

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1) GENERALITÀ

Nel presente allegato sono descritte le principali 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, tanto quelle attualmente vigenti quanto a quelle derivanti da successive modificazioni ed integrazioni intervenute e/o che interverranno nel periodo di esecuzione del contratto.

Devono essere conformi alle medesime normative **tutti gli alimenti e le derrate alimentari e non alimentari** – *anche non descritti nel presente Allegato* - che potranno a qualsiasi titolo essere impiegati dall'O.E. per l'esecuzione del servizio, per la preparazione delle pietanze previste sia dai menu fissi stabiliti dall'A.D. e posti in allegato al Capitolato, sia dal menu aggiuntivo proposto dall'O.E. in sede di offerta tecnica presentata in gara.

Il presente Allegato, in quanto *lex specialis*, per talune categorie di alimenti e derrate dettagliatamente indicate stabilisce requisiti ulteriori rispetto a quelli obbligatori per legge.

Devono essere conformi sia alle specifiche richiamate normative che agli ulteriori requisiti stabiliti dal presente Allegato **gli alimenti e le derrate alimentari** che l'O.E. deve fornire e/o ha proposto, per determinate categorie di prodotti, in sede di offerta tecnica come ampliamento di gamma dei prodotti c.d. "QUALIFICANTI":

- BIO (ai sensi del Reg. UE 2018/848 e del DM attuativo n. 229771/2022)
- SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata)
- SQNZ (Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia);
- Sistemi Qualità Regionale riconosciuti ai sensi del D.M. Politiche Agricole 8 Settembre 1999 n. 350;
- DOP/IGP/PRODOTTO DI MONTAGNA;
- ETICHETTATURA FACOLTATIVA approvata da Ministero Politiche Agricole almeno per le informazioni relative a benessere animale e alimentazione priva di additivi antibiotici;
- ETICHETTATURA FACOLTATIVA approvata in base al DM 29 luglio 2004 per il pollame per almeno le seguenti informazioni: senza antibiotici, rurale in libertà (*free range*) o rurali all'aperto;
- Prodotti KM 0 e/o FILIERA CORTA come descritti dalla legge 17 maggio 2022, n. 61;
- Prodotti da AGRICOLTURA SOCIALE in base alla Legge 141/2015 o da aziende iscritte Rete del Lavoro agricolo di qualità (LAQ) ex art. 6 del D.L. 91/2014;
- Prodotti da zone terremotate o alluvionate (D.L. n. 189/2016 e D.L. n. 61/2023)
- Certificazione volontaria di prodotto (mediante un atto formale con un ente terzo accreditato)

AI FINI DELLA VERIFICA DELLA CORRETTA SOMMINISTRAZIONE DEI GENERI ALIMENTARI "QUALIFICANTI" COME IN SEGUITO SPECIFICATI (in base ai CAM, al presente ALLEGATO II e all'OFFERTA TECNICA) LE PERCENTUALI DOVRANNO ESSERE COMMISURATE AI PASTI EROGATI PRESSO CIASCUN EDRC SU BASE TRIMESTRALE.

In ogni caso, per la preparazione dei pasti non è ammesso, tra l'altro, l'utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.). Si specifica inoltre, che tutte le derrate impiegate nelle preparazioni dei pasti e i pasti medesimi non debbono contenere microrganismi patogeni, né loro metaboliti o tossine, né 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. Infine 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, dal Capitolato tecnico e dal presente Allegato, 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 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 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 UE o di altri Organismi Internazionali vigenti sugli stock ittici pescabili.

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., 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, sgombrò e tonnidi;

DETTAGLIO NORMATIVA SPECIFICA SUI PRODOTTI TUTELATI - REGIMI DI QUALITÀ DEI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI

Comunitaria

- Reg. (CE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Reg. di esecuzione (UE) N. 668/2014 della Commissione del 13.6.2014 recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (Si applica a decorrere dal 13 maggio 2024; mentre, l'art. 10, paragrafi 4 e 5, l'art.39, paragrafo 1, e l'art.45 si applicano a decorrere dal 1° gennaio 2025)

Nazionale

- Legge n.526/99 (art.14) strutture di controllo
- D.M. Politiche Agricole 8 Settembre 1999 n. 350 – istituzione registri regionali PAT
- Legge n. 4 del 03 febbraio 2011 E SSMM – ISTITUZIONE SPQI
- Decreto 14.10.2013 recante disposizioni nazionali per l'attuazione Reg. (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli alimentari in materia di DOP, IGP e STG

SISTEMA QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECCIA (SQNZ)

- D.M. 4.3.2011 recante “regolamentazione del sistema di qualità nazionale zootecnia riconosciuto a livello nazionale ai sensi del Reg. (CE) n. 1974/2006 della Commissione. Abrogato con D.M. 16.12.2022 a partire dal 1.1.2023:
- D.M. 16.12.2022 n. 646632 recante l'istituzione del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ) sulla base del regolamento delegato UE n. 126/2022;

SISTEMA QUALITÀ NAZIONALE BENESSERE ANIMALE (SQNBA)

- D.L. 19 maggio 2020, n. 34, convertito con modificazioni dalla legge 17 luglio 2020, n. 77, articolo 224-bis “Sistema di qualità nazionale benessere animale”
- D.M. 2.8.2022 recante: la disciplina del “Sistema di qualità nazionale per il benessere animale” istituito ai sensi dell'articolo 224 bis del decreto-legge 19.5.2020, n. 34, introdotto dalla legge di conversione 17.7.2020, n. 77.

PRODUZIONE DI AGRICOLTURA BIOLOGICA e SISTEMI DI QUALITÀ PRODUZIONE INTEGRATA

Comunitaria

- Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30.5.2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Reg. (CE) n. 834/2007 del Consiglio. Si applica a partire dal 1.1.2022. Inoltre, sono stati emanati diversi regolamenti delegati e di esecuzione disponibili sul link: <https://www.sinab.it/normative/all/all>
- Regolamento di esecuzione (UE) 2021/1165 (aggiornato dal Regolamento UE 2023/121)

Nazionale

- D.M. Politiche Agricole n. 18321 del 9 agosto 2012, concernente le disposizioni per la gestione informatizzata dei programmi annuali di produzione vegetale, zootecnica, d'acquacoltura, delle preparazioni e delle importazioni con metodo biologico e per la gestione informatizzata del documento giustificativo e del certificato di conformità ai sensi del Reg. (CE) n. 834 del Consiglio del 28 giugno 2007 e successive modifiche ed integrazioni”
- DM n. 6793 del 18.07.2018 Disposizioni per l’attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007 e n. 889/2008 e loro successive modifiche e integrazioni, relativi alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici. Abrogazione e sostituzione del decreto n. 18354 del 27 novembre 2009.
- Decreto Legislativo 23.2.2018, n. 20 - Disposizioni di armonizzazione e razionalizzazione della normativa sui controlli in materia di produzione agricola e agroalimentare biologica, predisposto ai sensi dell'articolo 5, comma 2, lett. g), della legge 28.7.2016, n. 154, e ai sensi dell'articolo 2 della legge 12.8.2016, n. 170.
- Legge 9 marzo 2022, n. 23 (“Disposizioni per la tutela, lo sviluppo e la competitività della produzione agricola, agroalimentare e dell’acquacoltura con metodo biologico”)
- Decreto MiPAAF 4 febbraio 2022: disciplina i controlli ufficiali sulla filiera biologica, in linea con il Regolamento (UE) 2017/625.
- Decreto MiPAAF 20 maggio 2022: regola dettagli operativi come etichettatura, conversione e adempimenti degli operatori.
- D.M. Politiche Agricole 8 Settembre 1999 n. 350
- D.M. Politiche Agricole 8 maggio 2014
- Decreto Legislativo 20 febbraio 2004, n. 20 (e s.m.)
- DM 309/2011
- Regolamento (CE) n. 1107/2009
- Direttiva 2009/128/CE e del Decreto legislativo n. 150/2012
- Piano di azione nazionale (PAN) per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, approvato con DM del 22/01/2014

ETICHETTATURE

- Regolamento UE n. 1169 del 25 ottobre 2011
- Regolamento UE 775/2018;
- D. Lgs. 231/2017
- Reg. (UE) 1169/2011 e in particolare al suo capitolo V relativo alle informazioni volontarie sugli alimenti
- Reg. (UE) 2021/279
- DECRETO 23 dicembre 2024 . Proroga dei regimi sperimentali dell’indicazione di origine da riportare nell’etichetta degli alimenti.

ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE

Comunitaria

- Regolamento (CE) n.1760/2000 anagrafe bovini ed etichettatura carni
- Regolamento (CE) n. 1825/2000 modalità applicazione etichettatura

- Regolamento (CE) n. 275/2007 recante modifica dei regolamenti (CE) n. 1825/2000 e n. 1760/2000
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25.10.2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- Regolamento (UE) N. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17.12.2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio.
- Regolamento (UE) n. 653/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15.5.2014 che modifica il Reg. (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda l'identificazione elettronica dei bovini e l'etichettatura delle carni bovine (abrogazione, a partire dal 13.12.2014, dell'etichettatura facoltativa delle carni bovine)

Nazionale

- Circolare n. 5 del 15.10.2001 chiarimenti su disciplinari; Circolare n. 1 del 9.4.2003 ulteriori chiarimenti; Circolare n. 1 del 15.02.2008 chiarimenti su informazioni facoltative; Circolare n. 2 del 24.7.2008 chiarimenti su categorie vitello e vitellone
- D.lgs. n.58/2005 disposizioni sanzionatorie
- Legge 296/2006 (art.1 c.1047) vigilanza su organismi di controllo affidato all'ICQ
- D.M. 16.1.2015 Nuove indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda il titolo II relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine a seguito delle modifiche introdotte dal Reg. (UE) n.653/2014
- Circolare 25.3.2015 - Chiarimenti sull'etichettatura facoltativa a seguito dell'approvazione del D.M.16.1.2015
- D.M. 20.5.2016 concernente disposizioni applicative e modifica DM 16.1.2015

ETICHETTATURA DELLE CARNI AVICOLE

- Regolamenti (UE) 1169/2011 e (CE) 853/2004
- Regolamenti (CE) 543/2008 e (UE) 1308/2013 e 1337/2013
- D.M. 29 luglio 2004 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame;

LEGGE 17 maggio 2022, n. 61 Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta.

LEGGE 18 agosto 2018 n. 141 “Agricoltura sociale”

DECRETO LEGGE 24 giugno 2014 n. 91, art. 6, convertito dalla LEGGE 11 agosto 2014, n.116 - Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ);

D.L. n. 189/2016 (zone terremotate del centro Italia)

D.L. n. 61/2023 (zone alluvionate dell'Emilia- Romagna)

LEGGE 19 agosto 2016, n. 166 e relative Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti.

Decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante “Codice del consumo- pratiche commerciali scorrette

Vige lo specifico 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 CT e tutti i suoi allegati), in modo particolare, la normativa di cui a:

- il D. Lgs. n. 36/2023 e tutte le s.m.i. allo stesso (il c.d. "Codice degli appalti");
- il DECRETO 3 agosto 2023 del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica
- Il DM 10 MARZO 2020
- 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");
- LARN – Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione
- le norme "tecniche" UNI EN ISO applicabili ai singoli casi;
- la direttiva 904/2019 UE ove venisse recepita in Italia;
- **il Codice Civile:** per quanto applicabile e 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 al DECRETO 3 agosto 2023 del Ministero dell’ambiente e della sicurezza energetica recante “Approvazione del piano d'azione nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione edizione 2023”, la Ditta dovrà attenersi obbligatoriamente ai 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 DM 10 MARZO 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020)”, entrato in vigore a far data dal 4 agosto 2020, applicabili a tutti i menu (l’EDRC per la parte di propria competenza nella ristorazione o gestione mista) con le specifiche ulteriori prescrizioni indicate specificamente nel presente Allegato e di seguito riportate.

La Ditta dovrà:

- descrivere la ricetta di tutti i piatti predisposti per ogni pasto;
 - consentire il recupero degli avanzi non serviti (per la c.d. “lotta allo spreco alimentare”);
 - fornire esclusivamente **Uova biologiche**. Le Uova così fornite possono essere **pastorizzate in guscio** (per la descrizione organolettica si veda il successivo punto o), *oppure* limitatamente alla preparazione dei piatti in cui l’uovo entra a far parte della relativa ricetta, come **pastorizzate liquide**.
 - 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;
 - **garantire**, per un complessivo percentuale **su base trimestrale calcolato sul peso complessivo**, l’erogazione di:
 - frutta, ortaggi, legumi, cereali (**pasta, riso e pane esclusi**) per almeno il 20% proveniente da agricoltura biologica; in aggiunta alla quota suddetta quota per l’ortofrutta almeno un ulteriore 10% di derrate certificate nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata o equivalenti;
 - **Carne bovina e avicola** per almeno il 20% proveniente da agricoltura biologica; la carne bovina, per un ulteriore minimo 10 % deve essere certificata nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata o equivalenti, o certificazione nell’ambito dei sistemi di qualità regionali (ad esempio Qualità Veneta) ovvero da Etichetta approvata dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative relative a “benessere animale in allevamento” e “alimentazione priva di additivi antibiotici” o ancora a marchio DOP o IGP o “prodotto di montagna”; la carne avicola, per tutta la restante parte dovrà 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”;
 - **Carne suina** proveniente **per almeno il 25%¹** da zootecnia biologica, o 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);
- ATTENZIONE:** IN NESSUN CASO 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.
- **Salumi e formaggi** provenienti per almeno il 30%, da produzione biologica ovvero a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna”; per i salumi è obbligatorio che siano forniti solo quelli della tipologia senza polifosfati ed anche senza glutammato monosodico (sigla E621).

Inoltre la Ditta dovrà somministrare/impiegare:

¹ I CAM prevedono un minimo del 5%.

- **Prodotti ittici** (pesci, molluschi e crostacei), **sia freschi, sia surgelati, sia conservati**, aventi 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". 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";

ATTENZIONE: IN NESSUN CASO è ammessa la somministrazione di preparati a base di pesci, crostacei e molluschi che siano ricomposti, prefritti o preimpanati o che abbiano 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

- **Pane** con 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.).
- **Olio extra vergine di oliva** - sia per la cottura e che per il condimento – proveniente 100% da olive raccolte e molite in Italia e **per almeno il 40%, su base trimestrale in peso**, da agricoltura biologica.

NON APPLICABILE (RESIDUALE) in quanto nei Menu non devono essere previsti Fritti: per le frittiture può essere impiegato olio di girasole **alto oleico** (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).

- pelati, pomodori e passata di pomodori per almeno il 33% di origine biologica;
- yogurt 100% biologico;
- banane e i prodotti esotici 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;
- acqua di rete o microfiltrata conforme per caratteristiche chimico-fisiche al Decreto legislativo n. 31 del 2 febbraio 2001;

TABELLE MERCEOLOGICHE di riferimento

Fermo restando quanto previsto ai precedenti paragrafi, si elencano le ulteriori caratteristiche merceologiche dei principali gruppi di alimenti e derrate alimentari che dovranno essere utilizzati dalla Ditta per l'espletamento dei servizi oggetto della gara.

Tutti i prodotti di origine animale devono rispettare i requisiti di legge che stabiliscono i limiti massimi consentiti di residui di sostanze farmacologicamente attive (Regolamento CE n. 470/2009, DL 6 aprile 2006 n.193) e di additivi nei mangimi, includendo disposizioni sull'impiego di sostanze con effetto ormonale (Regolamento CE n. 1831/2003, DL 16 marzo 2006 n.158). Sono inoltre vietate le sostanze ad azione ormonica e tireostatica, nonché di beta-agonisti secondo quanto riportato dalla Direttiva 96/22/CE. L'utilizzo di antibiotici come promotori della crescita nei mangimi per animali è vietato (Regolamento CE n.1831/2003) e il loro eventuale utilizzo a scopo terapeutico non è consentito negli ultimi quattro mesi di vita degli animali.

Non sono ammessi prodotti derivanti dalle aree interessate dalla contaminazione ambientale identificate e mappate nel Decreto Terra dei Fuochi (DL n.136 del 10 dicembre 2013 convertito nella Legge n. 6 del 6 febbraio 2014).

a) 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 similari 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.

b) PRODOTTI DA FORNO

Si intendono per prodotti da forno i seguenti generi:

- fette biscottate senza zucchero, grissini, crackers, prodotti gluten free, 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 similari, 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.

c) PASTE ALIMENTARI E PASTA ALL'UOVO

La pasta, in tutti principali formati disponibili sul mercato e in proporzione adeguata alle pietanze previste tanto dai menu prestabiliti dall'A.D. quanto da quello aggiuntivo proposto dall'O.E. in offerta tecnica, deve essere **esclusivamente di semola di grano duro**. La pasta deve essere di omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri di coltivazione italiana. La pasta non deve presentarsi frantumata, 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.

Ove previsto dai menu o comunque laddove richiesto dall'Amministrazione per esigenze specifiche, per la preparazione dei primi piatti "in bianco" o "dietetici" dovrà essere utilizzata **pasta di semola integrale di grano duro**, ricavata dalla macinazione di **grani duri di coltivazione italiana** e 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, ivi inclusi quelli per la preparazione di pietanze tipo lasagne, deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di 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** (tortellini e ravioli) deve essere priva di additivi (coloranti, conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità - glutammato monosodico, ecc.); la percentuale del ripieno 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 (dotata di ottima tenacità);
- 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).

Ove compatibile con le ricette previste dai menu, deve essere garantita, almeno per i pranzi, la alternanza intragiornaliera 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.).

d) CEREALI E DERIVATI (RISO, ORZO E FARRO, AVENA, COUS COUS BULGUR etc.)

Il riso deve essere di provenienza da sementi italiane. Sono ammesse le seguenti varietà: superfino arborio, carnaroli o roma, fine rizzotto o ribe S. Andrea, semifino vialone nano. Può essere altresì ammesso 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, il farro, l’avena, il cous cous ed il bulgur 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.

e) 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.

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

La somministrazione di LEGUMI FRESCHI DEVE RISPETTARE LE PERCENTUALI RELATIVE ALLE c.d. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE c.d. QUALIFICANTI (BIO o equivalenti, filiera corta etc) sia minime che dichiarate in aumento in sede di offerta tecnica

Sono sempre ammesse 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.

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.

g) OLIO extra VERGINE DI OLIVA E ALTRI OLI (MONOSEME)

Viene obbligatoriamente richiesto, sia per condire a crudo, sia per le cotture delle pietanze di ogni genere:

Olio extra-vergine di oliva. Il prodotto deve essere **ottenuto esclusivamente da olive raccolte in Italia.**

La somministrazione di Olio E.V.O. DEVE RISPETTARE LE PERCENTUALI RELATIVE ALLE c.d. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE c.d. QUALIFICANTI (BIO o equivalenti, filiera corta etc) sia minime che dichiarate in aumento in sede di offerta tecnica

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 ottenuto dal frutto dell’ulivo esclusivamente mediante processi meccanici o fisici, tali che non ne causino alterazione. In distribuzione, l’olio per condimento degli alimenti a crudo deve essere reso disponibile all’utente mediante una bottiglia in vetro scuro munita di tappo

antirabbocco. L'uso di confezioni monodose è ammesso solo se imposto *ex lege* ovvero ove motivato da esigenze tecniche legate a menù o ad altre esigenze specifiche.

Per le frittture (ipotesi residuale) si deve utilizzare olio di girasole alto oleico. Altri oli da semi possono alternativamente essere impiegati purchè comunque “mono seme”, in possesso di certificazione riconosciuta dalla commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, come definiti dall'art. 29 direttiva UE 2018/2001 e comunque nel rispetto della normativa vigente.

h) 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 addizionare 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”.

i) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

La somministrazione di FRUTTA E VERDURA FRESCHI DEVE RISPETTARE LE PERCENTUALI RELATIVE ALLE c.d. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE c.d. QUALIFICANTI (BIO o equivalenti, filiera corta etc) sia minime che dichiarate in aumento in sede di offerta tecnica

Frutta e verdura devono essere tracciabili lungo tutta la filiera; non sono in alcun modo ammesse le aree di provenienza identificate e mappate come aree potenzialmente contaminate dal Decreto Terra dei Fuochi (Decreto –Legge n.136 del 10 dicembre 2013, successivamente convertito con modifiche nella Legge n. 6 del 6 febbraio 2014).

La frutta fresca, somministrata secondo il calendario della stagionalità di cui alla tabella in calce al presente paragrafo (per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo) deve essere 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 dal territorio nazionale salvo i casi diversi previsti dai MENU allegati al CT;
- 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.

Per quanto riguarda le singole tipologie di frutta, si elencano a seguire i parametri indicativi 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 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.

Verdure surgelate (ammessi solo: piselli varietà "finissimi", fagiolini "fini", bietta e spinaci "bio").

Le verdure surgelate devono riportare in confezione le indicazioni previste per legge (la denominazione di vendita completata dal termine "surgelato", data di produzione e di confezionamento di facile lettura, 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). Le confezioni originali devono essere chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non ne sia possibile la manomissione senza risultino alterate.

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. Le verdure devono risultare brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate. 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 calo massimo in peso che può essere tollerato è pari al 23%.

CALENDARIO STAGIONALITA' PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI
Gennaio
FRUTTA
Arance, Kiwi, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi, Mandarancio
VERDURA
Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli nero e cappuccio, Cavolo verza, Cicoria, Finocchi, Patate, Radicchio, Cime di rapa (broccoletti), Zucche, Funghi, Indivia, Scarola, Sedano, Cardi, Topinambur
Febbraio
FRUTTA
Arance, Kiwi, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi, Mandarancio
VERDURA
Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli nero e cappuccio, Cavolo verza, Cicoria, Cicoria catalogna (puntarelle), Cime di rapa (broccoletti), Finocchi, Indivia, Patate, Radicchio, Rape, Sedano, Zucche, Cipolle, Olive grandi da mensa, Spinaci, Cardi, Scarola
Marzo
FRUTTA
Arance, Fragole, Kiwi, Mele, Pere, Pompelmi
VERDURA
Asparagi, Agretti, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli nero cappuccio e verza, Cipollotti, Cipolle, Crescione, Cicoria, Finocchi, Insalata (lattuga), Indivia, Patate novelle, Radicchio, Sedano, Spinaci, Cicoria catalogna (puntarelle), Fagiolini, Ravanelli, Rucola, Spinaci, Scarola, Cime di rapa (broccoletti)
Aprile
FRUTTA
Arance, Fragole, Kiwi, Mele, Pere
VERDURA
Asparagi, Agretti, Broccoli, Cavolfiori, Carciofi, Cavoli cappuccio e verza, Cipolle, Cipollotti, Crescione, Cicoria, Cipolline, Finocchi, Insalata (lattuga), Indivia, Radicchio, Sedano, Spinaci, 2 Cicoria catalogna (puntarelle), Fagiolini, Ravanelli, Rucola, Lattuga batavia, Lollo, Olive grandi da mensa, Piselli, Patate novelle, Tarassaco, Scarola
Maggio
FRUTTA
Ciliegie, Fragole, Lamponi, Nespole,
VERDURA
Asparagi, Agretti, Biete, Broccoli, Carciofi, Cavolfiori, Cavolo romanesco, Cicoria, Cicoria catalogna (puntarelle), Crescione, Cipolle, Cipollotti, Fagiolini, Fave, Finocchi, Insalata, Melanzane, Piselli, Ravanelli, Patate novelle, Olive grandi da mensa, Indivia, Lattuga e lattuga batavia, Lattuga romana, Lollo, Tarassaco, Ortica, Borragine, Rucola, Scarola
Giugno
FRUTTA
Albicocche, Ciliegie, Anguria, Fragole, Lamponi, Mirtilli, Meloni, Nespole, Pesche, Susine, Prugne
VERDURA
Agretti, Asparagi, Biete, Borragine, Broccoli, Carciofi, Cetrioli, Cavolo romanesco, Fiori di zucca, Cicoria, Cipolle, Crescione, Fagioli, Fagiolini, Fave, Finocchi, Insalata, Piselli, Pomodori, Ravanelli, Rucola,

Scarola, Olive grandi da mensa, Ortica, Indivia, Lattuga e lattuga batavia, Lattuga romana, Zucchine, Melanzane, Lollo, Taccole, Peperoni, Tarassaco
Luglio
FRUTTA
Albicocche, Ciliegie, Anguria, Fichi, Fragole, Lamponi, More, Corbezzoli, Meloni, Mirtilli, Pesche, Susine, Prugne, Pere
VERDURA
Biete, Cetrioli, Cavolfiore, Cavolo romanesco, Fiori di zucca, Cicoria, Cipolle, Crescione, Fagioli, Fagiolini, Insalata, Pomodori, Ravanelli, Olive grandi da mensa, Indivia, Lattuga romana e lattuga batavia, Zucchine, Melanzane, Fiori di zucca, Mais, Porri, Zucca, Taccole, Lollo, Peperoni, Scarola, Tarassaco
Agosto
FRUTTA
Albicocche, Angurie, Corbezzoli, Fichi, Fragole, Lamponi, More, Mele, Mirtilli, Meloni, Pere, Pesche, Prugne, Susine, Uva,
VERDURA
Biete, Cetrioli, Cavolo romanesco, Fiori di zucca, Cipolle, Fagioli, Fagiolini, Finocchi, Insalata, Pomodori, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Olive grandi da mensa, Indivia, Lattuga romana e lattuga batavia, Zucchine, Melanzane, Fiori di zucca, Mais, Porri, Zucca, Taccole, Lenticchie, Lollo, Peperoni, Scarola, Rucola, Tarassaco
Settembre
FRUTTA
Angurie, Corbezzoli, Lamponi, Mele, More, Meloni, Mirtilli, Pere, Pesche, Prugne, Susine, Uva, Melograno
VERDURA
Biete, Carote, Broccoli, Cavoli cappuccio romanesco e verza, Cavolfiore, Cetrioli, Cicoria catalogna (puntarelle), Cipolle, Fagioli, Fagiolini, Fiori di zucca, Funghi, Insalate, Melanzane, Indivia, Lattuga romana e lattuga batavia, Peperoni, Pomodori, Porri, Sedano, Spinaci, Zucche, Zucchine, Scarola, Lollo, Mais, Olive grandi da mensa, Finocchi, Tarassaco, Topinambur
Ottobre
FRUTTA
Bergamotto, Cachi, Kiwi, Mele, Melograno, Pere, Uva
VERDURA
Biete, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli cappuccio romanesco e verza, Cipolle, Fagioli, Fagiolini, Finocchi, Funghi, Insalate, Melanzane, Indivia, Lattuga romana e lattuga batavia, Patate, Porri, Peperoni, Radicchio, Rape, Scarola, Sedano, Spinaci, Zucche, Cicoria catalogna (puntarelle), Olive grandi da mensa, Lollo, Mais, Topinambur e Tarassaco
Novembre
FRUTTA
Arance, Cachi, Kiwi, Mandarini, Mele, Melograno
VERDURA
Bieta, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli nero cappuccio e verza, Cavoli romaneschi, Cime di rapa (broccoletti), Cicoria catalogna (puntarelle), Cipolla, Finocchi, Lollo, Indivia, Funghi, Patate, Radicchio, Sedano, Zucche, Olive grandi da mensa, Porri, Scarola, Lattuga batavia, Cardi, Topinambur 4
Dicembre
FRUTTA
Arance, Mandarini, Mele, Pompelmi
VERDURA
Carote, Broccoli, Cardi, Cavolfiore, Cavoli cappuccio e verza, Cavoli romaneschi, Cime di rapa (broccoletti), Cicoria catalogna (puntarelle), Cipolla, Finocchi, Indivia, Funghi, Patate, Radicchio, Sedano, Zucche, Olive grandi da mensa, Scarola, Topinambur
N.B.: Alcuni prodotti possono impiegarsi tutto l'anno o quasi, in quanto adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta: cipolle (e aglio), arance, mele, pere, legumi tutti, patate. Le arance, le mele e le pere, in ogni caso, possono essere fornite ove non già previste come frutta in calendario stagionale, in aderenza ai criteri CAM, solo nel mese maggio, e non più di 1 volta a settimana.

j) PRODOTTI ITTICI

ASSOLUTO DIVIETO DI PIATTI A BASE DI PRODOTTI ITTICI RICOMPOSTI, PREFRITTI, PEIMPANATI o che abbiano subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

I prodotti ittici possono essere freschi e/o surgelati. I prodotti ittici 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.

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, cicereello;
- trota, coregone o iridea BIO e altre specie di acqua dolce autoctone pescate nell'Ue;
- pesce azzurro (fresco e/o surgelato): sarda, sardina, alicia;
- 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

Nei prodotti ittici somministrati, **in ogni caso**, 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. La massima tolleranza di istamina è fissata dal Regolamento (UE) n. 1019/2013 che modifica l'allegato I del Regolamento (CE) n. 2073/2005: media di valori ≤ 100 mg/kg su 9 campioni, con un massimo di 2 campioni su 9 che presentano valori compresi tra 100mg/kg e 200 mg/Kg e nessun campione che superi i 200 mg/kg. Per la salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca è previsto un singolo campione con un limite massimo di 400 mg/kg. Le parti azotate volatili sono ammesse entro i limiti di 30 mg al max per 100 g di parte edibile. I metalli pesanti sono ammessi solo entro i limiti consentiti dal Regolamento (UE) 2023/915.

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).

k) PESCE CONSERVATO (tonno di specie consentite in scatola al naturale/all'olio d'oliva)

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".

Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 27 o 37 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council (MSC), il Friend of the Sea o equivalenti, ma sono parimenti ammessi anche i prodotti ittici non certificati.

In caso di indisponibilità di Tonno in scatola di provenienza di origine FAO 27 o 37 è ammesso Tonno Pinna Gialla prodotto in Italia, in Olio d'Oliva.

I) CARNI

ASSOLUTO DIVIETO DI CARNE RICOMPOSTA, CARNE PREFRITTA, CARNE PEIMPANATA o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

La somministrazione di CARNI DEVE RISPETTARE LE PERCENTUALI RELATIVE ALLE c.d. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE c.d. QUALIFICANTI (BIO o equivalenti, filiera corta etc) sia minime che dichiarate in aumento in sede di offerta tecnica

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. Le carni devono presentare i soli caratteri organolettici specie-specifici e non debbono contenere alcuna sostanza chimica estranea aggiunta a qualsivoglia titolo o che entri in contatto con l'alimento durante una delle fasi della filiera produttiva; altresì non sono ammesse contaminazioni chimiche da parte di sostanze derivanti da degradazioni interne.

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 preferibilmente 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

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 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 uropigio, 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.

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 peso 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 e assenza di contaminazioni chimiche, sia di provenienza esterna che originate da degradazioni interne. 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).

m) Salumi e prosciutti

La somministrazione di SALUMI E FORMAGGI DEVE RISPETTARE LE PERCENTUALI RELATIVE ALLE c.d. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE c.d. QUALIFICANTI (BIO o equivalenti, filiera corta etc) sia minime che dichiarate in aumento in sede di offerta tecnica

Per i prodotti a base di carne lavorata dovranno essere rispettate le caratteristiche merceologiche dettate dalla legge e, per quanto concerne quelli D.O.P./I.G.P. e "di montagna" (nelle percentuali minime richieste dal

presente capitolato in ottemperanza ai CAM e nelle percentuali aggiuntive proposte in sede di offerta tecnica) anche dai disciplinari di produzione approvati dalle specifiche norme di settore.

I prosciutti crudi stagionati e gli altri prodotti che hanno subito un trattamento di salagione e di stagionatura (coppa, spalla, pancetta, etc.), nonché i prosciutti cotti devono essere senza aggiunta di polifosfati, di glutammato monosodico, di proteine della soia o del latte, essere ottenuti da cosce di maiale intere.

Gli insaccati/salami macinati stagionati devono essere di produzione nazionale e provenienti da suini allevati in ambito nazionale o comunitario.

Per la somministrazione del prosciutto crudo stagionato, laddove prevista nei menu tra i secondi piatti freddi, è obbligatorio che la stessa sia caratterizzata da assenza di grasso visibile eccessivo, di rancidità e di giallo.

Ulteriori parametri minimi richiesti per i principali derivati carnei (per gli altri, laddove presenti nei menu, si rimanda ai relativi disciplinari di produzione D.O.P./I.G.P. e “di montagna”):

Prosciutto crudo disossato

Stagionatura minima: 18 mesi;

Grassi max: $10\% \pm 3\%$; 22

Salami macinati stagionati:

Stagionatura minima: 2 mesi;

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

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

Prosciutto cotto

Di alta qualità (High Quality)

Aroma dolce e non acidulo;

Non “ricostituito”;

n) UOVA a guscio

Uova fresche di gallina, **esclusivamente biologiche**, 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 ombra 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.

o) FORMAGGI

La somministrazione di SALUMI E FORMAGGI DEVE RISPETTARE LE PERCENTUALI RELATIVE ALLE c.d. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE c.d. QUALIFICANTI (BIO o equivalenti, filiera corta etc) sia minime che dichiarate in aumento in sede di offerta tecnica

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” (nelle percentuali minime richieste dal presente capitolato in ottemperanza ai CAM e nelle percentuali aggiuntive proposte in sede di offerta tecnica), anche i requisiti previsti dai disciplinari di produzione approvati dalle specifiche norme di settore. **I formaggi a pasta filata freschi** (mozzarelle di bufala e/o vaccine e fiordilatte vaccine) 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. Per i **formaggi freschi/spalmabili 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'EDRC con una shelf life residua pari al 70% rispetto alla data di scadenza.

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 vaccino, mozzarella di latte 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, taleggio, gorgonzola dolce e/o piccante, emmenthal, asiago pressago e "d'allevio", montasio, tipo "bel paese".

Per i parametri richiesti per i **formaggi**, laddove presenti nei menu, si rimanda ai relativi disciplinari di produzione (D.O.P./I.G.P. e "di montagna").

Per i formaggi da utilizzare grattugiati sui primi piatti, si richiede esclusivamente:

- Parmigiano reggiano
- Grana Padano
- Pecorino Romano

p) LATTE E ALTRI 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 streptococco thermophilus e latte intero o parzialmente scremato. E' richiesto nelle seguenti tipologie: intero o magro alla frutta; intero o magro naturale.

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.

q) PELATI/POLPA/PASSATA

La somministrazione di pelati polpa e passata di pomodoro DEVE RISPETTARE LE PERCENTUALI RELATIVE ALLE c.d. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE c.d. QUALIFICANTI (BIO o equivalenti, filiera corta etc) sia minime che dichiarate in aumento in sede di offerta tecnica

Tutti i prodotti devono in ogni caso essere **100% a base di pomodori coltivati in Italia**

Prodotti ammessi:

- Polpa di pomodori (unici ingredienti: pomodori, succo di pomodoro, sale)
- Passata di pomodori (unici ingredienti: pomodori, sale);
- Pomodori pelati (unici ingredienti pomodori, acqua, sale)

r) PRODOTTI A BASE DI PROTEINE VEGETALI (ALIMENTI PLANT-BASED)

La soia e i suoi derivati (tofu, tempeh, proteine testurizzate di soia, bevande vegetali, yogurt vegetali ecc.) devono provenire esclusivamente da coltivazioni italiane biologiche **certificate non OGM**, nel rispetto delle normative vigenti sulla tracciabilità delle materie prime e sulla filiera corta.

Il seitan deve essere preparato con glutine di frumento derivante da coltivazioni italiane senza l'utilizzo di additivi di origine animale e con certificazione **non OGM**.

s) ALTRI GENERI

In caso non sia possibile somministrare per motivi non imputabili alla Ditta, acqua microfiltrata, la Ditta deve, senza ulteriore aggravio per l'A.D., fornire acqua oligominerale naturale o effervescente naturale non addizionata di anidride carbonica in bottiglie da 0,5 L a testa;

Per la colazione: confettura di frutta “extra” (minimo 45% di polpa di frutta) privi di edulcoranti ed in monoporzioni.

Preparato per brodo a base di estratti vegetali e lieviti senza glutammato monosodico e senza estratti di origine animale.

Note: come indicato 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.