non deve presentare tracce di alterazioni (odore rancido, alterazioni di colore, crescita di muffa);
- possedere vita residua pari almeno al 75%.

L'utilizzo del burro, esclusivamente a crudo, deve essere limitato alle preparazioni che lo prevedono espressamente in ricetta.

Yogurt

Deve:

- essere intero e di tipo cremoso, alla frutta (senza pezzi) , di gusti diversi;

- contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 10(8) sia per Str. Thermophilus sia per L. Bulgaricus;
- non deve contenere additivi né aromi;
- fornito in mono porzione da 125 g. che, al momento del consumo, abbia almeno ancora 20 giorni di conservazione prima della data di scadenza;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C.

Budino – creme caramel

Deve, preferibilmente, essere preparato presso il centro di cottura dalla ditta appaltatrice; qualora venisse utilizzato il prodotto confezionato questo dovrà essere:

- pastorizzato;
- senza additivi né aromi;
- fornito in mono porzione da 125 g. che, al momento del consumo, abbia almeno ancora 20 giorni di conservazione prima della data di scadenza

Formaggi

Si richiede per la presente sub categoria merceologica la fornitura di prodotti “a filiera corta” e/o DOP e/o IGP; questi dovranno pertanto riportare la marcatura o il contrassegno specifico.

Caratteristiche generali:

- devono essere prodotti con tecnologie adeguate partendo da materie prime conformi alla Sez. IX Reg. CE n. 853/2004;
- preparati secondo “buone tecniche di produzione” caratteristiche dei vari tipi di formaggio;
- possedere le caratteristiche organolettiche tipiche delle singole specialità casearie;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore, di colorazioni o dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- i formaggi da pasto, a denominazione di origine e/o tipica, devono essere prodotti secondo le caratteristiche indicate nella normativa vigente e riportare la marcatura o il contrassegno specifico;
- i formaggi freschi non devono contenere conservanti e additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- devono essere accompagnati dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92.

E' escluso l'utilizzo di formaggi fusi (formaggini, sottilette ecc).

Altre caratteristiche particolari:

Fontal

- di sapore poco pronunciato;

- di stagionatura non inferiore ai 2 mesi;
- se non consegnato in forme intere, essere confezionato;

Grana Padano

- di prima scelta;
- stagionatura di almeno 18 mesi;
- idoneo sia da tavola sia da grattugia;
- grattugiato presso il centro produzione pasti il giorno stesso di utilizzo;
- se non consegnato in forme intere, essere confezionato.

Mozzarella

- prodotta con latte vaccino pastorizzato;
- priva di additivi;
- il caglio utilizzato deve essere naturale e non ottenuto da additivi chimici;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- confezionata in confezioni monodose;
- avere al momento del consumo almeno 15 giorni prima della data di scadenza;
- essere conservata e trasportata in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C.

Pecorino da grattugiare

- di prima scelta;
- prodotto nelle zone tipiche;
- stagionatura idonea ad essere grattugiato;
- grattugiato presso il centro di produzione pasti il giorno stesso di utilizzo.

Ricotta

- prodotta con puro latte vaccino, pastorizzato;
- priva di additivi;
- il caglio deve essere naturale e non ottenuto da additivi chimici;
- fresca, morbida e di prima qualità;
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo prodotto (ricotta romana, piemontese e altre) e le indicazioni previste dalla vigente legislazione in vigore;
- da porzionare al momento della distribuzione;
- essere conservata e trasportata in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- avere al momento del consumo almeno 15 giorni prima della data di scadenza.

Tomini

- prodotti con puro latte vaccino fresco, pastorizzato;
- privi di additivi;

- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- devono essere privi di crosta;
- essere conservata e trasportata in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- avere al momento del consumo almeno 15 giorni prima della data di scadenza.

Certosa

- prodotta con puro latte vaccino, pastorizzato;
- priva di additivi;
- il caglio deve essere naturale e non ottenuto da additivi chimici;
- fresca, morbida e di prima qualità;
- essere conservata e trasportata in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- avere al momento del consumo almeno 15 giorni prima della data di scadenza.

CEREALI e PRODOTTI FARINACEI

ORZO

- deve essere utilizzato orzo perlato;
- deve risultare sano e pulito, ovvero indenne da parassiti (insetti, crittogame) ed alterazioni microbiologiche e rispondere ai requisiti previsti dalla L. 580/67;
- non devono esserci corpi estranei, quali larve, frammenti di insetti o di stelo, semi di erbe infestanti, polvere o pietrisco;
- i granelli devono essere arrotondati di colore bianco – giallo paglierino, di pezzatura omogenea, sono ammessi lievi difetti di forma;
- l'essiccazione deve essere uniforme;
- deve rispondere ai requisiti di cui al D.P.R. 187/2001 sulla lavorazione e commercio di cereali, sfarinati e paste alimentari;
- il consumo deve avvenire entro l'anno della produzione;
- la confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

RISO

- sottoposto alle operazioni di tipo sbramatura;
- conforme alla L. 325/58 e alla L. 586/1962 alle altre disposizioni legislative vigenti;
- riso semilavorato tipo Rosa Marchetti o Baldo a grana lunga;
- deve risultare indenne da parassiti (insetti, crittogamici), da alterazioni microbiologiche e non devono esserci corpi estranei quali larve, frammenti di insetti, ecc.;
- non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna.

FARINA

- farina bianca di tipo 00 di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L. 580/67 e dalle altre disposizioni legislative vigenti;
- non deve contenere imbiancanti, farine di altri cereali e altre sostanze estranee non consentite;
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti muffe o altri agenti infestanti.

FARINA DI MAIS

- deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa;
- per il resto valgono, ove pertinenti, le regole per la farina bianca.

MAIS LESSATO BIOLOGICO

Conservato in acqua e sale, prodotto in Italia, conforme al Reg. (C.E) 2092/91 e successive modifiche e pertanto esente da modificazioni genetiche. Il prodotto può essere contenuto in barattolo di vetro o in banda stagnata conforme al D.L. 109/92, Legge n. 283/62 e D.M. 21/3/73 e s.m.i..

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella L. 580/67 e nelle altre norme legislative vigenti.

Inoltre:

- prodotta con farina proveniente da coltivazioni biologiche certificate;
- non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli;
- deve essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo o da muffe;
- deve essere garantita una congrua rotazione dei formati di pasta utilizzata per la preparazione dei Menù;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: tempo di cottura, aumento di peso per la cottura, tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate entro il quale è garantita la conservazione di caratteristiche organolettiche accettabili;
- posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore.

PASTA ALIMENTARE FRESCA CON O SENZA RIPIENO

Oltre alle caratteristiche di cui sopra:

- deve essere in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva, in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
- il ripieno sarà costituito unicamente da verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi aggiunti;
- con vita residua pari almeno al 75%.

GNOCCHI

- preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
- preparati con almeno l'80% di patate;
- senza additivi aggiunti;
- con vita residua pari almeno al 75%.

GENERI VARI

TONNO AL NATURALE

Il tonno, preferibilmente confezionato in recipiente di vetro:

- deve essere conforme al R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, al R.D. 27 giugno 1929 n. 1427, al D.Lgs. 30 dicembre 1992 n. 531 e succ. mod. e al D.M. 9 dicembre 1993;
- il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie, di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di tonno;
- deve essere di 1^a qualità possibilmente tonno bianco e a trancio intero di colore chiaro deve essere prodotto e commercializzato ai sensi del citato D. Lgs. 531/92;
- non deve presentare difetti di odore, sapore o colore;
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve rispettare il limite relativamente al contenuto massimo ammissibile di mercurio stabilito dal D.M. 9/12/93 che per il tonno è pari a 1 mg/kg.

La grammatura indicata dalla tabella dietetica è riferita al prodotto sgocciolato.

POMIDORO PELATI

Devono provenire da agricoltura biologica e possedere i requisiti minimi previsti dalla legislazione vigente (D.P.R. 428/75 e s.m.i.).

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

- 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, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;

- 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);

- 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.

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.

Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservato e trasportato secondo le indicazioni del produttore.

SUCCO DI LIMONE

Deve essere naturale, fresco, spremuto presso il centro di produzione pasti il giorno stesso dell'utilizzo, ottenuto da limoni non trattati, provenienti da agricoltura biologica in aree tradizionali italiane.

SUCCO DI FRUTTA BIOLOGICO PRIVO DI ZUCCHERO AGGIUNTO E ADDITIVI

- deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. 489/1982 e ss. mm. ii. e dalle altre disposizioni vigenti;
- non deve presentare alcuna alterazione;
- deve essere fornito in tetrabrik da 200 ml ciascuno, munito singolarmente di cannuccia;
- riportare la certificazione di biologico da parte degli Enti preposti.

MARMELLATA

- possedere i requisiti previsti D.Lgs. 20/02/2004 n. 50 e dalle altre disposizioni vigenti;
- la confettura deve essere del tipo Extra;

- deve essere priva di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti ad eccezione della pectina;
- l'aroma il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- di gusti diversi;
- fornita in barattoli di vetro.

MIELE

Deve essere conforme alle prescrizioni di cui al D.Lgs. 21/05/2004 n. 179 e alle norme vigenti in materia.

Deve inoltre essere di nettare di fiori d'acacia di **produzione biologica nazionale**, idoneamente confezionato ed etichettato a norma di legge.

CIOCCOLATO

Deve essere al latte e possedere i requisiti di cui alla Direttiva CE n. 36/2000 e D.Lgs. 12/06/2003 n. 178 e alle altre disposizioni vigenti.

Non deve contenere grassi aggiunti diversi dal burro di cacao.

SALE

Deve essere utilizzato sale marino integrale. Il prodotto non deve contenere impurità o corpi estranei. Il sale fino deve essere iodurato e/o iodato in conformità al D.M. 562/95, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

OLIO

È previsto l'uso di olio di oliva extra vergine di produzione nazionale.

Tale prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche fissate dalla L. 1407/60 e da ogni altra disposizione vigente in materia.

Per la cottura, nel caso l'olio extra vergine non fosse gradito, può essere utilizzato olio monoseme di arachide i cui caratteri organolettici dovranno essere conformi ai parametri analitici previsti dai metodi ufficiali di analisi e rispondere ai requisiti compositivi previsti dalle norme CEE "Grassi e derivati" n. 1002/89.

Olio extra vergine di oliva

Deve essere:

- italiano classificato secondo quanto previsto dalla L. 13/11/60 n. 1407 e D.M. 31/10/87 e s.m.i. nonché dal Regolamento CE n. 2568/91 e s.m.i.;
- di prima spremitura a freddo;
- di ottima qualità;
- conservato in contenitori di vetro scuro, in latte o lattine, queste conformi alle prescrizioni del D.M. 18/2/84, per un periodo non superiore a circa 1 anno da una spremitura all'altra;
- confezionato in conformità all'art. 26 D.Lgs. 109/92 e s.m.i., alla L. 313/98 e al D.M. 09/10/2007 e s.m.i. relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta;
- i contenitori dovranno comunque avere capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di olio residuo.

CAPPERI, CARCIOFINI E FUNGHI CHAMPIGNON

I contenitori devono riportare tutte le indicazioni previste dal DPR 327 del 30.6.1980 art. 64 e e del D.L. 109/92 e s.m.i. .:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti in ordine decrescente;
- data di scadenza.

Il prodotto può essere contenuto preferibilmente in vetro o banda stagnata.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art. 67 del D.P.R. 327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92.

SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

Origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, basilico, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, ecc..

I prodotti devono:

- essere conformi al D.L. 25 ottobre 1992, n. 107, alla Dir. CE 98/53 e al D.M. 23 dicembre 2000;
- presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale ed essere in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, salvo che non siano state espressamente richieste tritate;
- presentarsi puliti, mondi da insetti, crittogame e corpi estranei.

E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. n. 2217 del 12/11/1936.

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

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. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore. Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al Reg. CE 1169/2011. Saranno date indicazioni per la predisposizione di eventuali alternative per gli utenti allergici (ulteriori a quelle previste di routine dai nostri stampati), sulla base delle informazioni riportate in etichetta o sulla scheda tecnica dei prodotti alimentari.

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:

- i prodotti notificati con D.Lgs. 111/92 e s.m.i. e D.M. del Ministero della Salute 23/4/2001 e L. 1/3/2002 n. 34;
- i prodotti inseriti nel prontuario AIC, annualmente aggiornato;
- i prodotti con marchio a spiga barrata prodotti con dizione "non contenenti fonti di glutine".

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, (anche per i regimi dietetici speciali il ripieno sarà costituito da verdure e prodotti lattiero caseari con le medesime prescrizioni previste nella sezione dei prodotti per vitto comune), pasta per lasagne, gnocchi (con le medesime prescrizioni previste nella sezione dei prodotti per vitto comune).

PANE BIANCO E PANE A FETTE sottovuoto, del tipo senza glutine.

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

FARINA

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 E DOLCI

Questi prodotti non dovranno contenere glutine. Tra i dolci, i tipi richiesti potranno essere: plum-cake, dolce al limone, dolce al cioccolato, panettone o pandoro. Potranno essere richiesti biscotti speciali senza glutine, idonei anche agli utenti allergici a latte, uovo e/o soia.

BUDINO: senza glutine secondo il prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

SALUMI E INSACCATI: come previsto dal prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.