

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1) GENERALITÀ

Nel presente allegato sono descritte le derrate alimentari che dovranno essere utilizzate dalla Ditta per la preparazione dei pasti. Tali derrate devono essere conformi alle normative nazionali e comunitarie ed alle specifiche normative tecniche di settore attualmente vigenti ed alle successive modificazioni ed integrazioni intervenute e/o che interverranno nel periodo di esecuzione del contratto. Devono essere conformi alla medesima normativa le derrate alimentari, di analogo valore nutrizionale ed economico, utilizzate dalla Ditta per la preparazione delle pietanze di cui all'Annesso A all'Allegato II presente e/o per assicurare la massima variabilità dei menù mensili concordati con l'EDR, o previste dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Per la preparazione dei pasti non è ammesso, in ogni caso, tra l'altro, l'utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Si specifica inoltre, preliminarmente, che, onde garantire il non accadimento di rischi per la salute umana, tutte le derrate impiegate nelle preparazioni dei pasti giornalieri e i pasti medesimi non debbono contenere microrganismi patogeni, né loro metaboliti o tossine, né contenere tracce di elementi organici o inorganici estranei agli stessi. In peculiare va garantito l'ossequioso rispetto del Regolamento CE 1441/2007 e s.m.i. sui parametri microbiologici da rispettarsi.

Inoltre tutti gli imballaggi e i contenitori utilizzati a qualunque titolo devono garantire una corretta protezione da rischi microbiologici dei prodotti finiti e delle derrate alimentari impiegate.

2) RIFERIMENTI NORMATIVI PRINCIPALI

Si riportano, di seguito, in modo non esaustivo, le principali disposizioni di legge (nazionale e comunitaria) nel settore alimentare cui devono conformarsi i prodotti (non solo quelli alimentari) comunque utilizzati dalla Ditta nella preparazione dei pasti somministrati in esecuzione del servizio, come regolato dal contratto e dal presente Capitolato tecnico, ed il servizio de quo in genere:

Legge n. 580 del 1967 - Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari;

Legge n. 488 del 1999, ivi art. 59, comma 4 – e s.m.i. alla stessa disposizione – in materia di

Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità;

Decreto del Ministero della Salute 21.03.1973 e s.m.i., recante la Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale;

Legge n. 381 del 1991 sulle Cooperative sociali e l'agricoltura sociale;

D.P.R n. 502 del 1998 - Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146;

Legge n. 3 del 2001 - Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 21 novembre 2000, n. 335, recante misure per il potenziamento della sorveglianza epidemiologica della encefalopatia spongiforme bovina;

D.P.R. n. 187 del 2001 - Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146;

Decreto Legislativo n. 31/2001 sulle caratteristiche chimico-fisiche delle acque di rete e microfiltrate;

Regolamento CE n. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Regolamento CE n. 1830/2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati;

Legge n. 204 del 2004 - Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 24 giugno 2004, n. 157, recante disposizioni urgenti per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca;

Regolamento CE n. 852/2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;

Regolamento CE 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

Regolamento CE n. 1935/2004, riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

Decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 29 luglio 2004 sulla etichettatura delle carni da pollame;

Decreto del Ministero delle attività produttive del 21 Settembre 2005, relativo

alla Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria;

Regolamento CE n. 790/2005, recante modifica del regolamento (CE) n. 2406/96 che stabilisce norme comuni di commercializzazione per taluni prodotti della pesca;

Regolamento CE n. 2073/2005, sui Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

D.Lgs n. 114 del 2006 e, per le parti applicabili, Legge 88 del 2009 - Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari;

Regolamento CE 396/2005 sui livelli massimi di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari;

Regolamento CE n. 1907/2006 su Regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2006, concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH), che istituisce un'Agenzia europea per le sostanze chimiche, che modifica la direttiva 1999/45/CE e che abroga il regolamento (CEE) n. 793/93 del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1488/94 della Commissione, nonché la direttiva 76/769/CEE del Consiglio e le direttive della Commissione 91/155/CEE, 93/67/CEE, 93/105/CE e 2000/21/CE;

Regolamento CE 520/2006 relativo ai prodotti ceralicoli e al riso;

Regolamento CE n. 1967/2006 su pesca e taglie pesci commerciabili;

Regolamento CE n. 1924/2006 su indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari;

Regolamento CE n. 1441/2007 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

Decreto Legislativo 193/2007 relativo ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;

Regolamento CE n. 543/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame;

Regolamento CE n. 889/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;

Regolamento UE n. 604/2014, recante norme in materia di prodotti DOP, IGP, etc. (e (che abroga il corrispondente Reg.to CE n. 628/2008, modificante il regolamento (CE) n. 1898/2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 quale relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari). Si rammenta altresì il correlato Regolamento CE 1235/2008 e s.m.i. (ora sostituito implicitamente dal Regolamento UE 1793/2019) sull'applicazione del Regolamento 834 cit. per quanto attiene al regime di importazione dei prodotti biologici da

Paesi terzi. Inoltre, si richiama il Regolamento CE 710/2009 che correlato ai citati Regolamenti 889 e 834, stabilisce le modalità applicative relativamente alla produzione di animali e di alghe biologiche da acquacoltura biologica. Infine, si rammenta il Regolamento CE 18354 del 2009, come successivamente rettificato, che raccorda e specifica, rispetto ai cit. Regolamenti 889, 834 e 1235 (ora 1793), la normativa sui prodotti biologici e sulla loro etichettatura e, da ultimo, il Regolamento UE 1151/2012 che abroga e rivede l'intera materia; **Regolamento UE n. 10/2011** riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

Regolamento UE n. 543/2011 dettante norme in materia dei settori degli ortofrutticoli freschi e surgelati (e che abroga il Reg.to previgente CE 1221/2008), che modifica il regolamento (CE) n. 1580/2007, recante modalità di applicazione dei regolamenti (CE) n. 2200/96, (CE) n. 2201/96 e (CE) n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli, per quanto concerne le norme di commercializzazione;

Regolamento UE n. 234/2011, che attua il regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari;

Regolamento UE n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni ai consumatori sugli alimenti. In detta disposizione assumono particolare rilievo le esigenze di un'armonizzazione europea della etichettatura nutrizionale;

Decreto Legislativo n. 175/2011, norme relative a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana;

Legge 3 febbraio 2011, n. 4 Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari;

Regolamento UE 284/2011 in tema di condizioni e procedure per l'importazione di utensili per cucina in plastica provenienti da Cina e Hong Kong;

Decreto Legislativo n. 150/2012 sulle azioni comuni europee ai fini dell'utilizzo dei pesticidi sostenibili;

Regolamento UE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari e sui prodotti DOP, IGP, ecc.;

UNI -Pdr 25 -2016 su dieta mediterranea e sostenibilità ambientale;

Regolamento di esecuzione UE n. 594/2013, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011 per quanto riguarda le norme di commercializzazione nel settore ortofrutticolo;

Regolamento UE n. 1308/2013 recante norme sull'organizzazione comunitaria dei mercati

ortofrutticoli (abrogativo del **Regolamento previgente 1234/2007**, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli);

Regolamento di esecuzione UE n. 1337/2013 della Commissione, del 13 dicembre 2013, che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili;

Regolamenti dell'UE eventualmente vigenti sugli stock ittici pescabili nel Mar Mediterraneo, nel Mar Baltico, ecc.

Decreto Legislativo 231 del 2017 recante Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 (abrogativo del previgente D.Lgs n. 109 del 1992 - Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari);

Direttiva UE 2018/2001 su Oli alimentari diversi dagli oli di oliva e di girasole e sull'accertamento che non provengano da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio;

Regolamento UE 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici;

Regolamento di esecuzione UE 1715/2019 della Commissione del 30 settembre 2019 che stabilisce norme per il funzionamento del sistema per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali e dei suoi elementi di sistema (il regolamento IMSOC) (Testo rilevante ai fini del SEE);

Decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 sui "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari";

Direttiva UE 24/2014 e s.m.i. , per quanto applicabile;

Regolamento UE 609/2013, su tra l'altro alimenti ai fini medici per controlli del peso;

Decreto del Ministro delle Politiche Agricole e forestali n.350/90, recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, co.1, del D.Lgs. n.173/98 – e s.m.i. a detta disposizione;

Direttiva CE 58/1998 sulla protezione degli animali negli allevamenti e s.m.i. per quanto

applicabile;

Direttiva CE 43/2007 sulla protezione dei polli allevati per la produzione di carni e s.m.i., per quanto applicabile;

D.Lgs. n. 122/2011 e s.m.i., sulla protezione suina negli allevamenti;

D.Lgs. n. 331/1998 e D.Lgs. n. 126/2011 e s.m.i., ambedue sulla protezione in allevamento dei vitelli;

Legge n. 9/2013 e s.m.i. su qualità e trasparenza nella filiera degli oli di oliva vergini, nonché, con pari oggetto e in tema di etichettatura i Regolamenti UE 1096/2018, 1335/2013 (che modificano il tutt'ora vigente Reg.to UE 29/2012);

Regolamenti CEE, per quanto applicabili, n. 2136/89 e n.1536/92 su conserve in olio d'oliva di, rispettivamente, sgombro e tinnidi;

LARN – Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione.

Vige peraltro il dovere, nell'adempimento negoziale, di rispettare da parte della Ditta, oltre la lex specialis di gara ed il contratto e i relativi allegati (incluso, quindi, il presente CT e i suoi allegati), in modo particolare, la normativa di cui a:

- **il D.Lgs. n. 50/2016 e tutte le s.m.i. allo stesso (il c.d. “Codice degli appalti”);**
- **il D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. (il c.d. “Testo unico sulla Sicurezza”);**
- **il D.Lgs. n. 159/2011 e s.m.i. (il c.d. “Codice antimafia”);**
- **la L. n.190/2012 e s.m.i. (la c.d. “Legge anticorruzione nella P.A.”);**
- **il D. Lgs. 196/2003 e s.m.i. (il c.d. “Codice di protezione dati”);**
- **le norme “tecniche” UNI EN ISO applicabili ai singoli casi;**
- **la direttiva 904/2019 UE ove venisse recepita in Italia;**
- **il Codice Civile:** per tutto quanto non diversamente regolamentato dal contratto, dal CT e dalle norme espressamente richiamate anche a titolo di aggiunte e varianti.

N.B.: Tutti i predetti riferimenti normativi non ne escludono altri in atto vigenti (essendo i predetti solo quelli ritenuti precipui) e sono da intendersi vigenti nella loro versione modificata e/o consolidata. Eventuali norme che li abrogano saranno da intendersi automaticamente recepite sia durante la procedura di gara sia in fase di aggiudicazione e stipula negoziale, sia infine durante l'esecuzione contrattuale.

3) CRITERI AMBIENTALI MINIMI IN ATTUAZIONE DEL “PANGPP”

In attuazione di quanto prescritto dall'Allegato 1 “Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)”, la Ditta dovrà attenersi obbligatoriamente ai seguenti criteri ambientali minimi previsti dal CAM “Documento di Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” di cui al citato DM 10 MARZO 2020

(G.U. n. 90 del 4 aprile 2020)”, entrato in vigore a far data dal 4 agosto 2020:

- la Ditta (e l’EDR per la parte di propria competenza nella ristorazione o gestione mista) dovrà fornire:

- * giornalmente almeno 1 piatto vegetariano ovvero contenente proteine vegetarie;
- * ogni due settimane almeno un pasto esclusivamente interamente vegetariano con ricette a base di proteine vegetali e talora utilizzando nelle ricette combinazioni di ortaggi crudi (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni, ecc. – secondo il calendario di stagionalità di cui si dirà appresso) di specie normalmente somministrate cotte;

- la Ditta (e l’EDR per la parte di propria competenza nella ristorazione o gestione mista) inoltre dovrà avere cura di predisporre il menù mensile su base stagionale. Le materie prime impiegate devono essere conformi ai criteri ambientali di cui al citato DM 10.03.2020. Di tutti i piatti predisposti per ogni pasto, in ogni caso, la Ditta deve descrivere la ricetta. Questa deve essere prescelta in modo da consentire il recupero degli avanzi non serviti (per la c.d. “lotta allo spreco alimentare”).

Dovrà altresì garantire per un complessivo percentuale su base trimestrale l’erogazione di:

- * frutta, ortaggi, legumi, cereali per almeno il 20% proveniente da agricoltura biologica;
- * ortofrutta per almeno il 10% certificata nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata o equivalenti;

Al riguardo dovrà garantire che l’ortofrutta non sia di quinta gamma e che venga fornita sulla scorta del calendario di stagionalità allegato al presente capitolato. La frutta non di stagione è ammessa nel solo mese di maggio. I piselli, i fagiolini, la bieta e gli spinaci sono gli unici ortaggi/verdure ammessi quali surgelati.

La Ditta (e l’EDR per la parte di propria competenza nella ristorazione o gestione mista) dovrà fornire esclusivamente Uova biologiche, anche nella preparazione dei piatti in cui l’uovo entra a far parte della relativa ricetta.

Per quanto attiene alla carne, la Ditta (e l’EDR per la parte di propria competenza nella ristorazione o gestione mista) deve attenersi a garantire i seguenti requisiti minimi di legge:

- * non è ammessa alcuna preparazione a base di carne ricomposta, né prefritta, né preimpanata o che abbia subito alcuna lavorazione simile. Le predette fasi di lavorazione sono dunque ammesse solo a cura della Ditta nei centri cottura esterni o interni all’A.D. in cui avviene la preparazione dei pasti;
- * la carne bovina e quella avicola deve essere garantita per un complessivo percentuale sulla base trimestrale, comunque per almeno il 20% complessivo quale proveniente da agricoltura biologica;

- * la carne bovina, per un ulteriore minimo 10 % complessivo trimestrale, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata o equivalenti.

Detta certificazione può essere sostituita con quella certificata QV o equivalente nell'ambito dei sistemi di qualità regionali ovvero da etichetta in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative “benessere animale in allevamento” e “alimentazione priva di additivi antibiotici” o ancora a marchio DOP o IGP o “prodotto di montagna”;

- * la carne avicola dovrà integralmente, e dunque per l'ulteriore 80%, essere etichettata in conformità ai disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 29 luglio 2004 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni “allevamento senza antibiotici” e allevamento “rurale in libertà” o “rurale all'aperto”;

- * la carne suina deve provenire per almeno il 5% in peso, nel complessivo trimestrale, da agricoltura biologica, ovvero essere in possesso di certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un Organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici” (requisito questo ultimo garantito per almeno gli ultimi 4 mesi di vita dei suini).

I salumi e i formaggi devono essere somministrati per almeno il 30%, su base trimestrale, da agricoltura biologica ovvero a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna”. Inoltre, per i salumi è obbligatorio che siano forniti solo quelli della tipologia senza polifosfati ed anche senza glutammato monosodico (sigla E621).

Per quanto, invece, attinente ai prodotti ittici la Ditta (e l'EDR per la parte di propria competenza nella ristorazione o gestione mista):

- * non può somministrare alla A.D. preparazione a base di pesci, crostacei e molluschi che sia ricomposta, prefritta o preimpanata o che abbia subito alcuna lavorazione simile. Le predette fasi di lavorazione sono dunque ammesse solo a cura della Ditta nei centri cottura esterni o interni all'A.D. in cui avviene la preparazione dei pasti;
- * può somministrare solo pesci, molluschi e crostacei, sia freschi, sia surgelati, sia conservati, che abbiano origine FAO 37 o FAO 27 e che rispettino la taglia minima di cui al Reg. CE 1967/2006 (ivi all'Allegato 3). Le specie da somministrare, inoltre, non

debbono appartenere alle specie classificate dall'Unione internazionale per la conservazione della natura quali specie "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabili" ovvero "quasi minacciate". Sono in ogni caso da ritenersi conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se viene somministrato durante l'anno pesce di allevamento, dovrà essere somministrato almeno 1 volta l'anno pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da "allevamento in valle".

Per quanto attiene al pane, la Ditta (e l'EDR per la parte di propria competenza nella ristorazione o gestione mista) dovrà garantire l'alternanza di pane preparato con diverse tipologie di farine e "ricette" (farina di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro); con cereali misti, farro, segale, ecc.).

E ancora la Ditta (e l'EDR per la parte di propria competenza nella ristorazione o gestione mista) dovrà garantire:

- * che per la cottura e il condimento sia impiegato olio extra vergine di oliva e che questi per almeno il 40%, su base trimestrale, provenga da agricoltura biologica. Per le frittiture può essere impiegato olio di girasole (altri "oli da semi" sono consentiti per le frittiture medesime solo se in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale sulla scorta della relativa vigente normativa);
- * che il 33% (in peso e sempre su base trimestrale) di pelati, pomodori e passata di pomodori, siano di origine biologica;
- * che lo yogurt sia biologico;
- * che le banane e i prodotti esotici (cacao, cioccolata, ananas, caffè, zucchero di canna, ecc.) siano biologici e/o provenienti da commercio equo e solidale così come risultante da uno schema di certificazione riconosciuto (per l'Italia si veda la "Carta italiana dei criteri del commercio equo e solidale") ovvero di una *multistakeholder* iniziativa quali il FLO-cert o il WFTO o equivalenti;
- * che l'acqua di rete o microfiltrata sia conforme per caratteristiche chimico-fisiche al Decreto legislativo n. 31 del 2 febbraio 2001;

- * che i prodotti previsti contrattualmente da “filiera corta” rispettino i requisiti normativi relativi per essi vigenti;

4) TABELLE MERCEOLOGICHE

Fermo restando quanto previsto ai precedenti paragrafi, ed in particolare al precedente paragrafo 3 per quanto attiene ai criteri ambientali minimi, si elencano le caratteristiche merceologiche dei principali gruppi di prodotti alimentari che dovranno essere utilizzati dalla Ditta e da ogni singolo EDR per la parte di propria competenza nel servizio di ristorazione per l’espletamento dei servizi oggetto della gara.

PANE e PANGRATTATO

Il pane deve essere di produzione giornaliera e confezionato con farine che garantiscano ai commensali l’alternanza di pane preparato con diverse tipologie di farine e “ricette” (farina di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale, ecc.).

Deve essere prodotto esclusivamente con impasto composto, oltre che dalla farina di base, da acqua, sale e lievito naturale.

Non deve essere stato prodotto oltre le 30 ore dalla immissione in consumo. Non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato, riscaldato.

Il pane deve essere lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta deve essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori. La mollica deve essere asciutta, morbida, con alveatura regolare, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e presentare al taglio occhiatura uniforme e di giusta dimensione, a seconda dei formati, e non deve impastarsi alla masticazione o sotto la pressione delle dita. Alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con crosta che resta ben aderente alla mollica e che si sbriciola leggermente. Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un’adeguata igiene del prodotto fino al consumo. Il pane deve essere somministrato nelle tipologie “rosetta”, “ciabatta”, “a fette”, in pellicole microforate con impressa la data di produzione.

Il pane deve essere prodotto secondo le modalità di cui alla L. 4 luglio 1967, n. 580 e s.m.i. Il pane grattugiato deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito. Il prodotto ottenuto deve essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro. Deve essere confezionato in busta chiusa di materiale tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto.

PRODOTTI DA FORNO

Si intendono per prodotti da forno i seguenti generi:

- fette biscottate senza zucchero, grissini, crackers, pane biscottato e simili, in confezioni monoporzione, preparati esclusivamente con farina ottenuta garantendo l'alternanza già prevista per il pane, così che i prodotti stessi risultino ottenuti alternativamente da diverse tipologie di farine e "ricette" (farina di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale, ecc.). Tra gli altri ingredienti sono ammessi oli vegetali monoseme, amido di frumento, malto, lievito, sale. Vi rientrano anche i biscotti secchi dolci non farciti, in confezioni monoporzione, preparati esclusivamente con farina ottenuta garantendo l'alternanza già prevista per il pane, così che i prodotti stessi risultino ottenuti alternativamente da diverse tipologie di farine e "ricette" (farina di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale, ecc.). Tra gli altri ingredienti sono ammessi: oli vegetali monoseme, polveri lievitanti, sale, uova, frutta fresca secca e oleosa, yogurt, amido di frumento, malto, glucosio, latte e zucchero;
- pasta sfoglia per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati, esente da additivi chimici (coloranti, conservanti, ecc.).

E' tollerato l'impiego del burro ma non di margarina o di grassi idrogenati.

Così pure devono risultare privi di additivi prodotti quali panettone, pandoro, colomba, e prodotti simili, che possono essere somministrati in occasioni di festività o ricorrenze/eventi particolari.

Stesse regole vanno seguite per le merendine monoporzione fornite dalla Ditta per la 1^a colazione (crostatine - pandorini, ecc.).

Tutti i prodotti da forno devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non sono tollerati sapore e odore anomali, macchie, spezzature, tagli o rammollimenti atipici.

PASTE ALIMENTARI E PASTA ALL'UOVO

La pasta di semola di grano duro, in tutti principali formati disponibili sul mercato, deve essere di omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. La pasta non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente, deve essere immune, in modo assoluto, da insetti, parassiti, muffe, ecc.; qualora fosse rimossa, non deve lasciare cadere polvere o farine. Inoltre, deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. Non deve essere ottenuta da frumento transgenico. Non deve presentare: macchie, spezzature, tagli, bottature o bolle d'aria. Per la preparazione dei primi piatti in bianco potrà essere richiesto l'utilizzo di pasta di semola integrale di grano duro. Deve essere prodotta in conformità alle disposizioni di cui al DPR 187/2001 e s.m.i.

La pasta secca all'uovo, in tutti principali formati disponibili sul mercato, deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

Gli gnocchi di patate devono essere freschi o conservati sottovuoto od in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con: patate (minimo 70%), farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali, eventualmente spalmati con olio vegetale.

La pasta ripiena deve essere priva di additivi (coloranti, conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità - glutammato monosodico, ecc.); la percentuale del ripieno di tortellini e di ravioli non deve essere inferiore al 25% del peso complessivo.

Per tutti i tipi di pasta si richiede inoltre che:

- sia del tipo che resta al dente dopo la cottura;
- sia idonea all'impiego in ristorazione collettiva (mantenendo elasticità e punto cottura, non subendo impaccamenti o spappolamenti di sorta per almeno 45' dalla preparazione dei piatti per il consumo in cui essa è impiegata).

Deve essere garantita, almeno per i pranzi, la alternanza intra-giornaliera tra un prodotto a base di pasta "corta" (penne, rigatoni, mezze maniche, tortiglioni, farfalle, fusilli, ecc.) ed uno a base di pasta lunga (spaghetti, vermicelli, linguine, tagliatelle, ecc.).

RISO, ORZO E FARRO

Sono richieste le seguenti varietà: superfino arborio, carnaroli o roma, fine rizzotto o ribe S. Andrea, semifino vialone nano. Può essere richiesto riso parboiled. Deve essere sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14-15%, privo di polveri, minerali (gesso caolino) e di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.). Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore, diverso da quello che gli è proprio; non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente dal Ministero delle politiche agricole e forestali, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie. Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

L'orzo ed il farro devono essere in grani uniformi, integri e puliti; non devono presentare semi, sostanze estranee, muffe. Il prodotto, così come il riso, deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, parassiti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

SFARINATI

Sfarinati prodotti da semola di grano duro (semolino), farina di frumento tipo "0" o "00", farina di farro, di avena, di grano saraceno, farina e/o semolino di riso, farina di mais bianca e gialla per

polenta. Tali prodotti non devono risultare alterati per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti o muffe.

LEGUMI FRESCHI, SURGELATI e SECCHI E ALTRI GENERI AD ALTO CONTENUTO PROTEICO

Si prevedono le seguenti tipologie di legumi: fagioli (alternando cannellini e borlotti) e lenticchie delle diverse varietà, ceci, piselli, fave, cicerchie. I legumi utilizzati devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sani, privi di muffe, di insetti, di parassiti, o di altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.), uniformemente essiccati (se non impiegati quelli freschi o surgelati), e non devono presentare attacchi di parassiti.

I legumi secchi debbono aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Debbono essere somministrati nel rispetto dei criteri di cui al para 3) del presente allegato.

Per la preparazione di secondi piatti a base di proteine vegetali sono richiesti prodotti alimentari ad alto contenuto proteico a base di soia o di glutine.

OLIO extra VERGINE DI OLIVA E OLI MONOSEME

Sono richiesti: olio extra-vergine di oliva per condire a crudo, ovvero per le cotture delle pietanze di ogni genere. Per le frittiture si deve utilizzare olio di girasole. Altri oli da semi possono alternativamente essere impiegati in modalità “mono seme” nel rispetto delle prescrizioni di cui al cit. precedente para. 3 e nel rispetto della normativa vigente. La densità dell’olio extra vergine di oliva, non deve essere elevata o troppo fluida. L’aroma deve essere intenso di oliva, non devono essere presenti aromi indesiderati non tipici del prodotto quali: di morchia, stantio, metallico, di muffa, rancido, acidulo, di mandorlato, amarognolo. Il sapore deve essere gradevole, pieno e della giusta acidità. L’extra-vergine di oliva deve essere ottenute dal frutto dell’ulivo esclusivamente mediante processi meccanici o fisici, tali che non causino alterazione del prodotto. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da olive nazionali di qualsivoglia cultivar e che siano dell’ultima annata agraria utile.

AROMI E CONDIMENTI

Erbe aromatiche fresche e secche: origano, alloro, prezzemolo, salvia, semi di finocchio, basilico, rosmarino, sedano, capperi, timo, maggiorana, menta, ecc.- Aceto di vino, aceto balsamico. Limone fresco o succo di limone. Sale marino integrale grosso e fine senza additivi e anti-agglomeranti. La maionese deve essere realizzata utilizzando solo olio di semi di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti ad eccezione dei correttori di acidità. Altre salse: senape, ketchup, tabasco, bernese. L’aceto di vino deve essere conforme alla normativa

vigente e deve possedere un'acidità compresa tra il 6 e il 12% (con tolleranza in più o in meno del 3%). E' vietato aggiungere l'aceto con acido acetico o altri acidi e coloranti. Può essere fornito sia aceto di vino rosso, sia aceto da vini bianchi. Deve essere somministrato presso le mense anche aceto balsamico "tipo modena".

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Premesso che debbono rispettare quanto sopra detto al para. 3), si aggiunge quanto a seguire:

La frutta fresca, somministrata secondo il calendario della stagionalità in Annesso B (per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo) deve essere di categoria extra secondo le norme di commercializzazione comunitarie, di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare deve:

- presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- provenire, salvo i casi diversi previsti dal presente CT dal territorio nazionale;
- essere sana, non affetta da marciume, o da attacchi parassitari, punture di insetti, fumaggine, muffe, essere intera, di buona qualità, esente da danni da gelo ed esente da odori e sapori estranei, adeguatamente matura e sviluppata.

Varietà richieste: ci si deve attenere, come accennato, a quanto stabilito nell'annesso B che elenca la frutta stagionale ammessa.

Per quanto riguarda le singole tipologie di frutta, si elencano a seguire i parametri minimi delle sole tipologie di frutta di più comune somministrazione, rinviando, per le altre alle previsioni normative vigenti in materia.

- **Arance bionde e rosse, e tarocchi**: calibro minimo 11, tollerato colore verde per 1/5 del frutto solo in riferimento alle forniture precoci;
- **Mandarini, clementine, mandaranci**: calibri compresi tra 4 e 9, tollerato a inizio stagione verde max per 1/3;
- **Mele** con preferenza per le varietà Gialla tipo Golden e Rossa tipo Stark, Calibri maggiori o uguali di 65. Le mele debbono aver raggiunto il pieno sviluppo vegetativo e presentarsi con colorazione tipica della cultivar e con polpa perfettamente distribuita;
- **Pere** con calibro minimo pari a 55. Per il resto vale quanto statuito per le mele;
- **Pesche** (tutte le varietà presenti, opportunamente alternate: es. pesche a pasta gialla, a pasta bianca,

percochi, noci-pesche, pesche tabacchiere, ecc.). Calibri almeno pari a 51, salvo i diversi calibri dovuti alle specificità di conformazione di alcune varietà. Per il resto, vale quanto disposto per le mele e per le pere;

- **Albicocche:** devono avere sempre nocciolo ben distaccato dalla polpa. La polpa deve in ogni caso risultare compatta. Devono possedere il colore tipico della singola varietà fornita. Debbono essere impiegati frutti dal diametro minimo di mm. 27;
- **Prugne/Susine:** ovali le prime e afferenti alle cultivar europee; tonde le seconde e afferenti alle varietà cc.dd. “cino – giapponesi”. E’ richiesto che, in ambedue casi, la polpa si presenti morbida ma non molle. Non sono ammessi tagli e ammaccature sul frutto, che dovrà avere la colorazione tipica della varietà in somministrazione;
- **Uva.** Deve essere di varietà da tavola. Alternando uva bianca a uva rossa. Deve essere, oltre modo, perfettamente matura e priva di muffe. Gli acini debbono presentarsi integri e ben formati;
- **Kiwi.** I frutti devono presentarsi di una grammatura minima di 65 g e risultare perfettamente sviluppati e con polpa soda, né troppo dura né troppo molle;
- **Meloni e angurie.** Per entrambe le tipologie si deve garantire la presenza di piena maturazione dei frutti con accenno di distacco del picciolo. La pezzatura richiesta per i meloni delle varie cultivar in commercio è pari a minimo 350 g. Per le angurie il peso minimo deve essere pari a 1,5 Kg. I colori devono essere tipici;
- **Banane.** Prodotti che devono sempre essere da agricoltura equa e solidale e biologici. Il colore deve essere giallo con sole punte verdi. Il frutto interno deve essere sodo, intero, sano, senza marciumi, parassiti. Il frutto esterno deve essere privo di marciumi, muffe, parassiti, funghi. E risultare privo di ammaccature, piegature, disseccamenti.

La pezzatura minima è pari a 100 g;

- **Cachi:** a buccia liscia e lucida ed intatta. Possono avere consistenza solida o morbida. Soffice nei primi casi e non eccessivamente cedevole nei secondi. I frutti devono essere ben maturi e non stazionare in mensa più di tre giorni prima rispetto la data di prevista immissione in distribuzione;
- **Fragole.** E’ vietato somministrare frutti con presenza di residui terrosi. E’ ammessa la punta lievemente bianca al vertice;
- **Ciliegie e amarene.** Si deve assicurare la buona maturazione, il colore tipico della singola cultivar offerta e solo leggere abrasioni superficiali. Il diametro minimo è pari a 17 mm;

La verdura fresca, somministrata secondo il calendario della stagionalità in Annesso B, deve essere di categoria extra e presentare le caratteristiche merceologiche delle varietà richieste, essere di recente raccolta, a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, asciutta, priva di terrosità e di altri corpi o prodotti eterogenei, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura

uniforme, a seconda delle specie, esente da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.). Gli ortaggi non devono presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente ed, in particolare, gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati. Le verdure e gli ortaggi somministrati devono essere interi, sani, senza lesioni, resistenti al tatto, senza marciumi. Devono essere prive di umidità esterna anomala e privi di sapori che non siano specie-specifici. Solo in superficie sono tollerate lievissime lesioni/imperfezioni che non pregiudichino qualità, sapore e valori nutritivi della parte edibile.

Varietà richieste: Si veda l'annesso B che elenca la verdura stagionale ammessa.

Le verdure surgelate devono riportare in confezione le indicazioni previste per legge (la denominazione di vendita completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato, le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione, l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso, l'indicazione del lotto). In particolare, i prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e con data di produzione di facile lettura. In tutte le confezioni di prodotti deve essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento e il termine per il consumo. Le verdure devono essere sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge. Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Tutti i prodotti orticoli surgelati (nelle ipotesi specifiche in cui sono ammessi) devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati. Debbono essere esenti da fisiopatie, funghi, muffe, insetti, parassiti, corpi estranei e batteri patogeni. I pezzi non devono risultare impaccati, riuscendo ad essere separati. Non devono presentare eccessi di ghiaccio sulla superficie. Odori e sapori debbono essere quelli della specie/cultivar di appartenenza. Non sono ammesse verdure di consistenza legnosa o troppo molle e che si spappoli. Il peso massimo che possono avere come "calo" è pari al 23%.

Sono ammessi, quali surgelati, solo: piselli (var. "finissimi", fagiolini "fini", bieta e spinaci "bio").

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici possono essere freschi e/o surgelati. Devono rispettare i criteri FAO 37 e FAO 27 ed avere taglia minima nei limiti di cui al cit. Reg. CE 1967/2006 (ivi All. 3). I prodotti della pesca surgelati devono essere in perfetto stato di conservazione e presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. I prodotti dovranno provenire da stabilimenti comunitari riconosciuti o extracomunitari a questi equiparati, nei quali vige l'obbligo di tutti i controlli previsti dalle normative vigenti in ambito nazionale ed europeo. Categoria di freschezza richiesta: extra.

I filetti di pesce devono essere diliscati e privi di residui di pelle e di grumi di sangue. Le etichette apposte sulle confezioni o, in alternativa, sul documento commerciale, ai fini della rintracciabilità dovranno contenere le diciture obbligatorie previste dalla legge: la denominazione commerciale e scientifica di specie, il metodo di produzione (pescato od allevato), la zona di cattura o di allevamento. Non sono impiegabili quei prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura, presentino le seguenti anomalie: presenza di corpi estranei, odore di ammoniaca, colorazione giallastra, odore e/o sapore sgradevole o improprio, aree di disidratazione (c.d. bruciature da freddo), ammuffimenti, formazione di cristalli di ghiaccio per ricongelamento del prodotto. Devono essere utilizzati:

- filetti anche surgelati (individualmente o interfogliati) in confezione originale o freschi, perfettamente diliscati, di platessa, sogliola, salmone, trota, halibut (non sono ammessi la verdesca ed il pangasio);
- filetti di baccalà o di stoccafisso (surgelati e/o freschi), con salagione uniforme, cute ben aderente ai tessuti sottostanti, tessuti di consistenza soda, di colore biancastro e di odore caratteristico, che non devono contenere additivi e conservanti e presentare viscosità superficiale, segni di putrefazione, ammuffimento o irrancidimento;
- dentice, orata, occhiata, spigola, marmora, triglia di scoglio o di fondo, gallinella, pagello fragolino, scorfano rosso, cefalo, sigano, sugaro, palamita, merluzzo carbonaro, pesce serra, cicerello;
- trota, corregone o iridea BIO e altre specie di acqua dolce autoctone pescate nell'Ue;
- pesce azzurro (fresco e/o surgelato): sarda, sardina, alice;
- tranci surgelati, in confezioni originali di: tonno alleterato o altro tonno che non provenga da specie "in pericolo", "in pericolo critico", "vulnerabile" o "quasi minacciato"), salmone;
- cefalopodi: seppie, seppiette, calamari, moscardini, polpo, totani;
- molluschi bivalvi (freschi e/o surgelati): cozze, vongole, lupini;

- crostacei sgusciati freschi e/o surgelati): gamberi e code di gamberi, gamberetti, scampi;
- limanda

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. Non è ammessa la fornitura di prodotti a base di pesci, crostacei o molluschi prefritti o preimpanati. In somministrazione non si dovranno rinvenire: pinne, pelle, residui membranosi. Saranno tollerate al mx 1 spina per pesce purché inferiore a 5 mm e di consistenza molla. La massima tolleranza di Trimetillamina (TMA) è pari a 1 mg su 100 g di parte edibile. Le parti azotate volatili sono ammesse entro i limiti di 30 mg al max per 100 g di parte edibile.

E' fatto assoluto divieto somministrare, come predetto al para a precedere 3), pescato appartenente a specie in “pericolo”, “pericolo critico”, “vulnerabili” o “quasi minacciato” o a categorie di rischio ancora maggiore secondo la normativa IUCN nazionale e europea.

Per tutto quanto non richiamato si rimanda all'integrale rispetto del para 3).

PESCE CONSERVATO (tonno di specie consentite in scatola al naturale/sott'olio)

Il tonno deve essere di colore chiaro-rosato e risultare di trancio intero; deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, consistente e con fibre non stoppose, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura. Il recipiente deve risultare perfettamente integro da bombaggi, ammaccature, tracce di ruggine o discontinuità della banda stagnata o alluminata. All'apertura della scatola il prodotto deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non deve emanare odore sgradevole, né presentare alterazioni macroscopiche; tolto dalla scatola e privato dell'olio deve conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore e né tracce di schiumosità in superficie o in profondità. Non è ammesso il tonno che provenga da specie “in pericolo”, “in pericolo critico”, “vulnerabile” o “quasi minacciato”.

CARNI

Le carni bovine, fresche-refrigerate o surgelate, devono provenire da allevamenti, macelli e stabilimenti di produzione nazionali o comunitari. Se surgelate, devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco. Le carni devono provenire da carcasse di bovino con classe di conformazione almeno “U” (ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante), secondo le tabelle di classificazione comunitarie. Possono essere utilizzate, di massima alternandole, carni di vitellone (non castrato e di età non maggiore ai 2 anni) e di manzo (compresa, in questa ultima ipotesi le giovenche che non hanno ancora figliato). La classe di ingrassamento deve essere la 2. Non sono ammesse le frattaglie. Non sono ammesse, in ogni caso, le carni di toro e di vacca (giovenca che ha già generato ed allattato).

Le carni devono essere pulite, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporczia o da sangue, prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, prive di ossa rotte sporgenti, prive di coaguli ed ecchimosi. Le carni devono presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che risultano così marezzati mediamente. La tessitura carnea deve essere compatta sufficientemente e presentare consistenza pastosa.

La carica microbatterica deve essere entro i limiti di legge. All'animale le cui carni sono somministrate all'A.D. non deve essere somministrato alcun tipo di antibatterico o di anabolizzante. Le carni devono presentare i soli caratteri organolettici specie-specifici e non debbono contenere alcuna sostanza estranea aggiunta a qualsivoglia titolo.

Le carni devono aver avuto una frollatura minima di 12 giorni. La shelf life residua del prodotto carneo somministrato deve essere di gg 21 (tenendo conto di pezzature minime, da cui poi porzionare, di 1 kg).

Le carni devono provenire dai seguenti tagli anatomici ed utilizzati, indicativamente, per le pietanze riportate tra parentesi:

- fesa, sottofesa e noce (per bistecche e cotolette);
- polpa di spalla;
- noce, muscoli di spalla, girello (per spezzatino e arrosto);
- spalla da destinare a macinato (per hamburger o polpette);
- biancostato, reale, punta di petto (per macinato per ragù);
- girello;
- lombata;
- scamone,
- sottospalla;
- campanello e muscolo posteriore;
- filetto (almeno 1 volta ogni mese).

Il macinato deve presentarsi di colore rosso bruno con distribuzione omogenea del grasso, con assenza di schegge ossee e di parti legamentose e tendinee, prive di additivi aggiunti.

Le carni suine, fresche refrigerate o surgelate, devono provenire da allevamenti, macelli e stabilimenti di produzione nazionali o comunitari. Gli animali devono essere di provenienza nazionale ovvero da stabilimenti riconosciuti dall'UE.

Le carni devono provenire da carcasse di suini con classe di conformazione almeno "U", secondo le tabelle di classificazione comunitarie. Oltremodo è necessario che le carcasse appartengano a

categoria di pedo L (Light, leggero) e cioè a suini leggeri e magroni. Si richiedono i seguenti tagli anatomici: lombo, costine, spalla, arista, salsiccia. Il maiale la cui carne viene somministrata all'A.D. deve essere, anche se refrigerato, ecc. un suino classificabile leggero o magrone.

La carne deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; non deve emanare odori anormali percepibili sia prima che dopo la cottura; non deve presentare colorazioni anomale come un colore giallo-rosa slavato, non deve essere di consistenza molle e con notevole sierosità oppure di colore scuro, consistenza soda e secca. La carne deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. La shelf life residua del prodotto carneo somministrato deve essere di gg 21 (tenendo conto di pezzature minime, da cui poi porzionare, di 1 kg).

Le carni avicole o di pollame (pollo e tacchino), anche ove fresche-refrigerate o surgelate, devono provenire esclusivamente da allevamenti nazionali. Le carni non dovranno aver subito alcun trattamento volto alla loro conservabilità al di fuori della refrigerazione o surgelazione e, quindi, non dovranno essere trattate con acqua ossigenata o con altre sostanze decoloranti o con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti. Le carni predette devono essere di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, integre, pulite e la pelle deve presentarsi di colore giallo chiaro, omogeneo.

Tagli richiesti: petto, cosce, coscetta, fesa. Le carni devono essere ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, la pelle deve essere di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita ed elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume, non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale o lacerazioni; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti. Le carni devono essere completamente dissanguate e di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudati né trasudati; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi. Le carni devono appartenere alla Classe A.

Il pollo a busto refrigerato deve provenire da animali di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione ed essere di recente macellazione (non oltre i 3 gg.), essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di uropiglio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino; deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi, deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca; deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida; deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue.

Non è ammessa la fornitura di prodotti, a base di carni dei tipi su elencati, prefritti o preimpanati. Si applica integralmente quanto statuito al precedente para. 3) e nel capitolato.

PRODOTTI A BASE DI CARNE (salumi e prosciutti, ecc.)

Per i prodotti a base di carne dovranno essere rispettate le caratteristiche merceologiche dettate dalla legge e, per quanto concerne quelli D.O.P./I.G.P. e “di montagna” anche dai disciplinari di produzione approvati dalle specifiche norme di settore. I prosciutti crudi stagionati (prevista alternanza tra parma e altre produzioni nazionali tipiche) e gli altri prodotti che hanno subito un trattamento di salagione e di stagionatura (coppa, spalla, pancetta, etc.), nonché i prosciutti cotti (“cotti” che devono essere “High quality”), senza aggiunta di polifosfati, glutammato monosodico, proteine di soia o del latte, ottenuti da cosce di maiale intere, e gli insaccati (salami macinati stagionati – dovranno essere alternati: tipo milano, tipo napoli, tipo ungherese, tipo cacciatore, soppressa veneta, finocchiona, salame felino, soppressa calabro-lucana; mortadella, etc.) devono essere di produzione nazionale e provenienti da suini allevati in ambito nazionale o comunitario. In particolare per la somministrazione, da garantirsi almeno 1 volta a settimana tra i secondi piatti freddi, del prosciutto crudo stagionato, è richiesto che la stessa sia caratterizzata da assenza di grasso visibile eccessivo, di rancidità e di giallo. Deve inoltre garantirsi una stagionatura minima (dei “crudi”) di 18 mesi.

Parametri dei principali prodotti carnei – per gli altri si rimanda alle vigenti normative sui disciplinari di produzione:

- Salami macinati stagionati:

Stagionatura minima comune: 2 mesi;

Umidità: $35\% \pm 3\%$;

Grassi: $40\% \pm 3\%$;

Proteine minime: $20\% \pm 3\%$;

Ph non inferiore a $5 \pm 3\%$;

- Prosciutto cotto di alta qualità (High Quality):

Aroma dolce e non acidulo;

Assenza di polifosfati, caseinaiti, lattati, soia;

Non deve essere “ricostituito”;

Umidità max: $75,5\% \pm 3\%$;

- Prosciutto crudo disossato (Parma D.O.P. o almeno equivalenti):

Stagionatura minima: 18 mesi;

Umidità max: $45\% \pm 3\%$;

Grassi max: $10\% \pm 3\%$;

UOVA

Uova fresche di gallina, esclusivamente biologiche, allevate a terra e di produzione nazionale. Categoria richiesta: A, peso: L. Il guscio deve essere integro e pulito, senza tracce di sangue, feci, piume. L'albume chiaro e senza corpi estranei, limpido e di consistenza gelatinosa, il tuorlo ben trattenuto deve essere esente da corpi estranei, macchie di sangue ed odori estranei. Esso deve risultare visibile come ombatura a verifica tramite speratura. In particolare, a verifiche: le uova debbono presentare camera d'aria di altezza non superiore a 4 mm e immobile. A verifiche l'eventuale germe deve avere uno sviluppo impercettibile. Le uova devono risultare esenti da odori ormonali.

FORMAGGI

Tutti i formaggi devono essere prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari e devono essere conformi ai requisiti delle pertinenti normative. Sono richiesti formaggi di prima qualità e scelta che abbiano tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto e per quanto concerne quelli D.O.P./I.G.P. e "di montagna", anche i requisiti previsti dai disciplinari di produzione approvati dalle specifiche norme di settore. **I formaggi a pasta filata freschi** (mozzarelle e fiordilatte vaccine e di bufala) devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato e non devono presentare gusti anomali o inacidimento. Debbono avere una shelf life minima al momento della consegna di 7 gg prima della scadenza. **I formaggi a pasta filata stagionati**, in particolare, dovranno avere il giusto punto di maturazione, senza acari o larve di altri insetti, esenti da difetti esterni causati da muffe e marcescenze e non esalare odori anomali. Devono presentarsi liberi da fermentazioni anomale e devono aver superato un periodo minimo di stagionatura pari ad almeno 40 gg. Vi rientra in primo luogo il provolone dolce. Per **i formaggi freschi da tavola** (es: crescenza, stracchino, ecc.) devono presentarsi a pasta compatta e non eccessivamente molle, omogenea e priva di occhiature o bolle d'aria. Non sono tollerate anomalie di fermentazione che ne inficino aspetto, odore e sapore. Debbono affluire ai locali cucina/dispense dell'EDR con una shelf life residua pari al 70% rispetto alla data di scadenza.

Stagionature minime per **i formaggi stagionati a pasta pressata**:

- Asiago DOP pressato: 20 gg;
- Asiago DOP d'allevato: 1 anno;
- Montasio DOP: 2 mesi;
- Tipo "Bel Paese"; 20 gg;
- Caciotta di latte misto vaccino-ovino: 20 gg;
- Caciotta di latte vaccino: 6 settimane;

- Parmigiano reggiano: 18 mesi;

per gli altri formaggi stagionati a pasta pressata, e per tutti gli altri formaggi in genere, si tengano a base i disciplinari di produzione DOP/IGP e le vigenti normative.

A titolo indicativo e non esaustivo si riporta, di seguito un elenco di formaggi da utilizzare nella preparazione dei primi e dei secondi piatti o da servire come piatto freddo: mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, ricotta vaccina o di pecora, stracchino, crescenza, robiola, scamorza, caciocavallo, provolone dolce e/o piccante, caciotta fresca o stagionata bovina o mista, italico, pecorino, formaggi erborinati e da grattugia (parmigiano reggiano e grana vanno garantiti tra i secondi piatti freddi almeno 1 volta a settimana), taleggio, gorgonzola dolce e/o piccante, emmenthal, asiago pressato e “d’allevato”, montasio, tipo “bel paese”.

LATTE E DERIVATI DEL LATTE

Il latte deve essere di alta qualità, intero o parzialmente scremato, e pastorizzato.

Il burro, prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di 1^a qualità, deve essere di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Lo Yogurt deve essere ottenuto con *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* e latte intero o parzialmente scremato. E' richiesto nelle seguenti tipologie: intero o magro alla frutta; intero o magro naturale. Almeno per il 30% lo yogurt deve essere biologico.

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e somministrato in contenitori sigillati; le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa di settore e non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

ALTRI GENERI

Acqua oligominerale naturale o effervescente naturale non addizionata di anidride carbonica. Cacao in polvere. Caffè. The. Marmellata, miele, confettura di frutta “extra” (minimo 45% di polpa di frutta) privi di edulcoranti ed in monoporzioni. Orzo tostato macinato o solubile. Passata di pomodori (unici ingredienti: pomodori, sale). Pomodori pelati, tipo “S. Marzano”, in scatola, di qualità superiore. Almeno il 33% dei prodotti a base di pomodoro deve essere biologico. Preparato per brodo a base di estratti vegetali e lieviti senza glutammato monosodico e senza estratti di origine animale. Creme pronte, creme caramel, mousse di frutta, ecc. Zucchero bianco raffinato e zucchero di canna integrale.

Nota: come predetto nel testo del Capitolato, la Ditta dovrà tendenzialmente prediligere tra i cereali e loro derivati e i tuberi, da impiegarsi nella preparazione delle pietanze quelli integrali e ricchi di fibra e quelli ad alto tenore di Vitamina B. Tra la frutta di stagione va favorita la somministrazione di quella ad alto contenuto di: fibra, B-carotene, Vitamina C e Potassio. Tra i formaggi va favorita la distribuzione di quelli ad alto contenuto di Calcio e di Vitamina B2. Tra le carni, pesce, uova, ecc. va promossa al massimo la somministrazione (pur entro una policy di contenimento dell'impiego della carne) di specie, tagli anatomici, preparazioni ad alto contenuto di rame, ferro e Vitamine del gruppo B.

