



COMUNE DI RIVA DEL GARDA

ALLEGATO

CARATTERISTICHE QUALITATIVE, SPECIFICHE TECNICHE E REQUISITI IGIENICO SANITARI

DERRATE ALIMENTARI

GENERI ALIMENTARI MISTI E PRODOTTI SURGELATI

CARNI FRESCHE E SALUMI

PESCE FRESCO E/O SURGELATO

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

ART. 1 -PREMESSE

1. La stazione appaltante – così come individuata nel Capitolato speciale d'appalto, ai sensi dell'art. 1, lett. a), LP n. 13/2009 “Norme per la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a basso impatto ambientale e per l'educazione alimentare e il consumo consapevole”, promuove l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di ristorazione collettiva pubblica costituisca un importante strumento di diffusione dei principi fondamentali dell'educazione al corretto stile nutrizionale destinato ad accompagnare gli utenti della scuola nell'intero arco della loro esistenza, delineando in tal modo le loro abitudini di consumo e contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con gli alimenti, creando (o consolidando) le basi per un stile di vita sano e, per quanto possibile, ecocompatibile.
2. La sana alimentazione, fondata su diete bilanciate e prodotti salubri e a basso impatto ambientale, costituisce un apporto determinante di salute per il singolo individuo come per l'intera comunità e ha un impatto più limitato nell'ecosistema, concorrendo sia alla produzione e alla commercializzazione di prodotti compatibili con l'ambiente sia allo sviluppo economico dei territori, incentrato sulle relative risorse e potenzialità naturali.
3. Fenomeni quali la certificazione di qualità, la tracciabilità di filiera, la sicurezza e la tipicità alimentare e la sostenibilità ambientale rivestono pertanto un ruolo centrale nel presente appalto. Per tale motivo essi sono stati adeguatamente valorizzati dalla stazione appaltante e dovranno esserlo anche in sede di esecuzione della commessa, al fine di indirizzare i fruitori del servizio verso scelte volte ad un consumo alimentare sempre più consapevole – anche con riferimento alle biodiversità naturali e culturali del territorio provinciale – in conformità a quanto previsto dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvate dal Ministero della Salute nel 2010 (disponibili nel sito www.salute.gov.it), dalle Linee guida per l'educazione alimentare elaborate dal Ministero dell'Istruzione, dell'università e della ricerca nel 2015 (rinvenibili nel sito www.istruzione.it) e dal Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare della Provincia autonoma di Trento di cui alla citata l.p. 13/2009, approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 27/2017.
4. Sulla base di quanto ora evidenziato, divengono conseguentemente di interesse per la stazione appaltante:
 - a) l'offerta di prodotti biologici, DOP, IGP, STG-Marchio “Qualità Trentino”, integrati, tradizionali e provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per gli alimenti prodotti in mercati esteri, come di seguito specificato;
 - b) il divieto di utilizzo di alimenti geneticamente modificati (OGM);
 - c) il contenimento degli impatti ambientali legati alle modalità di trasporto delle merci impiegate nella ristorazione, attraverso l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla mensa scolastica.

2. DEFINIZIONI

A) REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare.

Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Regolamento UE n. 2073/05.

È vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente (OGM)

Gli alimenti non devono avere subito trattamenti con radiazioni ionizzanti, né è ammesso l'utilizzo di antigerminoglyphici

Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%, ad eccezione dei prodotti freschissimi, con shelf life inferiore ai 10 giorni, per i quali la predetta percentuale è ridotta al 50%.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Sono interessati da tali principi:

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti biologici (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;

b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto o importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;

c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE».

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dalle norme dell'Unione europea o nazionali in vigore.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani;
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata" (Reg. UE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al d.lgs. 61/2010).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica;
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata" (Reg. UE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al d.lgs. 61/2010).

PRODOTTI S.T.G. – Specialità Territoriale Garantita:

Questo marchio di origine è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali, secondo quanto disciplinato dal Regolamento dell'UE n. 509/2006. Si tratta di prodotti agricoli e alimentari che hanno una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona. Per quanto attiene al Marchio Qualità Trentino si rinvia ai riferimenti riportati nel Capitolato speciale d'appalto – parte tecnica.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA

La produzione integrata (PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. In particolare vengono richiamate le disposizioni della legge 3 febbraio 2011, n. 4, recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".

B) ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono quelli "le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole e forestali (d.lgs. n. 173/1998, d.m. 350/99).

ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI

Per tipico si intende tutto ciò che un determinato territorio veicola al prodotto rendendolo "unico" e non riproducibile con le stesse caratteristiche in altri luoghi. Il concetto di tipico non può quindi essere attribuito schematicamente a ciò che si produce in una certa area e, quindi, considerarlo semplice sinonimo di locale. Il concetto di prodotto agroalimentare tipico esclude, quindi, la possibilità che lo stesso prodotto possa essere rinvenuto con le stesse caratteristiche in altre aree, perché comprende alcune caratteristiche peculiari, che vanno dalla sua collocazione all'interno della tradizione e della cultura locale, alla localizzazione geografica dell'area di produzione, alla qualità della materia prima e alle tecniche di produzione.

PRODOTTI DELLA FILIERA TRENTINA O INTERAMENTE TRENTINA

I prodotti di filiera trentina sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati in Trentino. I prodotti di filiera interamente trentina sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati, confezionati e distribuiti da piattaforme interamente trentine.

PRODOTTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

La definizione è riportata nel Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare di cui alla deliberazione della Giunta provinciale n. 27/2017, al paragrafo "Definizione di prodotti a basso impatto ambientale e calcolo della Carbon Footprint": *L'art. 2, comma, 1, lettera a) della legge provinciale 13/2009 individua i prodotti "a basso impatto ambientale" come i "prodotti agricoli e agroalimentari e bevande per i quali sono stati adottati da parte dei produttori o degli altri operatori della filiera metodi e procedure che garantiscano una riduzione dell'impatto della filiera produttiva sull'ambiente, in particolare in termini di emissioni inquinanti prodotte dal*

trasporto di tali prodotti dal luogo di produzione al luogo previsto per il consumo". L'art. 4, comma 2, lettera b), demanda a questo programma il compito di precisare, tra l'altro, il concetto di "«a basso impatto ambientale» ... individuando una soglia massima 7 riguardante le emissioni di gas ad effetto serra conseguenti al trasporto dei prodotti e stabilendo le modalità per il calcolo della predetta soglia". A seguito della novella legislativa di cui all'articolo 16 della legge provinciale 9/2014, nella definizione di prodotti a basso impatto ambientale è stato, dunque, valorizzato il riferimento ad una soglia di emissioni inquinanti legata al trasporto e superata la quale un prodotto o una bevanda non possono essere qualificati a basso impatto ambientale. In tal senso, la definizione normativa ricomprende i prodotti agricoli di cui all'Allegato 1 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea e i prodotti agroalimentari provenienti da luoghi di produzione della materia prima o delle materie prime o di prima trasformazione delle stesse posti ad una distanza, misurata su strada, non superiore a 70 km di raggio dal luogo di consumo o quei prodotti per i quali è dimostrato che la quantità di emissioni prodotte col trasporto, calcolate come media annua, è inferiore o equivalente alla quantità delle emissioni prodotte da un mezzo di trasporto su gomma che percorre 70 km di raggio. In tal caso: - il quantitativo di emissioni di CO2 derivanti dal trasporto (Carbon Footprint) dovrà essere attestato limitatamente ai prodotti il cui peso complessivo è superiore al 10% del totale della fornitura; - il calcolo delle emissioni di CO2 dovrà essere effettuato in base alle norme UNI in materia quali, ad esempio, UNI EN 16258:2013 e UNI ISO/TS 14067:2013; - il mezzo di trasporto su gomma da prendere come parametro di riferimento è l'autocarro 2 assi, almeno euro 4, a gasolio, di peso complessivo pieno carico in ordine di marcia 50 quintali".

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (di cui alla legge 381/1991) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo. Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l'Unione europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare".

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- prodotti da aziende che integrano la disabilità (legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti);
- prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge 109/1996.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Il commercio equo e solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per

l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il commercio equo e solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Individuazione dei prodotti del commercio equo e solidale

Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standard dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del commercio equo e solidale.

Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

PRODOTTI DI QUALITÀ RICONOSCIUTA E CERTIFICATA

Possono essere ricompresi fra i prodotti di qualità riconosciuta e certificata i seguenti prodotti o categorie di prodotti agroalimentari: DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT e, comunque, quei prodotti o categorie di prodotti agroalimentari che rispondono a caratteristiche definite da specifici disciplinari e che sono sottoposti a controllo e verifica di conformità ai predetti disciplinari da parte di Organismi di certificazione e attestazione riconosciuti.

ART.3 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti crudi o cotti devono essere conformi:

- ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti dalle norme – nazionali e dell'Unione europea – vigenti in materia, che qui si intendono tutte richiamate;
- alle specifiche caratteristiche merceologiche di cui al presente Allegato.

2. I menù realizzati durante l'esecuzione del servizio devono promuovere l'utilizzo di prodotti biologici, DOP, IGT, STG–Marchio “Qualità Trentino”, a lotta integrata, tradizionali, nel rispetto delle stagionalità, come di seguito specificato, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM). È ammessa la fornitura di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale, nonché dal mercato equo e solidale per gli alimenti non reperibili nel mercato locale, così come individuati dall'art.1 del presente capitolato.

ART. 4

CRITERI DI SOSTENIBILITÀ ENERGETICA ED AMBIENTALE IN MATERIA DI PRODOTTI ALIMENTARI

1. I prodotti utilizzati per la preparazione di cibi e bevande per l'esecuzione del servizio di ristorazione oggetto di appalto devono altresì essere conformi alle caratteristiche riguardanti i metodi di coltivazione adottati di cui alla delibera della Giunta provinciale n. 27 del 20 gennaio 2017, recante il “*Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare*” della Provincia autonoma di Trento (parte seconda, par. 1, lett. a). Per la fornitura di prodotti lattiero

caseari è di seguito riportato il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima rispetto al totale del peso della fornitura, espresso in chilogrammi.

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20%	produzione biologica	Regolamento UE n. 848/2018 e relativi provvedimenti attuativi
10%	prodotti IGP, DOP, STG nonché prodotti di qualità riconosciuta e certificata (come il Marchio “Qualità Trentino”)	Regolamento UE n. 1151/2012 Regolamento delegato UE n. 664/2014 e relativi provvedimenti attuativi Per il Marchio “Qualità Trentino” deliberazione della Giunta provinciale n. 986 del 13 maggio 2011 e relativi provvedimenti attuativi
	produzione integrata	UNI 11233:2009
	prodotti tradizionali	d.m. 8 settembre 1999, n. 350 (Ministero delle Politiche agricole e forestali)

2. Si applicano, quali criteri di sostenibilità energetica ed ambientale di cui all’art. 34 del Codice dei contratti pubblici, le clausole contrattuali derivate dai Criteri ambientali minimi (CAM) per i servizi di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari individuati dal d.m. 10 marzo 2020, n. 65, pubblicato nella G.U. 4 aprile 2020, n. 90, paragrafo C, punti 4, 5, 6, 7, 8, 9, come riportate nell’articolo seguente.

3. Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscano criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente comma. **In ogni caso, per almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.**

4. Nel caso in cui, durante l’esecuzione del contratto, uno o più prodotti previsti nel Capitolato speciale ovvero offerti dall’appaltatore in sede di gara non fossero disponibili sul mercato, essi potranno essere momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto. In ogni caso l’appaltatore documenta adeguatamente alla stazione appaltante, a mezzo posta elettronica o tradizionale, le condizioni – indipendenti dalla propria volontà – che comportano la mancata fornitura, unitamente all’elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi, e provvede al recupero della periodicità e della quantità della fornitura nel più breve tempo possibile. Qualora l’appaltatore non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui al presente comma o il mancato recupero della fornitura, la stazione appaltante provvede a comminare le penali di cui all’art 22 del Capitolato speciale.

5. I prodotti di cui al presente articolo devono essere certificati da organismi di certificazione ai sensi del Regolamento UE n. 625/2017 e della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 (Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi) e accreditati in conformità ai medesimi.

ART. 5 CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI

1. I generi alimentari oggetto del presente disciplinare devono essere prodotti, confezionati, imballati, stoccati e trasportati nel rispetto delle normative vigenti, incluse le norme di igiene previste dal Regolamento CE 852/2004 e CE 853/2004 e successive modificazioni e integrazioni, devono rispettare le norme comunitarie in materia di sicurezza alimentare–tracciabilità-etichettatura.

2. Deve essere posta particolare attenzione agli imballaggi, affinché siano costituiti da materiali smaltibili e/o riciclabili, nel massimo rispetto dell'ambiente e chiaramente riconoscibili al fine di una raccolta differenziata dei rifiuti in conformità ai requisiti di cui all'allegato “F”, della parte IV “rifiuti” del D. lgs. 152/2006 e s.m.i. Gli imballaggi dovranno inoltre rispondere a quanto stabilito nei “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” approvati con Decreto Ministeriale 65 del 10 marzo 2020. Gli imballaggi devono essere puliti, asciutti, senza alterazioni manifeste, devono assicurare, in tutte le fasi del trasporto, inclusa la consegna, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti e una corretta protezione dagli infestanti esterni. Le carte od altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio dovranno essere sempre puliti e nuovi. Le eventuali diciture dovranno essere stampate sulla parte non a contatto con il prodotto.

6. CARATTERISTICHE QUALITATIVE SPECIFICHE DERRATE ALIMENTARI

6.1 “GENERI ALIMENTARI MISTI”

UOVA

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo d.m. 21.03.1973, Regolamento UE n. 852 e 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Uova fresche di gallina con guscio

Le uova fresche dovranno essere di categoria A extra, ossia uova fornite entro il settimo giorno dall'imballo o il nono giorno dalla deposizione; devono provenire da allevamento all'aperto o biologico, di peso di circa 60/65 g (categoria L grandi); devono pervenire sigillate da un centro di imballaggio autorizzato, essere etichettate ai sensi del Regolamento UE n. 2295/2003, Regolamento UE n. 1234/2007, d.lgs. n. 267/2003.

Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio pulito privo di imbrattamenti ed integro;
- cuticola intatta;

- albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa;
- macchie e corpi estranei assenti;
- prive di odori estranei e colorazioni anomale;
- macula germinativa appena percettibile.

Le confezioni devono riportare in etichetta:

- categoria di qualità (A-B)
- categoria di peso (XL, L, M, S)
- data di scadenza
- numero del centro di imballaggio
- denominazione dell'operatore economico che ha effettuato il confezionamento

Sul guscio del singolo uovo devono figurare indicazioni alfanumeriche riferibili ai seguenti elementi:

- Numero identificativo del tipo di allevamento (0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia)
- Sigla della nazione di produzione
- Codice ISTAT del Comune di ubicazione dell'allevamento
- Sigla della provincia di allevamento
- Codice di allevamento.

La quota di uova non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del regolamento 589/2008 della Commissione europea in applicazione del regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo d.m. 21.03.1973, Regolamento UE n. 852 e 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e Regolamento UE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Minestrone surgelato e verdure varie surgelate biologici

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno essere di provenienza nazionale o comunitaria biologiche e rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, 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 dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata.

Genere verdure surgelate: carote, fagiolini, piselli extra fini, spinaci, bietole, broccoli, cuori di carciofi, fagioli verdi.

LEGUMI SECCHI

Si richiederanno prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie del tipo “piccole”, tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei, nazionali o dell’Unione europea.

LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare “zuppe”. I seguenti prodotti: farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei, nazionali o dell’Unione europea.

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo d.m. 21.03.1973, Regolamento UE n. 852 e 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e Regolamento UE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Pomodori pelati e polpa di pomodoro

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

- essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzettoni, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni.
 - Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (d.P.R. n. 428 dell’11.04.1975).
 - I frutti (di provenienza al 100% italiana) devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco, conforme ai requisiti di legge, ed immersi nel liquido di conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge.
- In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne o altro.
- Il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

Tonno all’olio d’oliva

Deve essere del tipo “yellow finn”, di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dalle vigenti normative di legge in materia. È richiesta la conserva all’olio di oliva.

Si richiedono tranci in confezioni originali, le quali devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, e provenienti da stabilimenti comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all’interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L’acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

CEREALI E DERIVATI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo d.m. 21.03.1973, Regolamento UE n. 852 e 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e Regolamento UE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Pasta di semola

La pasta alimentare deve essere “pasta di semola di grano duro” (legge 580/67), essiccata, conforme alle norme vigenti; dovrà essere prodotta con farine di provenienza nazionale, priva di coloranti; di sapore e odore gradevoli, aspetto esterno uniforme ed asciutto.

La pasta deve possedere una buona resistenza alla cottura ed essere idonea alla ristorazione: alla cottura non deve spaccarsi, né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l’acqua; deve mantenere elasticità e punto di cottura (senza fenomeni di impaccamento e spappolamento) fino al momento del consumo da parte dell’utenza.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e muffe.

Deve essere fornita in almeno 5 formati per la pasta asciutta e 2 formati per la pasta in brodo.

Pasta all’uovo

Conforme a quanto sopra ma all’uovo (con aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore ai 200 g di uova per ogni chilogrammo di semola).

Formati: tagliatelle, tagliolini, lasagne (a sfoglia fine), pastina per brodo.

Riso

Il riso da somministrare deve essere della varietà classificata nel gruppo “FINO” e del tipo ribe)

Deve essere conforme a tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalla normativa vigente.

Deve essere dell’ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, con umidità non superiore al 14-15%, privo di odori di muffa o estranei; non deve contenere, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ambrati corpi estranei e impurità varie; deve essere privo di, infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe, nonché di polveri, minerali e colorature. Deve essere conferito in confezioni originali da 1 kg. Il sistema d’imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e deve essere conforme alle normative di legge.

Farina di mais precotta per polenta

La farina di mais che servirà per fare la polenta deve essere di buona qualità e italiana: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

Farina di grano tenero tipo “0” e “00”

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla legge n. 580/1967.

Pane grattugiato

Confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative vigenti.

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco, con esclusivamente i seguenti ingredienti: farina di tipo 0, acqua, sale. Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

Semolino di grano duro e semolino di grano duro biologico

Deve essere indenne da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti o loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti.

Cous-cous di grano duro

Deve essere indenne da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti o loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti. Non deve presentare grumi, sapori ed odori anomali. Si richiede un prodotto nazionale o comunitario.

PRODOTTI DA FORNO (BISCOTTI)

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo d.m. 21.3.73, Regolamento UE n. 852 e 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e Regolamento UE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore. I grassi consentiti sono: burro e/o oli vegetali (non idrogenati). I prodotti non devono contenere olio di palma o di cocco, ma olio di girasole o di oliva. Gli ingredienti impiegati devono essere quelli tradizionalmente usati per la produzione dei biscotti.

OLI ALIMENTARI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo d.m. 21.03.1973, Regolamento UE n. 852 e 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e Regolamento UE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Olio di semi

Tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti oli monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè olio di semi di arachide o mais, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature. Di provenienza italiana, devono essere conformi alla disciplina in vigore. La buona qualità del prodotto è garantita dalla sua limpidezza, dalla assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene ad odore e sapore.

Deve essere conferito in confezioni originali da 1 l.

Olio extra vergine di oliva

Il prodotto acquistato – di produzione nazionale – deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, non deve possedere più dello 0.6% in peso di acidità.

L'olio extra vergine di oliva deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell'olio d'oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

Deve essere conferito in confezioni originali da 1 l.

SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo d.m. 21.03.1973, Regolamento UE n. 852 e 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e Regolamento UE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Sale grosso e fino

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, conforme alle normative vigenti in materia, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. Deve essere conferito in confezioni originali da 1 Kg.

Capperi

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

Pinoli

I pinoli, da usare per l'eventuale preparazione di pesto fresco, dovranno essere di origine italiana o comunitaria, confezionati sottovuoto:

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- devono essere privi di frammenti di gusci
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Altri aromi

Basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, alloro, sedano, porro, erba cipollina, maggiorana, menta.

I prodotti, di buona qualità, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticati con foglie estranee, inoltre non devono essere soggetti ad attacchi parassitari.

Ogni aroma deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

Zafferano

Il prodotto deve essere fornito in bustine singole di circa 0,125 grammi cadauna.

Preparato/preparazione/composta di frutta

Si richiede la fornitura di un prodotto con caratteristiche simili alla "confettura extra" proveniente da agricoltura biologica o preparati di frutta in cui la percentuale della frutta sia almeno pari a quella prevista dalla normativa per la confettura extra.

Tutti i prodotti devono risultare costituiti prevalentemente da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida.

L'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Gli ingredienti previsti sono: frutta e zucchero.

Gli additivi consentiti sono: gelificante E440, acidificante E330.

Estratto di brodo vegetale biologico esente da glutine

Si richiede un preparato di brodo, granula

re o in polvere, 100% vegetale, senza glutammato monosodico aggiunto e senza glutine. Verrà data preferenza ad un prodotto senza presenza di allergeni e pomodoro.

Zucchero semolato

Deve essere costituito da saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile.

Deve essere conferito in confezioni originali da 1 kg.

Cacao in polvere biologico

Si richiede un prodotto proveniente dal commercio equo e solidale. Il prodotto non deve evidenziare marcescenze, né presenza di attacchi di parassiti e non deve avere odori o sapori anomali.

Lievito chimico per torte esente da glutine

Si richiede un prodotto esente da glutine.

6.2. "PRODOTTI LATTIERI CASEARI"

Latte, latticini e formaggi devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge in materia e provenire in ogni caso da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato

ai sensi del Regolamento UE n. 853/2004; in particolare i prodotti lattiero-caseari dovranno riferirsi anche a quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo d.m. 21.03.1973, Regolamento UE nn. 852 e 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e Regolamento UE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Sono vietati i formaggi fusi.

Grana Trentino

Prodotto conforme al d.P.R. 1269/1955 e successive modifiche, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio. Marchiato, di prima scelta, di stagionatura fra i 20 e i 24 mesi.

Mozzarella a bocconcini (o fiordilatte)

Prodotto ottenuto con il processo di filatura da latte vaccino italiano; non deve presentare macchie o colorazioni anomale, deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso e deve essere conservato nel suo latticello. Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionata all'origine presso lo stabilimento di produzione, secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

Ricotta

Prodotta con solo latte magro vaccino italiano, pastorizzato. Non deve presentare odore, sapore o colorazione anomali. Di gusto dolce, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa.

Formaggi da tavola

(come Crescenza, Stracchino, Latteria, Asiago, Fontal, Casolet). Da puro latte vaccino fresco italiano, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%.

Tutti i formaggi:

- non devono presentare odore, sapore o colorazione anomali.
- devono aver subito una stagionatura naturale e non aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere odore e sapore di formaggi maturi.
- devono essere esenti sia da difetti esterni dovuti a marcescenza od ammuffimento, che interni dovuti a fermentazioni indesiderate.
- non devono avere né odori né sapori anomali.
- non devono essere infestati da acari.
- non devono contenere coloranti, se non quelli ammessi dalla normativa vigente per il trattamento della crosta. Nel prodotto tagliato e confezionato non dovranno essere presenti tracce di colore nella crosta.
- devono provenire esclusivamente dalla lavorazione di latte senza aggiunte di sostanze estranee al latte ad eccezione del sale.
- asiago, crescenza (o similare), fontina, taleggio, grana e ricotta dovranno essere preferibilmente di produzione locale.
- La data di scadenza di yogurt, ricotta, mozzarella, latte fresco, al momento della consegna dovrà essere tale da permetterne il consumo, almeno nei sette giorni successivi.
- I prodotti a pezzi dovranno essere consegnati e confezionati in strutture riconosciute idonee alla trasformazione degli alimenti, e quindi essere etichettati secondo la normativa vigente.

Panna

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%; deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi. Non deve avere odore, sapore o colore anomalo.

2. yogurt naturale e yogurt intero alla frutta biologico

- Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni.
- Per la variante alla frutta è permessa l'aggiunta di soli omogeneizzati di frutta.
- A seconda della richiesta, dovrà essere fornito yogurt proveniente da latte intero con o senza aggiunta di frutta in purea; devono *essere esclusi i prodotti* tra i cui ingredienti figurino *aromi diversi dagli aromi naturali*.
- Il prodotto non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.
- Il prodotto non deve contenere antifermentativi e, relativamente agli yogurt alla frutta, quest'ultima deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa; non devono inoltre essere presenti coloranti, conservanti, aromatizzanti artificiali ed edulcoranti.
- Le confezioni di yogurt, che dovranno essere in vasetti da gr.125 di peso netto, devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e la data di scadenza che dovrà in ogni modo risultare successiva di almeno 15 gg. dalla data di effettiva consegna attestata dal documento di trasporto.
- Relativamente agli yogurt alla frutta, deve inoltre essere assicurata una varietà di gusti comprendenti: pera, mela, fragole, frutti di bosco, mirtilli, albicocche, banane.
- Lo yogurt deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di microtossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1831/2003.

Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

Potrà essere richiesto per le diete anche lo yogurt naturale, da latte vaccino intero e lo yogurt alla vaniglia.

Latte UHT intero

Il latte deve essere di provenienza italiana e prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia.

Di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare alterazioni di colore, odore, consistenza e sapore.

Burro

Deve essere prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia.

Deve essere di prima qualità, cioè ottenuto dalla crema di latte vaccino di provenienza preferibilmente trentina in ogni caso italiana, per centrifugazione, con percentuale di grasso superiore all'80%, senza additivi. Deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole.

Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.

6.3 “CARNI FRESCHE REFRIGERATE”

CARNI AVICOLE

Prodotti:

1. Polli a busto
2. Petti di pollo
3. Cosce di pollo
4. Fesa di tacchino
5. Arrosto di tacchino

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei Regolamenti europei n. 1906/1990 e 1538/1991 (e successivi atti integrativi). Tutte le carni devono essere di classe A.

Polli a busto: ovvero polli (animali nei quali la punta dello sterno è flessibile, non ossificata) eviscerati senza le frattaglie (cuore, collo, ventriglio e fegato), privi di zampe (sezione a livello dell'articolazione tarso-metatarsica).

Cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

Petto di pollo (con forcella): petto (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

Fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come metodo di conservazione la refrigerazione, al momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere:

- integri, tenuto conto della presentazione
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- privi di contusioni
- di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose; carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco- rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo- rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in Italia (fornire ad ogni consegna per ogni lotto di prodotto la relativa certificazione).

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento UE n. 853/2004.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario in conformità a quanto previsto dal Regolamento UE n. 854/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Regolamento UE n. 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

I **polli in busto**, singolarmente bollati, e le **cosce**, singolarmente bollate, possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purché sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo al contatto diretto con alimenti, rispondente ai requisiti previsti dal Regolamento UE n. 1935/2004.

Le carni di pollame contenute in cassette dotate di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le medesime possano sporgere, non sono considerate adeguatamente protette.

I **petti di pollo e la fesa di tacchino** dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone. Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi di sierosità sanguinolenta e non devono presentare lacerazioni e deformità. In caso di confezionamento sottovuoto, lo stesso deve essere realizzato in maniera adeguata, in modo che il materiale di confezionamento risulti ben aderente all'alimento (vuoto spinto) e non sia presente liquido in eccesso all'interno della confezione. L'involucro di confezionamento deve essere trasparente e sufficientemente resistente, in modo da proteggere adeguatamente l'alimento durante il trasporto.

Etichettatura (ai sensi di d.lgs. 109/1992, d.lgs. 181/2003 e o.m. 26.08.2005 e successive modifiche). Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice e /o confezionatrice,
- data di scadenza indicata con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,

- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto UE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.
- La sigla IT (oppure ITALIA per esteso) e la sigla della provincia e degli allevamenti costituenti il lotto di sezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro tre giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni devono provenire da Ditta che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Regolamento UE n. 178/2002 e n. 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Regolamento UE n. 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura ($< 4^{\circ}\text{C}$) per tutta la durata del trasporto.

CARNI BOVINE

Prodotti

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore ai 24 mesi, classificato U-2 secondo la griglia UE (Regolamento UE n. 103/2006 e n. 1249/2008), presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto e refrigerati**:

- fesa
- sottofesa
- scamone
- girello
- noce
- fiocco

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto anteriore e posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore a 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia UE (Regolamento UE n. 103/2006 e n. 1249/2008), presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto e refrigerati**:

- muscolo
- spalla
- sottospalla
- macinato scelto di bovino

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni (nate, allevate, macellate e sezionate in Italia o in uno Stato dell'UE) devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento UE n. 853/2004, che rispondono ai requisiti dei Regolamenti UE n. 852/2004 e n. 853/2004 e possedere le caratteristiche igienico sanitarie previste da detta norma.

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

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione, dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, registrati ai sensi del Regolamento UE n. 852/2004, dovranno essere accompagnate da documento commerciale con indicazione degli estremi del deposito.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Regolamento UE n. 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto, con involucro ben aderente al prodotto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta ai sensi del d.lgs. 109/1992, del d.lgs. 181/2003 e del Regolamento UE n. 1760/2000.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione anatomica del taglio
- categoria del bovino
- stato fisico del prodotto: carne fresca
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto UE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,
- codice di tracciabilità
- stato di nascita ("nato in")
- stato/i in cui ha avuto luogo l'ingrasso ("allevato in")
- stato e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione ("macellato in")
- stato e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento ("sezionato in")

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di produrre le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Regolamento UE n. 178/2002 e del Regolamento UE n. 931/2011.

Trasporto

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

CARNI SUINE

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 kg e presentata nei seguenti tagli confezionati sottovuoto e freschi: lombi disossati (filoni) taglio "Bologna" (4-6 kg)

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione; e priva di eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancidimento.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

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

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

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Regolamento UE n. 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi di sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta (ai sensi del d.lgs. 109/1992 e d.lgs. 181/2003).

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede del produttore,
- data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro",

- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento, Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Regolamento UE n. 178/2002 e Regolamento UE n. 931/2011.

Trasporto

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

6.4 “SALUMI”

Tutti i salumi devono essere prodotti o confezionati da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento UE n. 853/2004.

Etichettatura dei salumi (ai sensi del d.lgs. 109/1992) con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento UE n. 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo d.m. 21.03.1973, Regolamento UE n. 852 e 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e d.G.R.T. 1878/2011; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Prosciutto cotto senza polifosfati sottovuoto

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

All'apertura della confezione il prosciutto cotto commercializzato intero, di peso non inferiore ai 5 kg, presenta:

a) all'esterno:

- 1) assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione;
- 2) sufficiente resistenza alla compressione;
- 3) colore rosa, eventualmente tendente al rosa

4) cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;

5) il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido, e non deve essere in eccesso

b) al taglio:

1) tenuta della fetta: la fetta di 2 millimetri di spessore massimo che presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli;

2) gusto caratteristico dolce, non eccessivamente speziato;

3) colore tendente al rosa

4) la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro, i materiali di imballaggio devono essere originali e integri.

6.5 “PESCE FRESCO/SURGELATO”

1. il prodotto fornito deve essere esclusivamente costituito da filetti di platessa (passera), cuori di merluzzo o filetti di merluzzo, pesce persico e seppie, misto pesce per polpette e salmone. Potranno essere richieste e concordate le forniture di halibut, filetti di nasello .

3. Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Regolamento UE n. 853/2004 o, se extracomunitario, a questo equiparato, e possedere i requisiti igienicosanitari di detta norma.

4. Il prodotto, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, parassiti, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie.

5. Il prodotto deve essere esente da disidratazione esterna, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento. Sono pertanto rifiutati e respinti tutti i prodotti che al momento della consegna presentano le seguenti anomalie:

- presenza di corpi estranei;
- consistenza della carne anomala e diversa da quella del pesce fresco di appartenenza;
- odore di ammoniaca;
- odore di rancido;
- colorazione giallastra;
- odore e/o sapore sgradevole o improprio;

- ammuffimenti.

6. I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati e congelati (d.lgs. 110/1992 e Regolamento UE n. 16/2012).

7. I filetti devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

ETICHETTATURA (D.LGS. 109/1992, REGOLAMENTO UE N. 104/2000, ART. 4, REG. 2065/01/CE)

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del marchio di identificazione riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto ai sensi del Regolamento UE n. 853/2004.

I prodotti ittici confezionati dovranno riportare le indicazioni obbligatorie richieste dal d.lgs. 109/1992 per i prodotti preconfezionati, nonché le indicazioni richieste dal d.lgs. 110/1992 art. 8 ed in particolare:

- denominazione di vendita, completata dal termine “surgelato”;
- percentuale di glassatura (considerata tara);
- istruzioni relative alla conservazione, con indicazione della Temperatura di conservazione e della idonea attrezzatura;
- avvertenza che una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato;

Dovranno inoltre essere riportate le seguenti indicazioni della normativa specifica, quali:

- denominazione commerciale della specie (nome scientifico e denominazione in lingua ufficiale);
- metodo di produzione ossia cattura in mare o in acque interne o allevamenti (pescato, pescato in acque dolci o allevato);
- zona di cattura o di allevamento (zona FAO per il pescato in mare, stato di origine per il pescato in acque dolci, stato di allevamento per prodotti allevati).

Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto, sezionato e confezionato conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altro operatore, titolare del deposito alimentare registrato ai sensi del Regolamento UE n. 852/2004.

RINTRACCIABILITÀ

I prodotti ittici dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Regolamento UE n. 178/2002 e Regolamento UE n. 931/2011.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Regolamento UE n. 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< -18° C) per tutta la durata del trasporto.

7. DIETE PARTICOLARI

1. Le diete speciali riguardano:

- **intolleranze e allergie** (latte, uova e simili) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica.

- **celiachia** con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti riportanti in etichetta la dicitura "senza glutine", ossia di prodotti inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) che deve sempre essere aggiornato. Gli alimenti destinati alla dieta priva di glutine devono essere mantenuti separati da tutti gli altri, i pasti devono essere preparati e confezionati in area dedicata con appositi utensili e i pasti devono essere qualitativamente analoghi a quelli normali sotto il profilo dell'appetibilità. Il personale sia cuoco che addetto alla distribuzione dovrà frequentare corsi di formazione e di aggiornamento periodici annuali, avvalendosi anche della collaborazione di AIC Trentino che potrà mantenere un canale diretto di collaborazione con l'appaltatore per la gestione dei problemi riscontrati dagli utenti. La stazione appaltante potrà avvalersi del personale di AIC Trentino per effettuare verifiche sull'esatta preparazione e somministrazione dei piatti senza glutine.

- **particolari patologie** quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc. In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. Di conseguenza particolare attenzione va riservata alla formazione e addestramento del personale. Le preparazioni sostitutive previste nella dieta speciale devono essere il più possibile simili al menù giornaliero.

2. Per ogni utente affetto da patologie o portatore di intolleranze/allergie alimentari, previa richiesta scritta corredata da certificato medico, l'appaltatore si impegna a fornire menù alternativi, senza ulteriori oneri a carico della stazione appaltante. Per la celiachia e per le patologie croniche, il certificato medico avrà validità fino ad eventuale revoca. La stazione appaltante non prenderà in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o non utilizzare.

3. Nei casi determinati da motivazioni di carattere religioso e/o etico (ovvero dieta vegetariana), previa richiesta scritta, e consegnata ad inizio di ogni anno scolastico, l'appaltatore è obbligato a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con la stazione appaltante, ad esempio prevedendo la sostituzione di un tipo di carne non permesso con gli altri tipi di carne, pesce o uova.

4. Il personale di cucina dovrà essere idoneamente edotto su quanto previsto nel presente articolo

8. PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo d.m. 21.03.1973, Regolamento UE n. 852 e 1935 del 2004, Regolamento UE n. 10/2011 e Regolamento UE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento ai Regolamenti UE n. 1169/2011 e n. 41/2009.

Saranno date indicazioni per la predisposizione di eventuali alternative per gli utenti allergici (ulteriori a quelle previste di routine dai nostri stampati), sulla base delle informazioni riportate in etichetta o sulla scheda tecnica dei prodotti alimentari.

PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE

Per la preparazione di pasti speciali “per celiachia” dovranno essere forniti (su richiesta specifica) alimenti che rispondono ai requisiti fissati dalle norme vigenti in materia.

Risultano idonei agli utenti celiaci:

- i prodotti notificati ai sensi del d.lgs. 111/1992
- i prodotti inseriti nel prontuario AIC aggiornato
- i prodotti con marchio a spiga barrata
- i prodotti con dizione “senza glutine”

Biscotti al cioccolato e dolci senza glutine

Questi prodotti non dovranno contenere glutine.

Tra i dolci, i tipi richiesti saranno: plum-cake, dolce al limone, dolce al cioccolato, panettone o pandoro.

Potranno essere richiesti biscotti speciali senza glutine, idonei anche agli utenti allergici a latte, uovo e/o soia.

Budino e yogurt alla frutta senza glutine