

**ALLEGATO C**

**COMUNE DI FAENZA**

**CARATTERISTICHE  
MERCEOLOGICHE  
DEGLI ALIMENTI**

## **DISPOSIZIONI GENERALI**

I prodotti richiesti debbono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria; ogni alimento che si intende impiegare, nell'ampia gamma di scelta merceologica e commerciale, va individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, ingredienti, conservabilità, stato di conservazione, shelf-life, confezionamento e imballaggio, filiera, sensorialità.

Il gestore del servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di espletare tutte le caratteristiche; conseguentemente solo i prodotti definiti, accettati ed accreditati dal committente in quanto rispondenti ai requisiti, dovranno trovare impiego nel servizio.

Ogni modifica relativa ai prodotti indicati dovrà essere preventivamente approvata dal committente che ne verificherà la costanza delle caratteristiche prima di consentirne l'impiego.

L'Amministrazione si attiene alle disposizioni previste dalle leggi regionali 1/2000 ( e successive modifiche) e 29/2002.

I prodotti inclusi nella presente tabella devono garantire l'assenza di **organismi geneticamente modificati** tramite certificazioni e quanto dispone il Regolamento CE n.641/2004 del 6 aprile 2004( recante norme attuative del Regolamento CE n.1829/2003) e Regolamento CE n.1830/2003 del 22 settembre 2003 e successivi aggiornamenti, concernenti la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

I prodotti biologici dovranno essere conformi alle normative di riferimento ed in particolare dovranno rispettare il disposto del regolamento CE n.834/2007 e CE n.889/2008 e di tutte le altre normativa vigenti in materia.

I prodotti biologici devono essere ottenuti da aziende sottoposte ai controlli . Per le aziende italiane il controllo deve essere effettuato da uno degli organismi nazionali allo scopo autorizzati dal Ministero delle Politiche agricole e forestali ai sensi del decreto legislativo n. 220 del 17 marzo 1995.

Su richiesta della A.C. la Ditta dovrà fornire l'elenco delle Aziende produttrici da cui si rifornisce e per ognuna di esse esibire una certificazione attestante il rispetto dei metodi di coltivazione biologica prodotta da un organismo di controllo riconosciuto come sopra riportato.

L'Amministrazione potrà, inoltre, avvalersi dell'utilizzo di prodotti **del Mercato Equo e Solidale , di prodotti coltivati con metodo "a lotta integrata", nonché di prodotti a Km.0, ovvero a prodotti a livello locale.**

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D.Lgs 27/01/92 n.109 successive modifiche ed integrazioni.

Si raccomanda che la" vita residua" del prodotto, al momento della consegna, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.

## **Imballaggi**

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescritto dalle leggi per il contatto con gli alimenti.

# GENERI ALIMENTARI VARI

## PANE FRESCO - PRODOTTI FRESCI DA FORNO

### Pane fresco

Deve essere prodotto secondo le modalità previste dalla legge DPR n. 502 del 30/11/1998 e successive integrazioni e modificazioni . Prodotto artigianalmente con farina di grano tenero tipo "0" e "00", con o senza aggiunta di sale comune, acqua, lievito e confezionato in monoporzioni, o filoni a seconda delle esigenze di ogni scuola. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre sei ore prima della consegna. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: *crosta friabile e omogenea, dorata e croccante, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, di farina cruda, odore di rancido, di muffa o altro.*

Tipologie utilizzate: pane comune: prodotto con farina "tipo 0", acqua, lievito, sale.

Pane toscano: prodotto con farina "tipo 0", acqua, lievito.

Panini speciali (al latte, alle olive, prosciutto, noci, ecc): per particolari menu' o merende.

**In base a particolari menu' che verrà saranno concordati tra la Ditta e il Comune è previsto l'impiego saltuario di pane con caratteristiche particolari per ingredienti quali ad es. pane con farina integrale biologica o con farine di cereali diversi dal frumento, o per formato, quali ad es. pane tipo pugliese, toscano, arabo.**

### Pane grattugiato e pan carrè

Il pane grattugiato e il pan carrè devono essere in confezioni originale sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi e con etichettatura secondo le normative vigenti (legge 580 04/07/67 e D.L. 109/92 e successive integrazioni). Le confezioni una volta aperte, vanno consumate in giornata.

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

### Base per pizza cruda o precotta surgelata.

Deve essere prodotta artigianalmente con farina tipo "0", acqua, olio extra vergine d'oliva o strutto, lievito di birra, sale.

Lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea; la qualità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto

iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio). La cottura deve avvenire in forno, in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

E' ammesso, pure il ricorso **a pasta di pane per pizza o pizza margherita o focaccia confezionata in atmosfera modificata o surgelata**. La confezione e l'etichettatura devono rispondere a quanto previsto dal DL 109 del 21\01\92 e, se il prodotto è surgelato anche al DM 156.71 e successive modificazioni.

I prodotti citati devono risultare di buona qualità, senza aggiunta di conservanti o additivi, con caratteristiche (fragranza, sapore, aromi) tali da essere graditi ad una utenza infantile.

### **Torte e altri dolci e prodotti da forno freschi**

Preparati nei centri di produzione pasti o da un forno locale, devono essere prive di farciture a base di crema e contenere esclusivamente oli o margarine vegetali o burro. Si dovranno alternare ricette diverse quali ad es. crostata, plumcake, torta allo yogurt, di carota, di mele, alle mandorle, al cioccolato, biscotti o zuccherini, ciambella, ecc.. Si richiedono, inoltre prodotti salati: pizza al rosmarino, grissinoni, cornetti di pane, pani con farciture particolari (olive, prosciutto, noci, ecc). di buona fragranza e di giusta lievitazione e cottura. L'uso di prodotti confezionati dovrà essere concordato direttamente con il Comune, mentre quello in monoporzioni è già ammesso per i cestini del pasto freddo o per particolari merende.

### **Crackers e Fette biscottate**

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

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

Preferire le varietà all'olio extra vergine d'oliva e comunque senza oli vegetali idrogenati, i Crackers con o senza sale in superficie e le fette biscottate confezionate in monoporzione per la fornitura come merenda.

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

### **Grissini**

A perfetta lievitazione e cottura, non devono presentare odori o sapori sgradevoli o colori anomali o eccessiva cottura. Devono avere una vita residua possibilmente superiore al 50%. Possono essere di tipo "speciale" con aggiunta di grassi vegetali non idrogenati.

Confezionati in monoporzione con imballaggio conforme a quanto previsto dalla legislazione comunitaria. (Reg. Ce n.1935/2004 del 27/10/04, Reg. Ce n.2023/2006 del 22/12/06).

## **Biscotti secchi e merendine**

Biscotti secchi, tipo "Osvego" di varie forme e frollini. I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina (anche integrale o semintegrale) zucchero, sostanze grasse, uova pastorizzate, con o senza latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione. Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinati nonché di oli e grassi idrogenati, additivi, antiossidanti. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. I biscotti non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alternate ad altre impurità. Sono ammessi gli aromi naturali. I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

Si intendono per "merendine" i prodotti dolciari da forno in monoporzione.

Possono essere prodotti con farina di tipo "0", di tipo "2" o di tipo "integrale", zucchero e/o miele, e/o concentrati di frutta, burro o grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante, confettura o marmellata o semilavorato di frutta.

Non devono contenere additivi o altri ingredienti nel rispetto del Decreto n. 209 del 27/02/96 e successive modificazioni (Decreto n. 250 del 30/04/98), a eccezione degli agenti lievitanti.

### **Non è ammessa la presenza di strutto.**

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

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

**Deve essere garantita, inoltre, la fornitura di biscotti o merendine prive di derivati del latte e/o di uova e/o di zucchero da destinare ai bambini allergici.**

## **PASTE ALIMENTARI**

### **Pasta di semola**

Si richiede pasta di semola di grano duro, proveniente **da coltivazioni biologiche.**

La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Si richiede un tipo di pasta di qualità superiore, idonea alla ristorazione collettiva: sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 50 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g. di sale per 15 minuti), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e deve rimanere al dente, dopo la cottura per un tempo non inferiore a 45 minuti, e non deve risultare collosa.

L'acqua di cottura dovrà presentarsi di aspetto appena lattiginoso e con un deposito minimo sul fondo.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alla forma richiesta.  
**E' richiesta la fornitura anche di paste aproteiche o senza glutine.**

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

- Prodotta con semola di grano duro e con almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g per kg di semola.
- Non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria.
- I formati richiesti sono: tagliatelle, garganelli e formati piccoli oppure altri formati in base al menu' stabilito.

### **Paste ripiene fresche o surgelate**

E' previsto l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli .....cioè pezzetti di pasta all'uovo, di vario formato, con ripieno di verdure e/o ricotta e/o carne o altro; se surgelati dovranno essere conformi alle normative vigenti e ad ogni successiva modifica. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. La % di ripieno non deve essere inferiore al 35% per tortellini o cappelletti, 45% per ravioli o tortellon;il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, senza additivi e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico) E' ammesso anche l'impiego dei corrispondenti prodotti freschi confezionati in atmosfera modificata sottovuoto.

### **Gnocchi di patate e di semolino**

E' possibile l'impiego di gnocchi o chicche di patate surgelati o freschi, confezionati in atmosfera modificata, da prestarsi ad essere consumati asciutti e quindi di formato consono allo scopo,(non eccessivamente grande). Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero e/o fecola di patate e/o di riso, sale ed eventualmente spinaci o altre verdure. Devono essere esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

### **Riso**

Si richiede la fornitura di riso proveniente **da coltivazione biologica.**

Le varietà impiegate possono essere diverse anche in funzione della diverse preparazioni gastronomiche (es. riso fine Rizzotto per le preparazioni in brodo, superfine Arborio e Carnaroli o semifino Violone per i risotti, o riso semintegrale o riso parboiled).

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

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

Deve resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione della forma.

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

### **Farina bianca**

La farina di grano tenero tipo "0" , "00" proveniente da grano coltivato secondo il **metodo biologico**, nel rispetto della normativa vigente.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge o altre sostanze vietate dall'art. 10 della L. 580/67 e successive integrazioni e modificazioni. Le confezioni non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D. Lgs n. 109 del 27 Gennaio 1992 e successive integrazioni. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

### **Farina di mais per polenta di produzione biologica**

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria farina bianca. Può essere del tipo fresco o precotto.

### **Orzo perlato, farro, miglio, cous-cous, semolino**

Provenienti **da coltivazioni biologiche**, nel rispetto della normativa vigente Granaglie perfettamente mature, non avariate per eccesso di umidità. In perfetto stato di conservazione. Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non presentare semi e sostanze estranee, muffe o attacchi di parassiti.

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

Amido puro. Le confezioni dovranno essere da 250, 500, 1000 g. con etichettatura confacente al D. Leg.vo. n. 109 del 27 Gennaio 1992 e successive integrazioni.

### **Piadina romagnola**

Si richiede la fornitura di piadina nel tipo fresco, surgelato o in atmosfera protettiva, di pezzatura medio/grande, prodotta con farina di grano tenero, acqua, olio extravergine di oliva, sale, senza uso di additivi o conservanti.

Deve essere priva di odori o sapori anomali, deve essere morbida, senza bruciature eccessive della pasta e di non elevato spessore;

Deve essere giusta di salatura, deve essere a cottura completa, in modo da necessitare solo di un semplice riscaldamento in forno.

## LEGUMI SECCHI

### **Lenticchie, piselli , fagioli di diversa qualità, ceci, fave, miscela di legumi secchi**

Devono essere prodotti secondo i metodi **dell'agricoltura biologica**, nel rispetto della normativa vigente.

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

## FRUTTA SECCA OLEOSA

### **Noci intere sgusciate, pinoli sgusciati, uva sultanina, mandorle, pistacchi.**

Coltivati con **metodo biologico**, nel rispetto della normativa vigente.

## OLI

I prodotti devono avere le caratteristiche più sotto riportate.

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

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione

**I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi dei D.M. del 18 febbraio 1984. Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti: conservazione dell' olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco. Se la confezione è stata parzialmente consumata, occorre mantenere la bottiglia o la lattina sempre perfettamente chiusa.**

### **Olio extra vergine di oliva di produzione biologica.**

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell' ulivo mediante spremitura meccanica delle olive raccolte in Italia e deve avere subito soltanto le operazioni fisiche di lavaggio, sedimentazione e/o filtraggio con l'esclusione di ogni altra manipolazione e di trattamenti chimici.

L'olio dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto saporito, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rilevare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc. Deve essere limpido, fresco e privo di impurità, e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee.

Il contenuto di acidità, espressa in acido oleico non deve superare lo 0,8-1%.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Si preferisce il prodotto con la dicitura "spremitura a

freddo" Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n. 81 del 21 ottobre 1991 All'atto della fornitura il prodotto deve presentare i seguenti parametri analitici (limite superiore):

- numero di perossidi (meq.102/Kg) 20.
- colesterolo (~%) 0.5
- trilinoleina 0.35
- composizione acidica
- transisomeri degli acidi grassi
- spettrofotometria di cui: K232 2.4. e K270 0.2
- panel test.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. 109/92. E' obbligatorio riportare l'indicazione del luogo di coltivazione e di molitura delle olive ( D.L. 24/06/04 n.157)

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

Unitamente ai documenti di accompagnamento, in caso di richiesta, dovrà essere fornita una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Il prodotto verrà consegnato in confezioni in vetro scuro o in acciaio o banda stagnata esente da ammaccature, ruggine e corrosione.

Potendosi riscontrare notevoli differenze di gusto, colore, sapore, e quindi di gradimento, in prodotti a stessa denominazione, ed essendo tali valutazioni soggettive, dovrà essere consentita la sostituzione di un prodotto con un altro.

## **OLIO DI SEMI MONOSPECIE**

Arachide, girasole, mais

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

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

Su ogni confezione deve essere riportato quanto previsto dalla vigente legge nazionale.

Il loro utilizzo è esclusivo dei centri produzione pasti per la preparazione di ricette particolari, o torte, o come separatore di paste asciutte per i trasporti.

## LATTE PRODOTTI LATTIERO CASEARI

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

### Latte di provenienza biologica

E' previsto l'impiego di latte a lunga conservazione UHT intero o parzialmente scremato, di produzione nazionale, **biologico** nel rispetto della normativa vigente.

**Per eventuali futuri usi diversi (es. merenda o colazione) la tipologia di latte andrà concordata direttamente con il Comune optando per il latte a breve conservazione, pastorizzato (ad elevata temperatura) o microfiltrato, intero o parzialmente scremato, ottenuto con metodi della agricoltura biologica in sintonia con il Reg. Ce 834/07 e successive modifiche.**

### Yogurt di provenienza biologica

Si richiede la fornitura di yoghurt di latte intero alla frutta omogeneizzata, in confezioni da gr. 120/125.

Il prodotto deve presentare aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero, dovrà essere esente da difetti quali la presenza di muffe superficiali e di rigonfiamenti delle confezioni.

La confezione al momento dell'utilizzo deve avere almeno 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

### Formaggi ( vaccini – ovini – caprini )

I Formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate nel rispetto dei regolamenti comunitari ( "Pacchetto Igiene" n.178/2002; n. 852-853-854-882/2004).

E' consigliato l'impiego di formaggi a denominazione d'origine e tipici perché tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che ne garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione. Di seguito si elencano alcuni formaggi stagionati a denominazione d'origine protetta, che si dovranno utilizzare: **Fontina, Asiago, Parmigiano Reggiano, Grana Padano (solo come formaggio da tavola) Taleggio, Montasio, Emmenthal.**

E' vietato l'utilizzo dei formaggi fusi.

E' ammesso il ricorso a prodotti confezionati in monoporzione per le diete speciali e per le alternative al pasto del giorno.

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

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

## **Parmigiano Reggiano DOP**

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

Dovrà essere di 1<sup>a</sup> categoria, avere ottimo sapore e profumo, avere una stagionatura compresa fra i 18 e 24 mesi, avere un contenuto minimo di materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 29% con tolleranza +/-8.

Il prodotto dovrà essere consegnato in confezioni sottovuoto.

Il parmigiano, se grattugiato nei centri di produzione pasti, deve essere prodotto nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato.

E' tollerata la conservazione di formaggio grattugiato in contenitori ermetici, su cui verrà indicata la data della macinatura, al massimo per 48 ore.

E' consentito l'impiego di parmigiano reggiano premacinato solo se confezionato in buste sottovuoto o in atmosfera modificata.

Il contenuto delle buste dovrà presentare le stesse caratteristiche previste per il formaggio intero e riportare in etichetta il marchio di tutela depositato dal Consorzio.

Non è ammessa l'aggiunta di alcun additivo o conservante nel formaggio premacinato. La pezzatura delle singole buste dovrà essere commisurata alle esigenze del centro produzione pasti o del singolo terminale di distribuzione.

La conservazione di buste aperte è tuttavia consentita al massimo per 48 ore previa chiusura del sacchetto e conservazione in frigorifero a temperature non superiori a 4°C possibilmente in contenitori ermetici, dove dovrà comparire la data di apertura del sacchetto.

## **Ricotta**

Si richiede la fornitura di ricotta di latte vaccino pastorizzato, in confezione originale.

**Altri formaggi richiesti :*Italico, caciotta fresca, quartiolo, robiola, ecc.***

## **Formaggi a pasta cotta filata**

**Mozzarella SGT** In ovoletti e in pezzatura da gr. 125/250.

**Mozzarella fresca per pizza** ( da utilizzare esclusivamente per la preparazione della pizza) senza conservanti, prodotta a partire da solo latte vaccino pastorizzato.

## **Crescenza, stracchino, casatella e squaquerone**

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

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

Non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause, devono essere esenti da sapore amaro, piccante e le confezioni dovranno essere prive di eccessiva quantità di siero.

## **Burro**

Burro pastorizzato fresco, **proveniente da coltivazione biologica**, nel rispetto della normativa vigente.

## **Budini, desserts o mousse**

a base di latte, riso o soia, in vari gusti, in confezioni da gr. 100/125 gr. circa., **provenienti da coltivazioni biologiche.**

## **Carni**

**Le carni bovine, suine, ovine e avi-cunicole devono essere fresche e di prima qualità.**

**Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame visivo e organolettico o in seguito a perizia sanitaria od ad analisi batteriologica, avariate o alterate.**

### **La carne:**

- deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE;
- deve presentare caratteristiche organolettiche ottime, assenza di odori, colori e sapori anomali.

## **Agnello**

Animali lattanti normalmente macellati tra 20 e 40 gg. di vita. Le carni devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari o da stabilimenti riconosciuti CE.

La carne deve essere tenera di colore bianco roseo, con fibra molto fine di odore e sapore gradevoli, di consistenza molle e cedevole. I tessuti adiposi e sottocutanei debbono essere molto scarsi.

## **Bovino fresco refrigerato**

Le carni oggetto della presente fornitura dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia in stabilimenti riconosciuti .

Dovranno essere sezionate, senza grasso di copertura e completamente prive di ogni scarto, consegnate in confezioni sottovuoto.

Dovranno essere fornite carni di bovino adulto, in tagli anatomici disossati e preconfezionati in confezioni sottovuoto. Indicativamente per le preparazioni possono essere utilizzati i tagli quali:

**fesa, sottofesa e noce o scamone di vitellone** per bistecche, cotolette;

**noce, muscoli di spalla, girello** per spezzatino, arrosto;

**biancostato, reale, spalla, punta di petto** per macinato per ragu';

**girello**, per bistecche alla pizzaiola.

## **Carni suine fresche refrigerate**

- la carne deve provenire da suini nati, allevati, e macellati in territorio nazionale, possibilmente regionale;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

**La carne suina fresca** disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto dovrà essere del tipo lonza ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie e del grasso. Per preparazioni quali scaloppine o fettine è consentito l'uso del "prosciutto fresco senz'osso confezionato sottovuoto.

Si chiede inoltre la fornitura **di salsiccia fresca**, priva di additivi e coloranti, con un contenuto in grasso (lardelli) che non deve superare il 25/30% massimo.

Altri tagli di carne andranno concordati direttamente con il Comune.

## **Carni avicunicole fresche: pollo - tacchino – coniglio**

Le carni dovranno provenire da animali nati, allevati in territorio nazionale e macellati sul territorio nazionale.

I prodotti devono presentare le seguenti caratteristiche:

1) di origine nazionale documentata in etichetta, di classe "A" secondo normativa vigente e dovrà avere caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine.

**Tipologia:** polli in busto di pezzatura non inferiore a 1,2 Kg., petti di pollo, fusi con osso, cosce di pollo disossate e senza pelle, fesa di tacchino, spiedini di pollo e tacchino, conigli disossati .

I prodotti dovranno essere forniti in confezioni sottovuoto, oppure in vaschette per alimenti e pellicola protettiva trasparente, confezionata all'origine.

Le carni dovranno provenire da animali che siano stati sottoposti in fase di macellazione (in forma singola) a visita sanitaria e devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto .

La carne deve altresì :

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare tracce di sostanze ad attività batterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione (D.Leg:vo 336/99) nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Rep. CEE/UE 270/97) né residui di antiparassitari;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni vigenti e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermeici.

Nel caso di prodotti confezionati in vaschette per alimenti e pellicola trasparente, la consegna delle carni dovrà avvenire non oltre 2 gg. dalla data di confezionamento.

## **Petto di pollo**

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

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato.
- la resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.

## **Cosce di pollo**

Le cosce di pollo (complete di fuso e sottocoscia, o a richiesta prive di sottocoscia) devono possedere le seguenti caratteristiche:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben stesa, completamente prive di penna o di monconi di penna;
- prive di zampe, tagliate a livello dei metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.

Le cosce dovranno essere confezionate sottovuoto, o in subordine in vaschette proprie protette da film plastico ben coeso.

Non dovranno essere presenti sostanze estrogene, residui di antiparassitari e di antibiotici nelle carni.

## **Fesa di tacchino**

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

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

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

Il peso netto alla consegna per ciascun petto non deve essere inferiore a kg 2 e superiore a kg 5.

## **Coniglio**

Si richiede la fornitura di:

- coniglio intero "Marchio di qualità coniglio italiano", di pezzatura media intorno ai 2 Kg. di peso e non inferiore a 1,5 Kg.
- Coscie disarticolate di coniglio prive di frammenti d'osso e di coaguli di sangue.

**Si richiedono altre preparazioni quali hamburger da concordare con il Comune.**

## **PRODOTTI INSACCATI**

### **Prosciutto crudo di Parma DOP o Modena DOP o San Daniele DOP**

Il prosciutto deve essere ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale, prodotto in conformità ai Regolamenti vigenti.

E' richiesta la fornitura di Prosciutto di Modena DOP e Prosciutto di Parma Dop o S. Daniele DOP.

Per le caratteristiche tecniche si fa riferimento, rispettivamente, alla Legge n. 11/96 e alla Legge n. 26/90.

Potrà essere fornito: disossato sottovuoto o in trancio disossato sottovuoto.

Dovrà presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti, odori e sapori anomali. Deve aver subito corretta stagionatura, non inferiore a 14/16 mesi (data di produzione deducibile dal contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/2/68) non deve essere eccessivamente salato, nè eccessivamente secco. Saranno esclusi i prosciutti che, a causa dell'incompleta stagionatura, presenteranno carni poco consistenti e di colorito chiare.

Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato e l'aroma fragrante. la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere sapore o odore di rancido.

### **Prosciutto cotto**

Il prosciutto cotto deve essere di alta qualità ,deve essere di coscia, di produzione nazionale documentata e certificata, intero o sezionato in tranci sottovuoto.

Non deve contenere polifosfati aggiunti, nè glutammato monosodico nè glutine, nè lattosio, nè caseinati, nè lattati, nè proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi di legge. L'etichettatura deve essere conforme al D.Leg.vo 109/92 e successive modifiche. All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, nè di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 5 kg e di pezzatura media di kg 6-8.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili,

inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

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

### **Bresaola IGP**

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

Deve essere prodotta in stabilimenti riconosciuti idonei.

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

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento.

Il processo di stagionatura deve essere superiore ai 30 gg.

### **Speck dell'Alto Adige IGP**

Dovrà avere una stagionatura non inferiore alle 22 settimane.

Potrà essere fornito: intero sottovuoto, in tranci sottovuoto.

### **Mortadella Bologna IGP**

L'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità. Nonn deve presentare colorazioni verdastre o altri difetti di colore, odore o sapore: L'aroma non deve essere eccessivamente speziato.

Umidità: 50-55%

Grassi: 33% +/- 3%

## **U O V A**

### **Uova pastorizzate biologiche**

E' previsto l'impiego di uova di gallina fresche, sgusciate e pastorizzate in confezioni originale che soddisfino tutti i riferimenti legislativi riguardanti questo tipo di prodotto. In particolare questo prodotto deve:

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

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

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. Il prodotto al momento della consegna deve garantire una fruibilità di almeno 15 giorni.

## **A L I M E N T I   C O N S E R V A T I**

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

Tonno di prima scelta, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti. Deve essere all'olio di oliva o al naturale, in confezioni mono o multiporzione. Si richiede un tonno di qualità poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera non stopposo, compatto, non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

### **Pomodori pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro di provenienza biologica**

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

I prodotti devono essere preparati utilizzando pomodori provenienti da coltivazioni biologiche nel rispetto della normativa vigente.

I frutti interi devono essere a giusta maturazione, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

Il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

Devono possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. n. 428/75.

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

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

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

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

Non è ammessa la conservazione di confezioni aperte.

**L'impiego di ortaggi, legumi, frutta in scatola deve essere esclusivamente e direttamente concordata con il Comune, in quanto, se non previsti in certe preparazioni culinarie, saranno consentiti solo per situazioni particolari ( emergenze, scioperi, calamità atmosferiche, ecc.)**

## **Maionese**

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

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

## **Mais dolce in barattolo**

Deve essere ottenuto da grani di mais freschi e a giusta maturazione. Prodotto da **coltivazione biologica**, esente da ogm.

## **A R O M I - C O N D I M E N T I -**

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

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

**Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc...)**

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

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.

Devono rispondere ai requisiti previsti dal R.D. n.7045/1890, dalla L. n,283/62 e dal D.L. n.107 25/01/92.

## **Spezie**

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

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

## **Aceto di mele**

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

**Previo accordi tra il Comune e la Ditta potrà essere richiesto la sostituzione dell'aceto di mele con aceto di vino o aceto balsamico.**

## **Sale**

Tutto il sale, sia grosso che fino, deve essere iodurato\iodato .

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

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

## **S O S T A N Z E E D U L C O R A N T I**

### **Zucchero semolato**

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti. Il prodotto dovrà comunque corrispondere alle indicazioni di cui alla legge n. 139 del 31 marzo 1980 e successive integrazioni e modificazioni.

Caratteristiche igienico sanitarie:

-polarizzazione almeno 99,7%

-contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al max 15 mg/kg

-non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test).

### **Zucchero a velo**

Deve essere conforme alla L. n.139/80.

### **Miele**

Ai sensi della legge n. 753 del 12 ottobre 1982 e successive modificazioni.

Si richiede la fornitura di miele vergine, pastorizzato, di produzione nazionale. Il miele consegnato deve essere stato prodotto nella stessa annata e deve avere una vita residua superiore al 50%.

Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza. Il

prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia. Il miele non deve;

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

## **VARIE**

### **Cacao in polvere**

Si richiede la fornitura di cacao zuccherato e di cacao amaro in polvere e zuccherato.

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più dei 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.

### **Cioccolato fondente o al latte e cioccolatine in barretta**

Per le merende è previsto l'impiego di cioccolato fondente o al latte secondo quanto definito dalla L. 30\04\76 n. 351 e sue successive modifiche ed integrazioni e di cioccolatine in barretta ai cereali o di riso soffiato non contenenti grassi vegetali diversi dal burro di cacao.

### **Lievito**

Ottenuto da lieviti attivi come da art. 13 DPR 567/53

Lievito di birra secco - lievito per dolci

Lievito secco naturale composto da *Saccaromyces cerevisiae* attivi .

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

### **Succhi di frutta e nettari**

Prodotti **da coltivazione biologica.**

E' consentito unicamente l'impiego di prodotti a base di succo naturale al 100% (pastorizzati o provenienti da succo concentrato) senza zuccheri aggiunti e di nettari e succo e polpa di frutta, in vari gusti ( banana, mela,pera, albicocca, ananas, agrumi, carote, ecc.), contenenti una purea non inferiore al 40-50%, in monoporzione, o in

pluriporzione. In tal caso, assieme al succo di frutta dovranno essere forniti bicchieri di plastica a perdere.

Dovranno essere confezionati ed etichettati ai sensi della normativa vigente e successive modifiche.

## **Confetture e marmellate extra di frutta**

La confettura e la marmellata deve essere costituita da frutta , intera o a pezzi, coltivata con **metodo biologico** ( minimo frutta 45%) Il prodotto deve essere ottenuto con metodi che compromettano il meno possibile la qualità della frutta di partenza.

All'esame organolettico non devono riscontrarsi:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o loro frammenti; di foglie, di insetti o loro frammenti; altri materiali estranei.

Di vari gusti, confezionata in recipienti di vetro.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

### ***Orto frutta di coltivazione biologica e integrata***

Per i prodotti di coltivazione biologica dovrà essere rispettato il disposto del regolamento CEE n. 834/2007, del D.M. 338 del 25.05.92, del D.Lgs. 17/3/1995 n. 220, del Regolamento CEE n. 1804/99 e di tutte le altre normative vigenti in materia.

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

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

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

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

L'etichettatura dei prodotti biologici deve rispettare le normative di legge di riferimento e deve riportare:

- paese di produzione in sigla
- organismo di controllo in sigla
- codice del produttore
- numero della confezione preceduto dalla lettera T se trasformato, o F se fresco
- indicazione dell'ottenimento dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta.

Su richiesta dell'A.C. la Ditta dovrà fornire l'elenco delle Aziende produttrici da cui si rifornisce e per ognuna di esse esibire una certificazione attestante il rispetto dei metodi di coltivazione biologica prodotta da un organismo di controllo riconosciuto (Dlgs.220/95).

**In determinati periodi dell'anno, in particolare quando la stagionalità non consente un'ampia gamma di prodotti ortofrutticoli provenienti da coltivazioni biologiche, la Ditta, previa richiesta scritta all'Amministrazione comunale, in cui dovrà essere indicata esattamente la tipologia dei prodotti e il periodo di fornitura, potrà utilizzare ortofrutta proveniente da coltivazione "Lotta integrata", in conformità ai disciplinari di produzione integrata della Regione Emilia Romagna (L.R. 28/99 e delibera reg. n. 463 del 1/3/94, con riferimento alla norma UNI 11233:009 e D.M n.2722 del 17/4/2008 ) o prodotti a qualità controllata.**

Tali prodotti ortofrutticoli dovranno essere etichettati e accompagnati da una scheda aziendale contenente la tipologia del prodotto, l'azienda produttrice e quant'altro necessario ad accertare l'origine del prodotto e i sistemi di coltivazione adottati.

Il Comune appaltante si riserva di effettuare analisi di controllo per la verifica del rispetto dei parametri fissati dalla normative inerenti i sistemi di coltivazione sopracitati.

## **VERDURA e FRUTTA FRESCA biologica**

La scelta dei prodotti deve essere effettuata tra le verdure e la frutta di stagione, che devono:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate,
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei,
- essere sane, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non presentare insetti infestanti né di attacchi di roditori, essere priva di umidità esterna anomala,
- essere omogenee nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie,
- avere raggiunto la maturità fisiologica che le renda adatta al pronto consumo od essere ben avviate a maturazione nello spazio di due o tre giorni,

### **Elenco verdure fresche richieste:**

insalate, rucole o rucchette, lattughe cappucce e romane, indivie ricce e scarole, ravanelli, valeriana o soncino, finocchi, pomodori da insalata, pomodori maturi, carote, zucchine, melanzane, peperoni, bietola, cavolfiori, cavoli, cetrioli, cipolla, porro, scalogno, fagiolini, spinaci, radicchi, verza bianca, sedano, sedano rapa, topinambur, rape, zucca gialla, funghi coltivati, patate, aglio, basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, erba cipollina, ecc.

### **Elenco della frutta fresca richiesta:**

albicocche, ciliegie, pere, susine, pesche, nettarine, uva da tavola bianca o nera, fragole, meloni, banane, cocomero, castagne, kiwi, kaki, arance, clementini senza semi, mandaranci, mapo, mele, limoni, ecc.

### **Frutta secca e oleosa**

Con questo termine si indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione, sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua .

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

Si richiede la fornitura di: noci intere sgusciate, mandorle pelate, pinoli e pistacchi sgusciati, uva sultanina, mele, albicocche, prugne e fichi essiccati, provenienti da **coltivazioni biologiche** nel rispetto della legislazione vigente.

## PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati richiesti devono essere conformi ai regolamenti comunitari e conformi alle vigenti norme legislative.

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

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

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modificazioni.

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

I prodotti surgelati non devono presentare:

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

Il test di rancidità deve risultare negativo.

### Ortaggi surgelati

L'impiego di ortaggi surgelati andrà contenuto il più possibile ed è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale e i tempi organizzativi di preparazione lo permettono. E' possibile l'utilizzo di prodotti surgelati a lotta integrata concordati con il servizio dietetico.

Si richiede la fornitura di piselli finissimi, fagiolini finissimi, spinaci in foglie, carote a bastoncino o a rondelle o mini intere, patate novelle intere o a spicchi, fagioli borlotti, verdure per minestrone (almeno 10 varietà) e/o legumi, zucchine a rondelle o a cubetti, finocchi, cavolfiore, cuori di carciofi, asparagi e bieta, provenienti **da coltivazioni biologiche (Reg. CEE 834/2007)**.

### Prodotti ittici surgelati o congelati

I prodotti ittici congelati o surgelati devono provenire da stabilimenti riconosciuti ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Il prodotto deve essere stato accuratamente toelettato e **privato dalle spine**, (tenuto conto della particolarità dell'utenza a cui è destinato,) delle cartilagini e della pelle; allo

scongelo i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco, non dovranno essere presenti corpi estranei di alcun genere, nè parassiti.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%.

**Per questa tipologia di prodotti, considerata la giovane età degli utenti a cui è destinata, ci si riserva di usare esclusivamente prodotti che saranno valutati e concordati preventivamente con il Comune, sulla base delle indicazioni fornite dagli operatori del Dipartimento di Sanità Pubblica, dell'Asl di Ravenna.**

Indicativamente le tipologie previste saranno: filetti di sogliola, platessa, halibut (non glassato di pezzatura compresa tra 400 e 700 g), cuore di merluzzo, palombo (abadecco), nasello, coda di rospo, (provenienza Europa o SudAfrica), polpo, pesce spada, seppie, calamari, gamberi tipo "Ecuador" e gamberetti, merluzzo, vongole sgusciate, anelli di totano, bastoncini di pesce, hamburger di totano.

I bastoncini di pesce, da usarsi solo saltuariamente, in accordo con il servizio dietetico del Comune, devono essere composti da filetto di merluzzo intero, non frantumato e non pressato (almeno 55/60% di pesce) e di peso medio intorno ai 30 gr., con impanatura non eccessivamente speziata.

Le vongole dovranno essere sgusciate, di pesca mediterranea e di lavorazione nazionale.

Devono possedere livelli di mercurio entro i limiti previsti dal DM 9.12.93.

Limite di accettabilità del Cadmio valutato nei molluschi cefalopodi (seppie, calamari, polpi) non superiore a 2/ppm (nota Min. San. del 18/10/88).

### **Gelato in vaschetta o monouso o in coppetta**

Il gelato dovrà essere industriale; dovrà essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali diffuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore).

Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Si richiedono i seguenti tipi:

coppetta gelato fior di latte gr. 50 circa

coppa gelato panna e cacao gr. 50 /60 circa

coppa gelato panna e fragola o limone e fragola gr. 50/60 circa

gelato biscotto gr. 70/80 circa

sorbetto frutta con e senza latte

gelato di soia (per diete)

Il gelato può, nelle singole scuole, essere distribuito anche in vaschette di volume compreso tra lt. 4 o 5, in vari gusti.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

In base a norme di buone pratiche di lavorazione il gelato dovrebbe contenere:

- almeno il 7% di sostanze solide provenienti dal latte (escluso il grasso);
- almeno il 5% di sostanze grasse provenienti dal latte o di origine vegetale; per quanto riguarda i gelati alla crema di latte, il grasso deve essere almeno il 7%;

-almeno il 13% di zuccheri;

-almeno il 30% di residuo secco; per i gelati alla crema di latte tale valore è portato al 32%.

Nell'analisi dei gelati particolare importanza riveste la determinazione dell'"overrun" cioè l'aumento di volume per incorporamento di aria nel prodotto.

Deve essere fornito in confezioni integre e sigillate dal produttore, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da DPR 777 del 23/08/82.

### **Pasta per lasagne**

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

### **Torta verde tipo erbazzone**

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

## **ALTRI PRODOTTI**

### **Acqua Minerale**

Si richiede la fornitura di acqua oligominerale naturale, in bottiglie da lt. 1 o lt. 0,5, da utilizzare per emergenze o per gite scolastiche o per altri motivi richiesti dall'A.C.

### **Orzo tostato solubile**

Proveniente da **agricoltura biologica**, nel rispetto della normativa vigente.

### **Infusi**

Tipologie richieste:

The, the deteinato, camomilla, infusi e tisane ai fiori e alla frutta, e karkade' in filtri.

## **Prodotti dietetici per la prima infanzia**

Si richiede la fornitura di: latti in polvere come da prescrizione pediatrica, di biscotti, crema di riso, pastina, omogenizzati, farine latte, liofilizzati, latte AD o di soia e di altri prodotti che potranno essere richiesti in base a certificazione pediatrica, sia per qualità che per marchio richiesto.

Si deve garantire la somministrazione di prodotti dietetici sulla base di certificazioni mediche, conformi alle normative vigenti relative ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare.

## **Prodotti dietetici**

Saranno richiesti prodotti senza glutine per celiaci o prodotti aproteici e ipoaproteici o altre tipologie di prodotti dietetici richiesti da particolari patologie certificate dal medico competente.

Tali prodotti devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;

I prodotti senza glutine devono essere presenti nel prontuario degli alimenti AIC in vigore; deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali.

## **Preparati per brodo**

Esclusivamente a base di prodotti vegetali provenienti **da coltivazioni biologiche**, senza glutammato monosodico, senza glutine.

## **Purea e frullati di frutta fresca**

In confezioni da 80/100 gr. circa, in vari gusti, provenienti **da coltivazioni biologiche o a lotta integrata**.

**Galette di riso o mais o fiocchi di cereali o muesli** provenienti **da coltivazioni biologiche**.