



Titolo del documento

LG03-PP2.2.7 LINEE GUIDA PER CAPITOLATO D'APPALTO

NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Revisione 2022

A cura di:

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione in collaborazione con il Dipartimento Veterinario e Sicurezza Alimenti di Origine Animale



PREMESSA

Il presente documento definisce le CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME da utilizzarsi nella ristorazione collettiva, partendo dalla considerazione che esse rappresentano una variabile fondamentale nel determinare la qualità del servizio erogato agli utenti.

È pertanto indispensabile che il contratto per la gara di appalto per l'affidamento del servizio definisca, in uno specifico documento allegato al capitolato, precise indicazioni al fine di evitare criteri di scelta discrezionali da parte dell'Appaltatore.

Ciò consentirà all'Ente Appaltante di avere a disposizione uno strumento utile ed efficace per esercitare attività di controllo circa la qualità delle materie prime e di contestazione rispetto alle eventuali non conformità delle derrate utilizzate.

L'allegato redatto dall'Amministrazione Appaltante dovrà contenere la descrizione merceologica dei singoli prodotti impiegati, che si raccomanda siano rispondenti a quanto riportato nella successiva sezione "schede tecniche di prodotto".

L'Ente Appaltante dovrà altresì avere cura di precisare le opzioni di scelta adottate rispetto ai punti sotto-elencati:

1. L'esplicita espressione della eventuale preferenza verso i prodotti nazionali o in ambito C.E. /U.E. rispetto all'utilizzo di prodotti alimentari provenienti da Paesi terzi;
2. L'esplicita espressione della eventuale preferenza per prodotti freschi rispetto a congelati o surgelati;
3. L'esplicita espressione dell'eventuale opzione per prodotti D.O.P. / I.G.P. e prodotti S.G.T. ai sensi del Reg. (UE) 1151/2012
4. L'esplicito eventuale privilegio delle produzioni biologiche almeno 50% dei prodotti come previsto dalla Legge n. 488 del 23/12/1999 (comma 4, art. 59) omissis...
Le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione" e da DM n 65 del 10 Marzo 2020 "Criteri ambientali minimi applicati al servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari":
 - 100% carne omogeneizzata negli asili nido
 - 100% uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio)
 - 100% latte, anche in polvere per asili nido e yogurt
 - 100% succhi di frutta o nettari di frutta (senza zuccheri aggiunti)
 - 50% frutta, ortaggi, legumi, cereali
 - 50% carne bovina
 - 30% salumi e formaggi
 - 40% olio extravergine di oliva
 - 33% pelati, polpa e passata di pomodoro
 - 20% carne avicola
 - 10% carne suina

I prodotti da agricoltura biologica dovranno essere garantiti e certificati ai sensi del Reg. (UE) 848/2018 e ai sensi del Reg. (UE) 1165/21.

In caso di importazione da Paesi Terzi i prodotti biologici dovranno rispondere ai requisiti definiti dai Reg. (CE) 1235/2008 e ss.mm.ii. e Reg. (UE) 848/2018 e ss.mm.ii.;

5. L'esplicita eventuale opzione per produzioni da "filiera corta" come previsto dal PAN (Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità ambientale): Decreto Interministeriale 135/2008 che definisce la "ristorazione



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

come settore merceologico in cui adottare criteri di preferibilità ambientale" e del DM n 65 del 10 Marzo 2020 "Criteri ambientali minimi applicati al servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari"

In questo caso dovrà essere valutata e specificata la tipologia di prodotti che effettivamente il territorio locale è in grado di fornire e dovrà essere definita la distanza chilometrica del luogo di produzione dal centro cottura;

6. Le modalità e la frequenza delle consegne, oltre che la shelf-life residua dei prodotti (vita residua rispetto alla scadenza indicata in etichetta), al momento della consegna da parte dei fornitori;
7. Il rispetto della stagionalità per i prodotti orto-frutticoli freschi e la garanzia di buon stato di "vegetazione o maturazione in campo" e di "maturazione al consumo" al fine di assicurare la miglior gradibilità ed il miglior valore nutrizionale dei prodotti stessi come da DM n 65 del 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi applicati al servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari"
8. Dovrà essere evidenziata una procedura di gestione e monitoraggio degli sprechi alimentari come da DM n 65 del 10 Marzo 2020 "Criteri ambientali minimi applicati al servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari". In particolare

- Corrette porzionature (utilizzare strumenti idonei per fasce di età una «sola presa»)
- Somministrare al giusto punto di cottura, soprattutto prevedere procedura per i pasti in asporto
- Monitorare e calcolare le eccedenze per tipologia (primi, secondi) e tra cibo servito e non servito
- Analizzare le motivazioni che generano le eccedenze (personale specializzato) (questionari 2 volte/anno) e intraprendere misure correttive (variazioni ricette con progetti in collaborazione con ATS)
- Donare il cibo non servito (art.13 L.166/2016) e come dalle "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" del Ministero della Salute del 16 Aprile 2018.
- Donare eccedenze cibo servito per alimentazione animale (canili, gattili) o compost
- prevedere VERIFICHE con rapporto quadrimestrale con misure intraprese per ridurre le eccedenze

9. Tutte le derrate alimentari dovranno rispettare quanto previsto dalla Normativa Nazionale e della Comunità Europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare.

Tutte le materie prime fornite devono essere conformi in tema di etichettatura a quanto stabilito dal Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii. e dal D.lgs. 231/2017.

Dovranno inoltre ottemperare alle disposizioni normative specifiche dei diversi settori alimentari ed agli eventuali disciplinari di produzione.

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della tracciabilità/ rintracciabilità secondo il Regolamento (CE) 178/2002, art. 18.

10. Nel capitolato dovrà esserci evidenza della tipologia di servizio e della riduzione dei rifiuti in particolare:
 - Utilizzo di stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o plastica dura, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inox) e sostituiti quando usurati;
 - Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili possono essere di plastica dura;
 - Utilizzo di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili solo in caso di emergenza;
 - (Installazione lavastoviglie entro 3 mesi dal contratto);
 - Contenitori per la conservazione alimenti a T° ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili;
 - Contenitori isotermici per trasporto riciclabili;
 - Sacchetti per congelamento o surgelazione in polietilene a bassa densità (PE-LD) o conformi alla norma UNI EN 13432;
 - Utilizzare imballi a rendere o riciclabili, riutilizzabili. Biodegradabili e compostabili o a ridotto volume;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- Non utilizzo di monodose (per zucchero, olio, aceto, ecc.);
- Non utilizzo di monoporzioni (eccetto diete speciali e pranzi al sacco);
- Gli oli e grassi esausti dovranno essere raccolti in appositi contenitori (come da raccolta comunale e normativa vigente);
- Utilizzo di acqua di rete o microfiltrata purché conforme al D.Lgs 31/2001.

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite dovranno essere conformi ai requisiti

- chimici
- fisici
- microbiologici

previsti delle vigenti leggi in materia.

I prodotti forniti dovranno promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG, a lotta integrata, tipici, tradizionali) nel rispetto della stagionalità mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM).

Dovranno altresì essere valorizzati prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale.



DEFINIZIONI

1. Ogni prodotto dovrà riportare la corretta etichettatura in base al Regolamento europeo 1169/2011. In particolare:

- Al fine di migliorare la **leggibilità delle informazioni** fornite nelle etichette, viene stabilita una dimensione minima dei caratteri per le indicazioni obbligatorie, fissata in 1,2 mm (eccetto confezioni < 80 cm² –minimo 0,9 mm)
- L'**etichetta nutrizionale** dovrà prevedere la dichiarazione del contenuto calorico (energia), i grassi, i grassi saturi, i carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e il sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione
- Gli ingredienti o coadiuvanti che provochino allergie devono figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della **sostanza definita come allergene**. Inoltre l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri, per dimensioni, stile o colore di sfondo (**vedi punto 10**)
- L'elenco di eventuali **nanomateriali** impiegati va inserito fra gli ingredienti
- Anche per i **prodotti alimentari non preimballati** venduti nel commercio al dettaglio e nei punti di ristoro collettivo occorre riportare le indicazioni sugli ingredienti allergenici.
- L'indicazione dello stato di nascita, allevamento, stabilimento di macellazione e sezionamento per le carni bovine previsto dal Reg. CE 1760/2000 del e succ.
- **L'indicazione di origine** per le carni fresche suine, ovine, caprine e di volatili. Reg. (UE)1337/13
- L'indicazione di legge per i prodotti ittici come definito dal Regolamento (CE) 11 dicembre 2013, n. 1379 e ss.mm.ii., relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.
- *Etichettatura uova.*
- *Etichettatura miele.*
- Nel caso di **vendita online o a distanza** del prodotto alimentare, la maggior parte delle informazioni obbligatorie sull'etichetta deve essere fornita prima dell'acquisto
- Il **tipo di oli e grassi** utilizzati dovrà essere specificato tra gli ingredienti, e non saranno dunque più sufficienti le indicazioni generiche di «oli vegetali» o «grassi vegetali»
- Viene individuato il **soggetto responsabile** della presenza e della correttezza delle informazioni sugli alimenti, cioè l'operatore con il cui nome o ragione sociale il prodotto è commercializzato, o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.

2. SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE Regolamento (UE) n.1169/2011

La Ditta è tenuta a fornire, a richiesta, schede tecniche, documenti di trasporto e fatture in cui devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme al Regolamento (UE) n.1169/2011 e contenere informazioni riguardanti:

- a) **Cereali contenenti glutine**, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
 - maltodestrine a base di grano
 - sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

b) **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- c) **Uova** e prodotti a base di uova.
- d) **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- e) **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- f) **Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- g) **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattio.
- h) **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pcan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- i) **Sedano** e prodotti a base di sedano.
- j) **Senape** e prodotti a base di senape.
- k) **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
- l) **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- m) **Lupini** e prodotti a base di lupini.
- n) **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

Tutte le derrate alimentari dovranno rispettare quanto previsto dalla Normativa Nazionale e della Comunità Europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare.

Tutte le materie prime fornite devono essere conformi in tema di etichettatura a quanto stabilito dal Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

Dovranno inoltre ottemperare alle disposizioni normative specifiche dei diversi settori alimentari ed agli eventuali disciplinari di produzione.

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della tracciabilità/ rintracciabilità secondo il Regolamento **CE 178/2002 art. 18**.

3. REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO, DEFINIZIONI.

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare (pacchetto igiene).
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- È vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- 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 si consiglia l'ente appaltante di specificare che la shelf life residua alla consegna rispetti i parametri suggeriti nel presente documento.
- **Sarà cura dell'ente appaltante inoltre richiedere il rispetto dei "criteri ambientali minimi" come da DM 65 del 10 Marzo 2020: "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura delle derrate alimentari".**

4. PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base al *Regolamento (CE) 848/2018 del 17/6/2018* 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;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a:

- 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:

- 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;
- indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato;
- 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» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici e dal Reg CE 848/2018 del 17/6/2018

5. 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, e



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg UE 1151/2012 del 21/11/2012 Per i vini si faccia riferimento al D.lgs. 61/10).

6. 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 e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg UE 1151/2012 del 21/11/2012 Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

7. 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 CE n. 1151 del 21/11/2012** 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.

8. 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".

ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI

1. 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 (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99).

2. 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.

3. PRODOTTI a KM0

I prodotti a km0 sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati ad una distanza non superiore a **200 km** dal luogo di consumo. Nel capitolato d'appalto si invita a definire il raggio di provenienza dei prodotti, le province ed eventualmente le regioni.

4. PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (Legge 381/91) 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:



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- 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 di iniziativa popolare 109/96.

Si invita l'ente appaltante si inserire tra i criteri premianti alcuni prodotti (definire una percentuale) provenienti da agricoltura sociale.

5. PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

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.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale" sono:

- a) Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato;
- b) Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo;
- c) Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone;
- d) Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate;
- e) Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati;
- f) Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati;
- g) Sostenere l'autosviluppo economico e sociale;
- h) Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale;
- i) Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali. 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.

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specificazione, in coerenza con la propria offerta tecnica Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:

aromi, bietole o biete erbette, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate.

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di Bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, finocchi, porri, rape, verze.

MARZO

Broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE

Cavolfiori, cavolini di Bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

MAGGIO

Carciofi, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca.

OTTOBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, finocchi, porri, rape, zucca.

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica/aggiornamento/modifica, in coerenza con la propria offerta tecnica. Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:

banane, limoni, mele, pere

GENNAIO

Arance, clementine, mandarini, kiwi.

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

MARZO

Arance, kiwi.

APRILE

Arance, kiwi.

MAGGIO

Fragole, kiwi.

GIUGNO

Albicocche, fragole, meloni, nettarine, susine, anguria.

LUGLIO

Albicocche, anguria, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche.

AGOSTO

Albicocche, anguria, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva.

SETTEMBRE

Meloni, prugne, susine, uva, anguria.

OTTOBRE

Arance, clementine, mapo, uva.

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo, uva.

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.



IMBALLAGGI

Imballaggi e pallet Tutti gli imballaggi destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari devono escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

DM 65 del 10 Marzo 2020: "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura delle derrate alimentari" oltre a rispecchiare quanto sotto dovranno:

- **Essere a rendere o riciclabili, riutilizzabili;**
 - **Biodegradabili e compostabili o a ridotto volume;**
 - **Non devono essere presenti monodose (per zucchero, olio, ketchup, ecc.):**
 - **Non devono essere preparate monoporzioni (eccetto diete speciali, situazioni di emergenza (vedi emergenza Covid-19) e pranzi al sacco).**
- Gli imballaggi devono altresì rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del **D. Lgs 116 del 03/09/2020**, così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
 - UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi;
 - UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
 - UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte;
 - UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
 - UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
 - UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo.

I contenitori devono presentarsi integri, essere esenti da infestanti o segni di infestazioni, odori particolari, sporchi o bagnati o ammuffiti.

**TEMPERATURE DI TRASPORTO E CONSEGNA**

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono quelle indicate nelle seguenti tabelle¹

Sostanze alimentari congelate/surgelate	Temperatura massima al momento del carico e durante il trasporto	Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18 °C	3 °C
Altre sostanze alimentari surgelate	-18 °C	
Uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	-10 °C	
Burro e altre sostanze grasse congelate	-10 °C	
Carni congelate	-10 °C	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10 °C	
Carni macinate e preparazioni di carni	-18 °C	

Reg. (CE) 852/2004 e Reg. (CE) 853/2004, DPR 327/80

Sostanze alimentari refrigerate	Temperatura durante il trasporto
Latte pastorizzato in confezioni	Temperatura indicata dal produttore
Panna o crema di latte, ricotta	Temperatura indicata dal produttore
Prodotti lattiero caseari (yogurt e altri latti fermentati, formaggi freschi)	Temperatura indicata dal produttore
Burro	Temperatura indicata dal produttore
Carni	da -1 °C a +7 °C
Pollame e conigli	da -1 °C a +4 °C

Reg. (CE) 853/2004, Reg. (CE) 852/2004 e note ministeriali del 29/10/2009 prot. 31146 e del 23/11/2009 prot. 33586.

Successivamente alla consegna, le temperature di conservazione sono quelle indicate nel Manuale di Autocontrollo.

È fatto divieto di consegnare cereali, olio, sale, zucchero, scatolame, barattoli, ecc. con mezzi frigoriferi, alla T refrigerata.

¹ Allegato C1 alla DGR Regione Lombardia 20 dicembre 2013 – n. X/1105 "Linee di indirizzo per la semplificazione dell'applicazione del sistema HACCP nelle microimprese del settore alimentare"

**SHELF LIFE RESIDUA DEI PRODOTTI**

La **vita commerciale residua dei prodotti** al momento della consegna deve essere almeno la seguente, fermo restando il rispetto di tutte le componenti e procedure che determinano le caratteristiche dei singoli prodotti alimentari:

Tabella shelf life minima residua dei prodotti al momento della consegna alle strutture (data di scadenza /data di consegna):

alimento	shelf life al momento della consegna
latte fresco pastorizzato	almeno 3 giorni rispetto alla data di scadenza indicata sulla confezione
latte UHT, ricotta, formaggi molli	vita commerciale residua almeno del 80%
stracchino, crescenza, robiola	vita commerciale residua almeno del 80%
mozzarella	vita commerciale residua almeno del 80%
burro	vita commerciale residua almeno del 60%
yogurt	vita commerciale residua almeno del 80%
Formaggi stagionati	vita commerciale residua almeno del 80%
carni fresche	vita commerciale residua almeno del 80%
paste alimentari, riso, farine	vita commerciale residua almeno del 75%
insaccati, salumi	vita commerciale residua almeno del 80%
prodotti confezionati a lunga conservazione (biscotti, cracker, legumi secchi, olio extra vergine di oliva, cereali, miele), prodotti in scatola, alimenti congelati/surgelati, acqua oligominerale	vita commerciale residua almeno del 70% il miele, l'olio extra vergine di oliva, i pomodori pelati e la passata di pomodoro devono essere della stessa annata di produzione
uova e ovoprodotti	vita commerciale residua almeno del' 80%
Prodotti surgelati	vita residua non inferiore all'70% di quella assegnata.
pane e prodotti freschi da forno	devono essere freschi di giornata;

**SCHEDE TECNICHE PRODOTTI ALIMENTARI**

GRUPPO 1: CARNI BOVINE	16
GRUPPO 2: CARNI SUINE.....	18
GRUPPO 3: CARNI AVICOLE	19
GRUPPO 4: CARNI CUNICOLE (DI CONIGLIO)	22
GRUPPO 5: PRODOTTI DI SALUMERIA	23
GRUPPO 6: PRODOTTI LATTIERO / CASEARI E UOVA	24
GRUPPO 7: CARNI DI SPECIE ITTICHE (SURGELATE E CONGELATE).	27
GRUPPO 8: PANE FRESCO E PANE GRATTOGIATO	29
GRUPPO 9: PASTE ALIMENTARI E FARINE.....	31
GRUPPO 10: ALTRI CEREALI	33
GRUPPO 11: PRODOTTI DA FORNO PRECONFEZIONATI	35
GRUPPO 12: PRODOTTI PER PRIMA COLAZIONE E MERENDE	35
GRUPPO 13: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCI	38
GRUPPO 14: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI	58
GRUPPO 15: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA.....	60
GRUPPO 16: SPEZIE, AROMI E CONDIMENTI	63
GRUPPO 17: ACQUA POTABILE – ACQUA MINERALE – VINO (PER USO DI CUCINA)	66
GRUPPO 18: ALIMENTI DESTINATI AD ALIMENTAZIONE PARTICOLARE (ADAP).....	67

**GRUPPO 1: CARNI BOVINE**

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.

Le carni (nate, allevate, macellate e sezionate **preferibilmente in Italia ed in ogni caso in un Paese dell'UE**, devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e possedere le caratteristiche igienico sanitarie previste da detta norma.

Le **CARNI BOVINE fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono** provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. CE 1308/2013:

- **categoria A** carcasse di giovani animali maschi non castrati di età pari o superiore ai 12 mesi ma inferiore ai 24 mesi;
- **categoria E** carcasse di altri animali femmine di età pari o superiore a 12 mesi;
- **conformazione U (Ottima:** profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o **R (Buona:** profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);
- **copertura in grasso: 2** (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti);
 - essere già disossate e confezionate in tagli anatomici pronti per l'uso;
 - essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004.
- **Biologica al meno per il 50% in peso e il 10% biologica o certificata (es. SQNZ o QV o equivalenti) o etichettata in conformità a disciplinari (benessere animale, priva di additivi, DOP o IGP prodotto di montagna) come da D.M. del 10 Marzo 2020**

Si consiglia di inserire tra i criteri premianti Km0 (definire province o regioni di provenienza) e filiera corta, trasporto con mezzi a minor emissione e minor consumi energetici (elettrici, GPL, ecc.) rispettare le disposizioni in tema di etichettatura ai sensi del Regolamento CE 1760/2000 e dal regolamento (UE) n.653/2014. delle sue modalità applicative definite dal D.M. 876 del 16/01/2015 etichettatura delle carni bovine riguardante le carni bovine fresche, refrigerate e congelate.

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 ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004 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 compreso tra 5,6 e 5,8)

Il sistema di etichettatura obbligatoria (ai sensi del Reg. CE 1760/2000 per le carni bovine prevede inoltre che sia indicato:

- il numero/codice di identificazione dell'animale,
- il nome dello stato (membro UE o paese terzo) in cui è nato l'animale,
- il nome dello stato (membro UE o paese terzo) in cui è stato effettuato l'ingrasso

oppure



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- la dizione "origine" se le carni provengono da animale nato, allevato e macellato nello stesso stato membro UE o paese terzo

oppure

- la dizione "importato vivo in UE" se le carni provengono da animale "importato vivo nella CE" o "importato vivo da paese terzo" (indicando il nome del paese)
- lo Stato CE nel quale si trova il macello e il laboratorio di sezionamento,
- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

Il documento commerciale di accompagnamento o l'etichetta del prodotto deve prevedere:

- o riproduzione di bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento,
- o la ragione sociale e la sede dello stabilimento,
- o il peso netto,
- o la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio),
- o la data di confezionamento
- o e la data di scadenza,
- o il lotto di produzione.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.L.vo 16/03/06 n.158 e s.m.i..

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche bovine sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

Le **carni bovine congelate confezionate** devono:

- essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004;
 - rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria per le carni bovine Reg.ti (CE) 1825/2000 del 23/08/2000 e 275/2007 del 15/03/2007 (*vedi precedente specifica
 - carni bovine);
 - essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne non superiore ai -10 ° C.
- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di produrre le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e del Reg. (UE) 931/2011 del 19//09/2011;

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg.CE852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.



GRUPPO 2: CARNI SUINE

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino grasso ad esclusione delle carni provenienti dalla macellazione di scrofe e verri.

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.

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

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

Le **CARNI SUINE fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto** devono presentarsi di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono inoltre provenire da carcasse di animali definite "standard italiana" come previsto dal Reg. CE 1308/2013 del 17/12/2013.

Le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate riportando sugli imballaggi primari (sottovuoto) le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto e stato fisico;
 - categoria commerciale dell'animale da cui provengono le carni;
 - termine di conservazione (TMC) indicato con giorno, mese ed anno;
 - modalità di conservazione;
 - nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore /confezionatore;
 - sede del laboratorio di produzione e confezionamento;
 - riproduzione di marchio di identificazione di riconoscimento CE del laboratorio di produzione/sezionamento/confezionamento.
- **Biologica almeno per il 10% in peso oppure in possesso di certificazione volontaria ai requisiti del benessere animale, trasporto e macellazione e allevamento senza antibiotici (per tutta la vita o almeno negli ultimi 4 mesi) come da DM del 10 Marzo 2020. Si consiglia di inserire tra i criteri premianti Km0 (definire province o regioni di provenienza) e filiera corta, trasporto con mezzi a minor emissione e minor consumi energetici (elettrici, GPL, ecc.)**

Sugli imballaggi secondari, atti a garantire la protezione delle confezioni durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento, dovranno essere fissate o stampate le stesse indicazioni precedentemente descritte. Dovrà inoltre essere indicato il peso netto del prodotto.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

Il trasporto deve essere effettuato alle temperature indicate nella tabella di cui al punto 5.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Reg. (UE) 2017/625. **Le carni suine insaccate fresche non stagionate (salamelle, salsiccia fresca)** devono:

- essere prodotte in stabilimento in possesso di riconoscimento CE solo con carni refrigerate provenienti da stabilimento con riconoscimento CE;
- non essere prodotte con utilizzo di budello bovino e frattaglie;
- non contenere nitrati e/o nitriti;
- essere confezionate sottovuoto e conservate a temperatura non superiore a + 4°C;
- essere esenti da odori e colorazioni anomale;
- non presentare liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto (<0.05% p/p);
- avere imballaggi e confezioni integre;
- essere in possesso di documentazione commerciale di accompagnamento che identifichi lo stabilimento di spedizione del prodotto;
- essere in possesso di etichettatura che riporti:
 - o - la ragione sociale e la sede dello stabilimento,
 - o - il peso netto,
 - o - la denominazione commerciale del prodotto,
 - o - gli ingredienti,
 - o - la data di produzione (trattandosi di prodotti crudi a base di carni suine),
 - o - la data di scadenza,
 - o - il lotto di produzione,
 - o - le modalità di conservazione;
- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**
- essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

GRUPPO 3: CARNI AVICOLE

Le **CARNI AVICOLE fresche e refrigerate** devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento e confezionamento riconosciuti CE ed essere commercializzate secondo le norme previste dal Regolamento (CE) 543/2008 e ss.mm.ii.. Le carni dovranno avere provenienza preferibilmente Italiana a filiera corta (< o = 200Km) o da paese UE.

La carne deve essere certificata di "classe A" secondo quanto disposto dal Reg. (UE) n. 1308/2013 del 17/12/2013



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

Caratteristiche generali ed organolettiche

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

integri, tenuto conto della presentazione,

- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile (es. residui di piumaggio), 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.

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 sezionate 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, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

L'etichettatura dovrà riportare: ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011

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

- la denominazione di vendita (specie, categoria, taglio)
- lo stato fisico del prodotto e lo stato di commercializzazione (fresco)
- il numero di riconoscimento CE del macello o del laboratorio di sezionamento, denominazione e sede della ditta produttrice e /o confezionatrice
- nel caso di carni importate da Paesi terzi dovrà essere indicato il Paese d'origine ai sensi del Regolamento CE 543/2008 e ss.mm.ii.;
- il numero di lotto;
- modalità di conservazione e consumo;
- la data di scadenza in conformità Reg (CE) 1169/2011;
- 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,



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

Caratteristiche Merceologiche:

- provenire da allevamento preferibilmente nazionale e da animali "allevati a terra" (es. pollo da carne "broiler");
 - provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
 - non essere stata trattata per la conservazione con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
 - la carne avicola, se richiesta sezionata, deve essere della tipologia di taglio anatomico: petto di pollo, coscia di pollo, fuso di pollo, fesa di tacchino, petto di faraona;
 - la carne avicola di pollo e faraona, se richiesta in carcassa intera deve appartenere alla tipologia commerciale di "pollo a busto" e "faraona a busto";
 - le confezioni e gli imballaggi devono essere integri;
 - deve essere completamente spennata e spiumata, esente da grumi di sangue, fratture o tagli, ecchimosi, scottature;
 - deve essere priva di odori e colorazioni anomali;
 - deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1° C a +4 ° C;
 - le confezioni sottovuoto non devono avere liquido in eccesso (definito come tale la misura di: >1% p/p);
 - riportare in documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni eventualmente non espresse in etichetta.
- **Biologica almeno per il 20% in peso restanti somministrazioni biologica o etichettata con requisiti del MIPAAF per le informazioni volontarie (es. allevamento senza antibiotici, rurale in libertà, rurali all'aperto) come da DM del 10 Marzo 2020. Si consiglia di inserire tra i criteri premianti Km0 (definire province o regioni di provenienza) e filiera corta, trasporto con mezzi a minor emissione e minor consumi energetici (elettrici, GPL, ecc.)**

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire preferibilmente 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 Reg. CE 853/2004.

Le carni dovranno presentare il marchio di identificazione in conformità Reg. (UE) 2017/625 e al Reg. di esecuzione 2019/627.

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 Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

I polli in busto, singolarmente bollati, e le cosce, 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 Reg CE 1935/2004 e ss.mm.ii..

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.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

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, devono essere privi da 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.

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

GRUPPO 4: CARNI CUNICOLE (DI CONIGLIO)

Le CARNI CUNICOLE (di coniglio) fresche e refrigerate intere (ed esclusivamente disossate), devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza sanitaria: Reg. (UE) 2019/624, Reg. (UE) 2017/625, Reg. (UE) 2019/627;– Reg. UE 1169/2011 e ss.mm.ii

Devono inoltre:

- appartenere alla classe "A" ai sensi del Reg. (UE)1308/2013 del 17/12/2013;
- provenire da animali in buon stato di nutrizione del peso medio di 1,4/1,6 kg senza pelle, interiora, zampe e testa;
- non presentare modificazioni di colore, odore e sapore;
- essere munite di bollo a placca inamovibile;
- provenire da allevamenti nazionali;
- essere rigorosamente refrigerate e non congelate o surgelate;
- riportare in etichetta:
 - o la ditta produttrice
 - o il numero di riconoscimento CE dell'impianto di macellazione
 - o la specie ed il taglio
 - o la data di lavorazione e confezionamento
 - o la data di consumazione raccomandata.

I Regolamenti CE prevedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolori, resistenti per proteggere il prodotto durante il trasporto e non alterino i caratteri organolettici della carne, né cedano sostanze.

Le carni cunicole saranno alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, pulite e sanificate, senza polveri o segni di insudiciamento.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e registrati ai sensi della normativa comunitaria e in grado di mantenere la temperatura in fase di trasporto da -1°C a + 4°C e non superiori a +7°C in fase di consegna.



- **avere vita residua (shelf-life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

GRUPPO 5: PRODOTTI DI SALUMERIA

Tutti i salumi devono essere di filiera italiana ed in ogni caso prodotti e/o confezionati da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Etichettatura dei salumi (ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011) con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo, Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 1935/2004 e ss.mm.ii., Reg. (UE) 10/2011 e ss.mm.ii. e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Tutti i salumi dovranno essere biologici almeno il 30% in peso oppure se non disponibile a marchio di qualità DOP, IGP, «di montagna» come da DM 65 del 10 Marzo 2020, si consiglia di inserire tra i criteri premianti prodotti a Km "0" definendo province e regioni di provenienza.

- SENZA polifosfati e di glutammato monosodico (E621).
- Senza lattosio e senza glutine

PROSCIUTTO CRUDO

Dovrà essere di produzione nazionale, di qualità superiore, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, con cotenna e grasso naturale normato dal punto di vista sanitario dai Regolamenti CE n. 852-853/04 e tutelato commercialmente per la denominazione di origine dalla Legge n° 26 del 13/02/90 (DOP Prosciutto di Parma e San Daniele).

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L n. 26 del 13 febbraio 1990:

- forma tondeggianti con limitazione della parte muscolare scoperta
- oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm
- peso non inferiore a i 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg
- colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante e caratteristico
- la stagionatura non deve essere inferiore ai 12 mesi;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore/sapore di rancido.
- SENZA polifosfati e di glutammato monosodico (E621)
- Senza lattosio e senza glutine

Le caratteristiche del prodotto dovranno essere quelle previste dal disciplinare di produzione, approvato per legge e riconosciuto dalla normativa comunitaria.

Dovrà presentare al taglio un colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore dovrà essere delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

Non dovrà avere odori e colorazioni anomale, né segni di rammollimenti.

Se disossato o in tranci deve essere confezionato sottovuoto, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

**PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA'** (DM 21 sett. 2005 aggiornata il 26 maggio 2016)

Dovrà essere costituito da coscia di suino intera di provenienza comunitaria CE, senza aggiunta di polifosfati, di lattosio, di caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato monosodico. Al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari non dovrà contenere additivi con attività gelificante o addensante.

Il grasso deve apparire sempre bianco, sodo, ben rifilato; il colorito della carne deve essere roseo e chiaro, senza infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

Le caratteristiche del prosciutto cotto affettato devono corrispondere a quelle definite per il prodotto intero.

Tutti i prodotti di salumeria dovranno essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne prevista dalla normativa.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

GRUPPO 6: PRODOTTI LATTIERO / CASEARI E UOVA**LATTE**

È vivamente raccomandato utilizzare il latte intero fresco pastorizzato "Alta Qualità". Si può usare il microfiltrato che ha le stesse caratteristiche del fresco ma con durata di 11 giorni.

Il latte fresco pastorizzato che deve rispondere per quanto riguarda l'etichettatura al Reg. (UE) 1308/2013 del 17/12/2013, Reg. (UE) 1169/2011, D.M. 231/2017.

L'etichettatura deve riportare anche l'indicazione della zona di mungitura o della provenienza del latte (D.M. Ministero delle Attività Produttive 27 maggio 2004, modificato da D.M. Mipaaf 14 gennaio 2005).

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

L'uso del latte UHT intero o parzialmente scremato dovrebbe essere limitato solo alle preparazioni culinarie (es. besciamella, gnocchi alla romana, budini). Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve avere una vita residua (shelf life) di almeno 75 (settantacinque) giorni.

- Biologico come da DM 65 del 10 Marzo 2020, si consiglia di inserire tra i criteri premianti prodotti a Km "0" definendo province e regioni di provenienza.

FORMAGGI

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime conformi ai Reg. (CE) 852/04 e 853/04, All. III, Sez. IX, Cap. 2 R.D. 2033/1925, Legge 142 del 19 febbraio 1992, e successive modifiche ed integrazioni.

I formaggi dovranno essere a denominazione di origine tipici (DOP, IGP) e potranno essere commercializzati anche in parti confezionate: sulle parti confezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione del marchio secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Le confezioni dovranno essere integre, regolarmente etichettate riportando:

- la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- la denominazione commerciale del prodotto;
- gli ingredienti,
- il lotto di produzione;

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- la data di scadenza;
- le modalità di conservazione;
- presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza.
- Da latte biologico almeno il 30% in peso Oppure se non disponibile a marchio di qualità DOP IGP, «di montagna» come da DM 65 del 10 Marzo 2020, si consiglia di inserire tra i criteri premianti prodotti a Km "0" definendo province e regioni di provenienza.

I formaggi a lunga stagionatura come **grana padano e parmigiano reggiano** dovranno garantire **una stagionatura di almeno 18 mesi** per la somministrazione ad utenti con intolleranza al lattosio.

Nel caso si volessero utilizzare formaggi grattugiati si consiglia di orientarsi su prodotti RISERVA o GRAN RISERVA in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentirne la somministrazione anche agli utenti intolleranti /allergici al lattosio.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

(N.B. Poiché per la produzione di grana padano è consentito l'utilizzo di lisozima derivato da uova, se ne deve escludere la somministrazione agli utenti che presentino intolleranza alimentare /allergia alle uova).

I formaggi a media stagionatura (es. Fontina, Asiago...), forniti anche in tagli confezionati sottovuoto e regolarmente etichettati, dovranno riportare sulla crosta il marchio previsto dai disciplinari di produzione dei prodotti DOP e rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela. Si consiglia di acquisire scheda tecnica dei prodotti.

I formaggi dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature, spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta; assenza di muffe sulla crosta e alla superficie di taglio.

I formaggi definiti freschi (es. Mozzarella, Crescenza, Robiola) dovranno essere prodotti con latte vaccino intero pastorizzato e privi di additivi.

- La mozzarella, formaggio a pasta filata, dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti.
- La crescenza dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale.
- La ricotta dovrà derivare dal latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, pastorizzata e preconfezionata all'origine.

Tali prodotti dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature e dovranno garantire mantenimento della consistenza tipica del prodotto.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

Il formaggio deve essere porzionato nel centro cottura ed arrivare nel terminale di distribuzione in contenitori idonei, pronto per il consumo.

YOGURT

Intero (con tenore di massa grassa maggiore del 3%) o magro (con tenore di materia grassa inferiore all'1%) deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici che dovranno risultare vivi e vitali fino al momento del consumo nella quantità totale non inferiore 10 milioni/grammo di prodotto.

Deve essere ottenuto da latte fresco intero o parzialmente scremato per coagulazione acida, senza sottrazione di siero, ad opera di specifici batteri lattici. *Non deve contenere additivi. Può contenere frutta, a pezzi o in purea, non trattata con antimicrobici ed in percentuale non superiore al 30%.* Deve presentare gusto tipico, odore e colore caratteristici, consistenza cremosa, aspetto liscio ed omogeneo.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**
- Biologico come da DM 65 del 10 Marzo2020, si consiglia di inserire tra i criteri premianti prodotti a Km "0" definendo province e regioni di provenienza.



BURRO

Prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente da latte vaccino pastorizzato, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non dovrà presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Dovrà corrispondere alla seguente composizione: contenuto in acqua non superiore al 16%, contenuto in peso di materia grassa compreso tra 82 % e 90 % e di estratto secco non grasso lattiero del 2 % (Reg. (UE) 1308/2013-e Reg. (CE) 445/2007 e ss.mm.ii.)

Dovrà essere fresco, non sottoposto a congelamento e prodotto da stabilimento CE, preferibilmente nazionale. Dovrà essere fornito confezionato in pani da 250/500/1000 gr. (secondo richiesta) e regolarmente etichettato.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi igienicamente idonei e atti a mantenere la temperatura del prodotto tra +1° C e +6° C (art.52 D.P.R.327/80 allegato C).

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

UOVA

Uova pastorizzate

Al fine di evitare operazioni di sgusciatura a crudo è consigliato l'utilizzo di **prodotti pastorizzati** conformi al Reg. (CE) 853/04, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di + 4° C.

Uova sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di gallina di provenienza nazionale, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti.

Devono provenire da ovaiole, alimentate senza antibiotici, con mangimi **privi di pigmenti colorati** per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche; nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura.

Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente.

Si richiedono confezioni di uovo intero (tuorlo ed albume) in tetrapak, solo albume in tetrapak o solo tuorlo in tetrapak.

Tale prodotto dovrà essere conservato ad una temperatura non superiore a + 4 C°. I prodotti confezionati dovranno essere somministrati con un tempo di scadenza di almeno 2/3 della data riportata sulla confezione.

All'analisi il prodotto (tuorlo e albume) dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

- pH 7.3-7.7
- secco 23% min
- proteine 11% min
- lipidi 10.5% min (metodo con cloroformio)
- lipidi 9% min (metodo con idrolisi acida + estrazione con etere)
- steroli 0.4+/-0.3

Il pastorizzato di uova deve essere prodotto da uno stabilimento di produzione riconosciuto ai sensi **del CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma.**

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci come identificata da tabella, vedi punto 5.**

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- **Biologiche** anche se pastorizzate come da DM 65 del 10 Marzo 2020, si consiglia di inserire tra i criteri premianti prodotti a Km "0" definendo province e regioni di provenienza.

GRUPPO 7: CARNI DI SPECIE ITTICHE (SURGELATE E CONGELATE).

Sono soggette alle norme sanitarie dettate dal Reg. CE 853/04 applicabili ai prodotti della pesca e Reg. Per quanto concerne l'etichettatura i prodotti sono normati dal Regolamento CE 1379/2013 e ss.mm.ii.e dal Reg. (UE) 1420/2013 (indicazione della zona di cattura per il pescato o del Paese in caso di allevamento) e dal D.M. MIPAF del 27/03/2002. **Devono essere chiaramente identificati in etichetta mediante la denominazione commerciale e scientifica riportata in latino.**

Si consiglia di optare per i seguenti generi e di tenere anche presente la stagionalità qualora si utilizzi pesce fresco.

- nasello(merluccius);
- merluzzo(gadus);
- salmone.....(onchorhinchus);
- limanda.....(limanda / microstomus kitt / pleuronectes microcephalus);
- platessa.....(pleuronectes platessa / quadritubercolatus);
- sogliola.....(solea / dicologlossa / microchirus);
- pesce S.Pietro.....(zeus faber);
- trota.....(salmo trutta fario).
- Coregone(coregonus lavaretum)
- Palamita(Sarda sarda)
- Muggini..... (Mugil cephalus)
- Spatola (Lepidopus caudatum)
- Mormora.....(Lithognathus mormyrus)
- Tombarello(Auxis thazard)
- Pesce serra (Pomatomus saltatrix)
- Cicerello.....(Gymnamodytes cicerelus)
- Sugaro.....(Trachurus Trachurus)

Il pesce surgelato dovrà essere fornito in filetti deliscati, possibilmente interfogliati.

Non è consentito l'utilizzo di prodotti ittici ricomposti.

Dovranno inoltre essere rispettate le seguenti indicazioni:

- il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;
- i filetti devono essere privi di pelle, di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto;
- dovranno essere congelati/surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione;
- dovranno essere adeguatamente confezionati ed imballati riportando in etichetta la % di glassatura;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; inoltre le perdite derivanti dallo scongelamento devono corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura (vedi voce: % di glassatura);



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

In caso di opzione per **pesce congelato (intero o sezionato)** il prodotto dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- la pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- l'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo lo scongelamento;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale;
- il colore del tessuto muscolare deve essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone e i grassi non dovranno presentare colorazione giallastra;
- il pesce deve essere eviscerato, e quando previsto decapitato e completamente spellato;
- se fornito in tranci questi dovranno essere spellati o con la pelle priva di scaglie;
- il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- La **glassatura** non deve essere superiore al 10% del peso netto del prodotto.

Potrà essere richiesta anche la fornitura di **molluschi cefalopodi** appartenenti ai seguenti generi:

- totani..... (loliigo);
- polpo.....(octopus);
- moscardino.....(eledone);
- seppia.....(sepia).

Dovranno essere congelati o surgelati, confezionati in confezioni originali regolarmente etichettate.

Dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Potrà essere richiesta inoltre la fornitura di **molluschi bivalvi** appartenenti ai generi cozza (*mytilus*) e vongola verace (*tapes semidecussatus*) che dovranno essere forniti già cotti, sgusciati e congelati o surgelati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Anche la eventuale fornitura di **crostacei** dovrà prevedere l'offerta di gamberi (*palaemon*) cotti, sgusciati e congelati o surgelati in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate provenienti da stabilimento CE.

Il trasporto da parte dei fornitori di tutti i prodotti della pesca congelati/surgelati dovrà avvenire con automezzi autorizzati/registrati e muniti di appositi sistemi per il corretto mantenimento della prevista temperatura di -18° C (D.P.R. 327/80 Allegato C).

Al momento della consegna non dovranno essere accettati prodotti che presentino cristalli di ghiaccio, scongelamento, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto.

Come da DM 65 del 10 Marzo 2020, tutte le specie ittiche surgelati, freschi o conservati, devono essere origine FAO 37 o FAO 27 non dovranno appartenere a specie e stock in «pericolo critico» «in pericolo» «vulnerabile» «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Per quanto riguarda le specie di mare se utilizzato quelle di allevamento (sia acqua dolce che marina) almeno 1 volta all'anno scolastico deve essere somministrato biologico o certificato SQNZ o da allevamento in valle. Per quanto riguarda il pesce di acqua dolce sono ammesse trota, coregone e specie autoctone pescate nell'UE



Nell'offerta dovranno essere indicate le denominazioni scientifiche dei prodotti ittici somministrati in menù (pubblicazione on line e copia cartacea) freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura.

Si consiglia di inserire tra i criteri premianti la somministrazione pesce di allevamento esclusivamente da acquacoltura biologica, somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile(MSY). Pescato secondo normativa settoriale (es. certificati Marine Stewardship Council -MSC) (GFCM-WGSASP-WGSAD-ISPRA)

Si consiglia inoltre di suggerire Somministrazione di prodotti da pesca in mare «allevamento in valle» freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura e di rispettare qualora pesce fresco la stagionalità della pesca.

GRUPPO 8: PANE FRESCO E PANE GRATTUGIATO

PANE FRESCO

Deve risultare conforme alla normativa vigente (Legge n°. 580/67 e successive modifiche ed integrazioni, D.P.R. n° 502/1998).

Il contenuto di umidità massima tollerata nel pane con pezzatura da 50 fino a 70 gr. è del 29 % massimo.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Deve appartenere alla tipologia: pane comune e/o pane condito all'olio vergine d'oliva (quantitativo massimo di massa grassa: 3,5 %).

*NOTA: In adesione al programma nazionale "Guadagnare in salute: rendere facili le scelte salutari"(DPCM 4 maggio 2007) ed a Protocolli d'intesa siglati dal Ministero della Salute nel luglio 2009 per la riduzione del quantitativo di sale nel pane con Federazione italiana panificatori, Assipan Confcommercio, Assopanificatori Fiesa Confesercenti e Associazione italiana industrie prodotti alimentari, **la Regione Lombardia ha siglato in data 31 dicembre 2011 l'accordo "La riduzione del sale nel pane" con Unione Regionale Panificatori Lombardia, Confcommercio Lombardia Imprese per l'Italia, Fiesa Confesercenti Regionale Lombardia, AIBI/ASSITOL, CNA Alimentare Lombardia, Confartigianato Alimentare Lombardia al fine di assicurare un contenuto di sale nel pane pari all'1,7% (riferito alla farina)***

IL PANE DOVRA' PER TANTO ESSERE CONFORME ALLA NORMA REGIONALE A BASSO CONTENUTO DI SALE: il contenuto di sale nel pane dovrà essere pari al massimo all'1,7% (riferito alla farina) da parte dei fornitori.

La fornitura inoltre deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da normativa vigente, lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art.26 Legge n° 580/67 in modo che risulti al riparo da polveri ed altre fonti di inquinamento;
- con trasporto non promiscuo ad altri prodotti.

É vietato stoccare i contenitori, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì dovranno essere sempre sollevati da terra all'altezza di almeno 20 cm, sia nel centro cottura, sia presso i terminali di distribuzione.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da un documento di trasporto (DDT) dove risulti il peso netto e sia rispettata la normativa sull'etichettatura prevista dal D.Lgs 231/2017, e dal Regolamento (UE) 1169/2011 e sulla rintracciabilità del prodotto in base al Regolamento CE 178/2002.

In ottemperanza al D.M. n .65 del 10 Marzo 2020 si consiglia di inserire tra i criteri premianti pane da farina biologica e da grano a Km0, filiera corta. Si suggerisce inoltre come criterio premiante di favorire il trasporto con mezzi a minor emissione e minor consumi energetici (elettrici, GPL, ecc.).

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante, senza parti imbrunite/bruciate;
- mollica morbida, ma non collosa;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane fresco dovrà provenire da forno artigianale o industriale.

Nel caso si opti per una qualità tipica di pane locale, si individuerà un laboratorio di panificazione con sede di produzione nel comune di aggiudicazione della gara o di altro limitrofo, ciò al fine di garantire la scelta di "filiera corta".

Il pane dovrà essere consegnato fresco, non caldo, né riscaldato. Nel caso in cui sia consegnato caldo è facoltà dell'incaricato al ricevimento di differire la pesatura fino a completo raffreddamento, ovvero di accettarlo con una riduzione del 4% (quattro per cento) sul peso complessivo.

La consegna del pane dovrà essere effettuata nelle quantità, tempo, ore stabilite e secondo le modalità richieste dall'Ente Appaltante.

PANE INTEGRALE

Caratteristiche prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con farina integrale, acqua e lievito, classificato secondo la normativa vigente come "pane di tipo integrale".

Il pane deve essere a contenuto di sodio ridotto come previsto dal protocollo d'intesa firmato il 31 Dicembre 2010 tra la Direzione Regionale Sanità e l'Unione Regionale Panificatori Lombardia.

Pertanto, come delineato dall'ASL Milano e dal Dietetico Ospedaliero vigente in questa A.O., il contenuto di sale nel pane deve essere dell'1,7% (riferito alla farina).

Le farine di "tipo integrale" devono presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità: massima 14.50%
- ceneri: massimo 1.60% (integrale) massimo 0.95% (tipo 2)
- cellulosa: massimo 1.60% (integrale), massimo 0.50% (tipo 2)
- glutine secco: minimo 10%

e devono essere prive di conservanti, frammenti di insetti, peli di roditori e frammenti metallici.

Entrambi i prodotti non devono contenere gli ingredienti e gli additivi esclusi nella precedente voce "pane" e devono essere garantiti di produzione giornaliera.

Il pane integrale non deve essere ottenuto da farina tipo "0" o "00" addizionata di crusca, ma con farina di tipo integrale derivante dalla macinazione diretta del frumento. Il pane non deve essere addizionato con glutine.

IL PANE DOVRA' PER TANTO ESSERE CONFORME ALLA NORMA REGIONALE A BASSO CONTENUTO DI SALE: il contenuto di sale nel pane dovrà essere pari al massimo all'1,7% (riferito alla farina) da parte dei fornitori.

Valgono le altre prescrizioni previste per la precedente voce "pane".

In ottemperanza al D.M. n .65 del 10 Marzo 2020 si consiglia di inserire tra i criteri premianti pane da farina biologica e da grano a Km0, filiera corta. Si suggerisce inoltre come criterio premiante di favorire il trasporto con mezzi a minor emissione e minor consumi energetici (elettrici, GPL, ecc.)

PANE DA FARINA DI GRANO DURO

Il pane di grano duro dovrà essere prodotto con farina di grano duro rimacinata, acqua e sale (poco come da normativa regionale). Il pane di grano dovrà essere scondito primo vi grassi aggiunti, a basso contenuto di sale secondo normativa regionale: **A BASSO CONTENUTO DI SALE: il contenuto di sale nel pane dovrà essere pari al massimo all'1,7% (riferito alla farina) da parte dei fornitori.**

IL PANE DOVRA' PER TANTO ESSERE CONFORME ALLA NORMA REGIONALE A BASSO CONTENUTO DI SALE: il contenuto di sale nel pane dovrà essere pari al massimo all'1,7% (riferito alla farina) da parte dei fornitori.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

In ottemperanza al D.M. n .65 del 10 Marzo 2020 si consiglia di inserire tra i criteri premianti pane da farina biologica e da grano a Km0, filiera corta. Si suggerisce inoltre come criterio premiante di favorire il *trasporto con mezzi a minor emissione e minor consumi energetici (elettrici, GPL, ecc.)*

PANE GRATTUGIATO

Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di solo pane comune secco di normale panificazione.

Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro, confezionato in contenitori idonei e sigillati, regolarmente etichettati, a norma di legge, da laboratorio autorizzato.

Si consiglia di optare per monoconfezioni da 500 g cad. di prodotto in modo da evitare rimanenze di pane grattugiato non utilizzato in confezioni aperte.

IL PANE DOVRA' PER TANTO ESSERE CONFORME ALLA NORMA REGIONALE A BASSO CONTENUTO DI SALE: il contenuto di sale nel pane dovrà essere pari al massimo all'1,7% (riferito alla farina) da parte dei fornitori.

In ottemperanza al D.M. n .65 del 10 Marzo 2020 si consiglia di inserire tra i criteri premianti pane da farina biologica e da grano a Km0, filiera corta. Si suggerisce inoltre come criterio premiante di favorire il *trasporto con mezzi a minor emissione e minor consumi energetici (elettrici, GPL, ecc.)*

GRUPPO 9: PASTE ALIMENTARI E FARINE

PASTA

Per la pasta ottenuta con grano "duro" sull'etichetta della pasta come da decreto ministeriale n. 113532/2017 devono essere riportate le diciture "Paese di coltivazione del grano" (per il luogo in cui è stato coltivato il grano duro) e "Paese di molitura" (seguito dal nome del Paese nel quale è stata ottenuta la semola di grano duro);

- qualora i grani siano stati coltivati in più Paesi e le semole siano state ottenute in più Paesi, per indicare il luogo in cui la singola operazione è stata effettuata, possono essere utilizzate le diciture "UE", "non UE", "UE e non UE";
- nel caso in cui venga utilizzato un grano coltivato per almeno il 50 per cento in un singolo Paese, per indicare il luogo in cui lo stesso è stato coltivato, è previsto l'utilizzo della dicitura "nome del Paese" nel quale è stato coltivato almeno il cinquanta per cento del grano duro "e altri Paesi": "UE", "non UE", "UE e non UE", a seconda dell'origine.

In ottemperanza al D.M. n .65 del 10 Marzo 2020 si consiglia di inserire tra i criteri premianti pasta da farina biologica e da grano a Km0, filiera corta. Si suggerisce inoltre come criterio premiante di favorire il *trasporto con mezzi a minor emissione e minor consumi energetici (elettrici, GPL, ecc.)*

La **pasta di semola di grano duro** deve:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90 %; proteine minimo 10,50 % (N x 5,70) e grado 4 di acidità massima;
- avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Dovrebbe essere offerta in una vasta gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n.°109/92 e dal Regolamento (UE) 1169/2011 e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi. Il catalogo dei formati dovrebbe essere valutabile in occasione della gara d'appalto; fondamentale anche in questo caso è la definizione delle modalità e dei tempi di stoccaggio ai fini del mantenimento dell'integrità del prodotto.



La pasta integrale

Sarà prodotta con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento di grano duro coltivato con metodi naturali, adeguatamente certificato non deve essere ottenuto da farina tipo 0 addizionata di crusca, ma con farina di tipo integrale derivante dalla macinazione diretta del frumento.

Valgono le altre prescrizioni previste per la precedente voce "pasta".

La **pasta secca all'uovo** deve:

- essere ottenuta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno gr. 200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola;
- essere posta in vendita con la sola denominazione "pasta all'uovo";
- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 1,10 %; proteine minimo 12,50 % (N x 5,70) e grado 5 di acidità massima.
- avere contenuto di steroli pari a 0,145 gr. ogni 100 parti di sostanza secca;
- avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore giallo;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Dovrebbe essere offerta in una vasta gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n.°109/92 e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi.

Paste all'uovo ripiene (fresche e surgelate)

Si tratta di paste speciali che dovranno contenere ripieni di verdure e latticini o di carni (tipologia: tortelli ripieni di ricotta e spinaci o tortellini da brodo ripieni di carne), freschi in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protetta (D. P. C. M. n. 311/97) o surgelati.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge, Regolamento (UE) 1169/2011.

I prodotti dovranno provenire da laboratori autorizzati/registratori CE. Dovranno avere aspetto omogeneo e presentare dopo cottura aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a +10° C e conservata in regime di refrigerazione; quella surgelata deve essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C.

Il prodotto fresco deve avere al momento della consegna una vita residua (shelf life) di ancora 15 giorni.

Tali prodotti dovranno fornire la scheda tecnica che sarà valutata.

Pasta lievitata (base surgelata per pizza).

Deve essere prodotta e surgelata da laboratorio industriale autorizzato/registrato e deve contenere nell'elenco degli ingredienti: farina di tipo "0", O MEGLIO ANCORA "2" olio extravergine d'oliva, lievito di birra, acqua, sale.

Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C.

Pasta all'uovo in sfoglia per lasagna surgelata.

Vedi caratteristiche delle paste all'uovo.

Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C.

Gnocchi (di patate, di semolino).



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

Prodotti e confezionati in laboratori industriali autorizzati/registrati CE.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti:

- per gli gnocchi di patate: patate (circa 80 %), farina, sale, (eventualmente uova) ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità;
- per gli gnocchi di semolino: semolino, latte intero o parzialmente scremato, uova, parmigiano reggiano o grana padano, burro ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità.

Potranno essere freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione.

Il prodotto fresco dovrà avere al momento della consegna da parte del fornitore una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

In caso di prodotto surgelato il trasporto e la conservazione dovranno avvenire alla temperatura di -18° C.

FARINE

Farina di grano tenero tipo "1" e tipo "2" devono:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 14,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo "00" e 0,65% il tipo "0" ; proteine minimo 9,00 % il tipo "00" e 11.00% il tipo "0" (N x 5,70);
- essere confezionata in confezioni da Kg.1 regolarmente etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.
- **In ottemperanza al D.M. n .65 del 10 Marzo 2020 si consiglia di inserire tra i criteri premianti farina biologica e da grano a Km0, filliera corta.** Si suggerisce inoltre come criterio premiante di favorire il trasporto con mezzi a minor emissione e minor consumi energetici (elettrici, GPL, ecc.)

Semolino

La semola di grano duro deve:

- corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente;
- essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

Farina di mais (per polenta)

Ottenuta mediante macinazione di mais proveniente da agricoltura biologica deve:

- corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in tema di prodotti da agricoltura biologica (Regolamento CEE 2092/91 e a far data dal 01/01/2009 Regolamento CE 834/2007)
- essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche/ integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.

Potrà essere richiesta una tipologia di farina di mais precotta (polenta), scegliendo in tal caso un prodotto sottoposto a trattamento termico di precottura con vapore.

GRUPPO 10: ALTRI CEREALI

il decreto ministeriale n. 113532/2017 stabilisce che:

- l'indicazione in etichetta dell'origine debba essere effettuata con l'utilizzo delle diciture "Paese di coltivazione del riso", "Paese di lavorazione" e "Paese di confezionamento";
- qualora le fasi di coltivazione, lavorazione e confezionamento del riso avvengano nello stesso Paese, può essere recata in etichetta la dicitura "origine del riso", seguita dal nome del Paese;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- in caso di riso coltivato o lavorato in più Paesi, possono essere utilizzate le diciture "UE", "non UE", ed "UE e non UE".

In ottemperanza al D.M. n. 65 del 10 Marzo 2020 si consiglia di inserire tra i criteri premianti cereali biologici e da grano a Km0, filiera corta. Si suggerisce inoltre come criterio premiante di favorire il trasporto con mezzi a minor emissione e minor consumi energetici (elettrici, GPL, ecc.)

RISO

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma.

Il prodotto deve presentarsi con le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche:

- umidità massima: 14%;
- chicchi spuntati massimo: 4,5%;
- chicchi rotti massimo: 4,5%;
- chicchi striati di rosso massimo: 1%;
- chicchi vaiolati, macchiati massimo 1%;
- corpi estranei non commestibili massimo 0,01%, corpi estranei commestibili massimo 0,1%.

Deve provenire da raccolti, preferibilmente nazionali, di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed alterazioni microbiologiche.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto, recanti sul sigillo o sull'imballaggio la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice ed avere al momento della consegna ancora un anno di vita residua (shelf life).

Le tipologie di riso (es. vialone nano, carnaroli, arborio, basmati, venere ecc.) sono da definirsi in base alle richieste del cliente.

RISO SEMINTEGRALE O SEMILAVORATO E RISO INTEGRALE

Deve essere della qualità Superfino "Arborio", Fino trattamento "Parboiled", Superfino "Roma". Il nome di riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva o per azione di raffinatura.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge L. 325/58 e successive modificazioni ed integrazioni. Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 15% privo delle polveri minerali (gesso caolino), privo di coloritura (cromato di piombo, ossido di ferro).

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio. Il riso non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati ed ambrati, corpi estranei ed impurità varie. Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.

Alla cottura il riso deve mantenere consistenza per almeno 1 ora.

Su apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballaggio devono essere indicati:

- il gruppo di appartenenza;
- la varietà.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992 e al Regolamento (UE) 1169/2011. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

ORZO PERLATO, FARRO PERLATO, MIGLIO, AVENA

Cereali utilizzabili in alternativa alla pasta ed al riso nell'allestimento di minestre, creme e zuppe.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

Dovranno provenire da produzione preferibilmente nazionale, confezionati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Se si utilizzano cereali di tipo integrale è consigliato scegliere prodotti provenienti da agricoltura biologica.

Al momento della consegna i prodotti dovranno avere una vita residua (shelf life) di almeno un anno.

GRUPPO 11: PRODOTTI DA FORNO PRECONFEZIONATI

Si opterà per prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00" o, farina "2" o integrali, o con farina di mais, o con farina di riso, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero (saccarosio) o miele, senza l'impiego di grassi idrogenati e senza l'impiego di olio di palma; essi dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari e regolarmente etichettati.

In ottemperanza al D.M. n. 65 del 10 Marzo 2020 si consiglia di inserire tra i criteri premianti fette biscottate e derivati e da grano a Km0, filiera corta. Si suggerisce inoltre come criterio premiante di favorire il *trasporto con mezzi a minor emissione e minor consumi energetici (elettrici, GPL, ecc.)*

BISCOTTI SECCHI

Il prodotto, in confezioni originali intatte e sigillate, deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione e non deve presentare difetti del tipo:

- presenza di macchie, spezzature, tagli, rammollimenti;
- sapori e/o odori anomali.

I biscotti dovranno essere prodotti con: farina di grano tipo "0" o "2" e/o mais e/o riso, zucchero semolato o di canna e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati di cui sia specificata la matrice di estrazione (escludere i prodotti che contengano oli di palma e/o di cocco), eventualmente latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, lievito chimico. I biscotti NON devono contenere fruttosio, sciroppo di glucosio e fruttosio, sciroppo di mais.

FETTE BISCOTTATE, CRACKER, CROSTINI

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto per fette biscottate e cracker, e non superiore al 10% con tolleranza del 2% in peso per i crostini.

I prodotti devono contenere come ingredienti: farina di tipo "0", lievito, estratto di malto, sale, zucchero, grassi di origine vegetale non idrogenati. Non sono consentiti coloranti.

Prevedere anche la fornitura di una tipologia di cracker non salati o a basso contenuto di sale senza aggiunta di olio di palma o grassi idrogenati.

I prodotti dovranno essere in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

GRISSINI

Prodotti in conformità alla normativa vigente, dovranno possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con tolleranza del 2% in valore assoluto.

Non dovranno contenere grassi di origine animale né grassi idrogenati né coloranti e dovranno essere confezionati in confezioni originali sigillate regolarmente etichettate.

GRUPPO 12: PRODOTTI PER PRIMA COLAZIONE E MERENDE

THEA (bustine monoporzione), THEA DETERMINATO (bustine monoporzione)

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei ed essere conforme al D.P.R. 470 16/02/1973 e ai DD. MM. 12/02/1979 e 20/07/1987 n° 390 e successive modifiche ed integrazioni.

Le bustine monoporzione devono essere integre ed intatte regolarmente preconfezionate ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011, al D. L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

CAFFÈ

Il caffè torrefatto deve rispondere ai requisiti prescritti dal D.P.R. n°470/1973, DD.MM. 20/05/1976 e 08/01/1983, D.M. della Sanità 23/01/1991 n°87 e successive modifiche ed integrazioni.

La miscela di caffè dovrà essere preparata con specie: coffea Arabica.

È vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo, cicoria ecc.

CAMOMILLA

I requisiti devono corrispondere a quelli di Legge ed in particolare alla L. 30/10/1940 n°1724.

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi.

Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione e l'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011, al D. L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

ORZO SOLUBILE

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto opportunamente disidratato, il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dai Reg. UE 1169/2011 D.Lgs e 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

CACAO IN POLVERE

Il cacao in polvere o cacao è il prodotto ottenuto mediante la trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti e che presenta un tenore minimo di burro di cacao del 20%(percentuale calcolata sul peso della sostanza secca) ed un tenore massimo di acqua del 9%.

Il cacao magro in polvere ha un tenore di burro di cacao inferiore al 20%.

Il cacao in polvere dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80, dal Reg. UE 1169/2011, dal D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni. Dovrà essere prevista anche la fornitura di tipologia di cacao magro da utilizzarsi per la preparazione eventuale di dolci e budini.

Il prodotto deve essere conforme alla Dir. CEE 2000/36, D.L.vo 12/06/2003 n°178 e successive modifiche ed integrazioni.

In ottemperanza al D.M. n .65 del 10 Marzo 2020 si consiglia di inserire tra i criteri premianti cacao da commercio equo solidale certificato.

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme al D. L.vo 20/02/04, n°51.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti. Si potrà precisare che la confezione presentata in Kg. potrà essere sostituita nel corso di validità contrattuale da confezioni in bustine i cui prezzi saranno concordati con la ditta appaltatrice.

MIELE

Deve essere di produzione comunitaria e preferibilmente nazionale. In questo caso dovrà riportare la dicitura: "Miele italiano".

Per miele s'intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori, non deve essere sottoposto a trattamenti termici e deve essere del tutto conforme alle disposizioni contenute nel D.L.vo 21/05/2004, n° 179 e Direttiva 2001/110/CE.

Nel caso di miele di produzione comunitaria miscelato con miele di produzione extracomunitaria si ricorda che deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela con miele extracomunitario".



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

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

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato il processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- presentare una acidità modificata artificialmente;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- la denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto;
- il peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- la dicitura di indicazione del lotto;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore, l'anno di produzione.

MARMELLATE E CONFETTURE

Devono possedere i requisiti previsti dal D.L.vo 20/02/2004 n°50 e successive modifiche ed integrazioni.

In ottemperanza al D.M. n .65 del 10 Marzo 2020 le confetture e le marmellate dovranno essere Bio al 100% ai sensi dei requisiti definiti dai Regolamenti CE 1235/2008 e 848/2018 del 17/6/2018;

L'etichetta deve riportare:

- la denominazione di vendita;
- il nome del frutto o dei frutti utilizzati in ordine decrescente rispetto al peso;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione (TMC);
- il nome e sede del fabbricante o confezionatore o venditore stabilito in UE;
- la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento;
- il lotto di appartenenza;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione;
- il luogo di origine o provenienza nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore circa l'origine o la provenienza del prodotto;
- la dicitura concernente il contenuto di frutta;
- la dicitura concernente il tenore di zuccheri

Le **confetture** devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida.

Si dovrà optare per la tipologia commerciale: EXTRA con contenuto di frutta in polpa pari al 45%.

Le **marmellate** devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata con un contenuto di agrumi utilizzati per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non inferiore a 200 grammi (di cui almeno 75 provenienti dall'endocarpo)

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

Dovrà essere prevista una fornitura di tipologia diversificata di frutta.

SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto è quello definito dalle Direttive CE 2001/112 e 2009/106. **Il prodotto dovrà essere garantito Biologico ai sensi dei requisiti definiti dai Regolamenti CE 1235/2008 e 848/2018 del 17/6/2018;**

La percentuale di frutta per i prodotti da utilizzarsi in ristorazione collettiva deve essere non inferiore al 70%, senza aggiunta di zuccheri. Non devono essere presenti zuccheri come sciroppo di glucosio e fruttosio, fruttosio, sciroppo di mais.

Si potrà optare per prodotto fresco pastorizzato con contenuto del 100% di frutta, senza zuccheri aggiunti. Tale prodotto dovrà essere consegnato dal fornitore e conservato in regime di refrigerazione.

POLPA DI FRUTTA TIPO MOUSSE

Prodotto in confezioni monouso da gr. 100/120, dovrà contenere frutta senza aggiunta di zucchero. Non dovrà contenere aromi ed additivi diversi dall' utilizzo come antiossidante dell'acido ascorbico (E 300). **Il prodotto dovrà essere garantito Biologico ai sensi dei requisiti definiti dai Regolamenti CE 1235/2008 e 848/2018 del 17/6/2018;**

GRUPPO 13: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

- **Tutti gli ortaggi freschi dovranno attenersi al calendario stagionale. Il prodotto dovrà essere garantito Biologico almeno per il 50% in peso ai sensi dei requisiti definiti dai Regolamenti CE 1235/2008 e 848/2018 del 17/6/2018; il restante prodotto dovrà comunque certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata o equivalenti.**
- **Gli ortaggi dovranno essere di stagione secondo calendario allegato**

I prodotti di III gamma e surgelati potranno essere solo: piselli, fagiolini, spinaci, biette

Criteri premianti: Maggior punteggio per prodotti bio da Km0 e filiera corta specificando il tipo di ortaggio e/o la quantità.

La quantità devono coprire l'intero fabbisogno della specie ortaggio o frutta e deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero di pasti da offrire.

Caratteristiche Generali e Merceologiche



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari (L. 283/62, D.M. 09/05/2002 e s.m.i)

I vegetali freschi devono rispettare il Reg. CE n.° 194/97 per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

La scelta della FRUTTA E VERDURA verterà su prodotti ortofrutticoli convenzionali, prevalentemente di provenienza regionale "FILIERA CORTA" o nazionale e possibilmente a lotta integrata.

I prodotti da agricoltura biologica dovranno essere garantiti e certificati ai sensi del Regolamento CE 834/2007 e dovranno essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 889/2008 modificato dal Regolamento CE 271/2010.

In caso di importazione da Paesi terzi i prodotti biologici dovranno rispondere ai requisiti definiti dal Regolamento CE 1235/2008.

Le forniture dovranno rispettare le modalità, quantità e frequenze previste nello specifico capitolato d'oneri.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011, al D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

Ai sensi del Regolamento CE1221/2008 i prodotti ortofrutticoli dovranno riportare l'indicazione del paese d'origine.

I prodotti forniti in imballi preconfezionati devono recare in caratteri leggibili, indelebili e visibili su uno dei lati dell'imballaggio, mediante stampatura diretta indelebile o mediante etichetta integrata nell'imballaggio o fissata ad esso le seguenti indicazioni:

- **Peso netto** (non richiesto per i prodotti venduti a pezzi e facilmente conteggiabili dall'esterno o con numero indicato sull'etichetta);
- **Natura del prodotto:** denominazione di vendita con denominazione della varietà se previsto nell'Allegato 1 parte B del Regolamento CE 1221/2008: norme specifiche di commercializzazione (mele, agrumi, kiwi, lattughe, indivie ricce e scarole, pesche e nettarine, pere, fragole, peperoni dolci, uva da tavola, pomodori);
- **Origine del prodotto** (paese ed eventualmente zona di produzione);
- **Caratteristiche commerciali** con indicazione della categoria (e per alcuni anche il calibro) per i prodotti indicati in Allegato 1 parte B Regolamento CE 1221/2008;
- **Lotto di produzione**
- **Additivi** (conservanti e trattamenti post raccolta)

La frutta dovrà essere di prima qualità, di recente raccolta, di media o lunga conservazione, purché abbia inalterate le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura. Per le specie: mele, pere, arance potranno essere richieste varietà medie e tardive atte ad una prolungata conservazione. La frutta dovrà essere selezionata, calibrata, pulita, assolutamente esente da difetti.

Gli ortaggi dovranno essere di prima qualità e freschi. Dovranno essere previste anche forniture di ortaggi atti alla media e lunga conservazione quali: aglio, cipolle, carote, patate o altro. La merce si intende al netto di ogni tara.

La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa, ed in particolare deve:

- presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste con regolare ordinazione;
- possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o peso netto;
- i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o per alcune tipologie (prodotti "climaterici") essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati), composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;
- i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sopra maturazione;
- i frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute.

Gli ortaggi devono:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere ad una naturale e compiuta maturazione (sviluppo vegetativo) fisiologica e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità (sciolte od aderenti) e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza;
- essere omogenei per sviluppo vegetativo, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile del personale incaricato al controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o funghi).

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti termici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale (escluso le banane e gli agrumi).

Dovrà essere fornita in condizioni di *maturazione di consumo* intesa come: *"la fase di maturazione del frutto in cui esso presenta le migliori caratteristiche qualitative, cioè nutritive ed organolettiche in rapporto alle esigenze del consumatore"*.

Il D.M. 65 del 10 Marzo 2020 definisce i criteri con i quali selezionare la scelta dei prodotti per la mensa come, tra i quali specifica di *'evitare di richiedere frutta o ortaggi di un determinato calibro* in favore di prodotti da agricoltura biologica.

ALBICOCCHE

I frutti devono essere:

- interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di varia origine, purché non compromettano l'aspetto e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità e in particolare residui visibili di antiparassitari;
- non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anomali.

I frutti devono essere stati raccolti quando hanno raggiunto un grado di maturazione commerciale tale da consentire le migliori condizioni per il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Le albicocche oltre a rispondere alle caratteristiche minime della categoria devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. È ammesso sulla buccia solamente uno fra i seguenti difetti, purché non sia pregiudicato l'aspetto e la conservazione del frutto e la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento: lieve



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

difetto di forma e di sviluppo, lieve difetto di colorazione, lieve ammaccatura, lieve bruciatura, lieve screpolatura.

Quando il difetto si presenta in forma allungata non può superare un centimetro di lunghezza; quando si presenta diversamente non può coprire una superficie maggiore di mezzo centimetro quadrato.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche con caratteristiche della categoria II[^];
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche superiori o inferiori a 30 mm. al calibro indicato.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o peso.

Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grossezza.

ANANAS

I frutti devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;
- di colore prevalentemente arancione, di consistenza non dura ma lievemente cedevole al tatto e con odore caratteristico di frutto maturo (per lo sviluppo di alcool metilico);
- esenti da ogni danno causato da freddo conseguente all'esposizione dei frutti a bassa temperatura (inferiore a 0°C).

dovranno essere biologici certificati come dai requisiti definiti dai Regolamenti CE 1235/2008 e 848/2018 del 17/6/2018 o da commercio equosolidale mediante sistema riconosciuto (es. World Fair Trade Organization)

N.B. Poiché si tratta di frutta di importazione sottoposta a trattamento di conservazione si dovrà porre attenzione al controllo visivo e tattile in fase di consegna da parte del fornitore. Dovranno essere scartati perchè non più edibili i frutti di aspetto traslucido e colore bruno con consistenza cedevole al tatto; con ciuffo apicale avvizzito e foglioline che si staccano facilmente; possibile presenza di marciumi secondari sulle microlesioni.

Anche nel caso in cui al taglio longitudinale la polpa si presenti traslucida o brunostra per imbrunimento a partenza dal torsolo centrale ed esteso a raggiera verso la periferia, il sapore risulterà sgradevole e il prodotto non più edibile.

ARANCE

I frutti devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "mal secco", prodotti dal gelo o da prolungata conservazione;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari, possono essere spazzolate ma prive di trattamenti di "ceratura" a meno che non si utilizzi cera carnauba consentita anche in regime di produzione da agricoltura biologica;
- prive di umidità esterna anomala (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- prive di odori e sapori anomali.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti con rapporto zuccheri/acidi inferiore a 5.

Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere inoltre, i seguenti contenuti minimi in succo:

- Thompson Navel e Tarocco: 30%
- Washington Navel: 33%
- Altre varietà: 35%.

Le arance oltre a rispondere ai requisiti minimi della categoria commerciale, devono presentare le caratteristiche delle varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, un lieve difetto di forma, lievi difetti superficiali delle epidermine, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc. Lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc.

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II[^] ;

Colorazione:

- la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca della raccolta. Si ricorda che per le arance non è consentito trattamento di deverdizzazione.

RSR (residuo secco rifrattometrico):

- valore minimo 10% Acidità in ac. Citrico minimo 5g/l Rapporto RSR/Acidità superiore al 6%.

Cultivar richieste:

- Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

FRAGOLE

I frutti devono essere:

- interi, senza ammaccature;
- provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco);
- sani;
- esenti da attacchi di insetti e da tracce di malattie;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari;
- freschi, non lavati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore o sapore estranei.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed avere raggiunto uno sviluppo completo e normale.

I frutti devono essere di buona qualità:

- possono essere meno omogenei per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto;
- per quanto riguarda la colorazione, possono presentare una piccola punta conica bianca;
- devono essere praticamente esenti da terrosità.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

Tolleranze:

- di qualità: 10% in numero o peso di fragole non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ad eccezione dei frutti visibilmente avariati o notevolmente danneggiati;

BANANE

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature.

La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

Il peso medio è compreso tra 145 – 175 gr.; il calibro tra 40 – 50 mm.

Per una buona conservazione le banane non devono essere conservate a temperature inferiori ai 10°/ 12 °C.

Trattandosi di frutti climaterici si ricorda che può essere migliorato il grado di maturazione mediante la conservazione per 4-5 giorni alla temperatura di 18°/20° C e grado di umidità relativa di 80-90%.

Dovranno essere biologiche o da commercio equosolidale mediante sistema riconosciuto (es. World Fair Trade Organization) come da DM 65 del 10 Marzo 2020

UVA da TAVOLA

I grappoli e gli acini devono essere:

- sani, cioè senza attacchi di malattie o d'insetti;
- puliti, vale a dire privi di impurità e in particolare di residui visibili di antiparassitari e di polvere;
- non umidi; l'umidità presente sui grappoli in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anormali;
- non conservati a mezzo di trattamento con prodotti a base di anidride solforosa.

Gli acini, inoltre, devono essere:

- interi, cioè con la buccia non lesionata né spaccata;
- ben attaccati al raspo.

La colorazione particolare dovuta al sole, ma non le bruciature di eccessiva insolazione, non costituisce difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura e quando hanno raggiunto un grado di maturazione sufficiente e tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Le uve da tavola oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare grappoli con la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto è possibile, della loro pruina; possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto a quelli della categoria Extra. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole, che interessano solo la buccia.

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di grappoli al di sotto delle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo;
- di calibro: di ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di grappoli non corrispondenti al calibro della categoria, ma mai inferiore a 100 gr. per le varietà ad acino grosso ed a 75 per le varietà ad acino piccolo.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in peso.

R.S.R. (residuo secco rifrattometrico): deve essere maggiore del 12%.

CLEMENTINE – MAPO – MANDARINI – MIACAU



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

I frutti devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "mal secco" interno, prodotti da gelo o da prolungata conservazione;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale, quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- prive di odori e sapori anormali;

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. Indice rifrattometrico superiore a 10.

I frutti devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione e avere per le diverse tipologie i contenuti di succo indicati in tabella:

varietà contenuti minimi di succo	
Mandarini comuni - Wilking - Satsuma - Monreal	33%
Clementine:	40%.

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

I frutti oltre a rispondere ai requisiti minimi della categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc., lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche come sfregamento, grandine, urti.

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II^;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri. Indipendentemente dalla tolleranza di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

Colorazione:

- la colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Cultivar consigliati: Paternò, Campania.

Acidità: maggiore di 5 g/l misurati in acido citrico.

MELE

Le mele devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Le mele classificate oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato.

Sono anche ammessi, purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm. quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivati da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm. quadrati.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II^A; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in 4 gruppi:

➤ Gruppo " A " – Varietà rosse

Categoria " I^A " almeno ½ della superficie del frutto di colorazione rossa

Varietà: Red Delicious, Red Staiman, Stark Delicious, Starking;

➤ Gruppo " B " - Varietà di colorazione rossa mista

Categoria " I^A " almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa

Varietà Jonathan, Royal Gala, Fuji;

➤ Gruppo " C " - Varietà leggermente colorate

Categoria " I^A " almeno 1/10 della superficie/frutto di colorazione rossa striata

Varietà Delicious comune;

➤ Gruppo " D " - Altre varietà

Cultivar accettate: Golden Delicious, Red Delicious, Starking Delicious, Starkrimson, Staiman Red, Jonagold, Rosa di Caldano, Imperatore, Royal Gala, Fuji.

Residuo secco rifrattometrico (R.S.R.): deve presentare valori minimi del 12%.

Durezza della polpa: variabile a seconda delle cultivar da 4 Kg/cm quadro a 7 Kg/cm quadro.

Varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se è conforme all'aspetto varietale tipico.

Elenco limitativo: Ingrid, Marie, Renette del Canada, Renette grigie, yellow, Newtown.

Per le varietà diverse da quelle sopraelencate, la rugginosità è ammessa entro i limiti.

PERE

Le pere devono essere:

- Intere e sane, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- Pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- Non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- Prive di odori e sapori anormali.

Le pere oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato.

Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm. quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivati da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm. quadrati.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II[^]; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;

RSR (residuo secco rifrattometrico)- valore minimo dal 10% al 12%.

PESCHE E NETTARINE

Le pesche e le nettarine devono essere:

- Intere e sane, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- Pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- Non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- Prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Le pesche e le nettarine oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione.

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di:

- qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia (quali ad esempio lieve colpo di grandine), leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare 1 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1/2 cm. quadrato di superficie.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II[^] ;

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 12% al 13% per le pesche.

ACTINIDIE (KIWI)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Calibrazione e peso:

La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60 gr. di peso unitario.

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 9.5 %.

KAKI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

MELONE

I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 13 %.

SUSINE

Le susine devono essere:

- Intere e sane, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- Pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- Non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- Prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Le susine oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione.

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma e il peduncolo può essere danneggiato o può mancare, purchè il suo distacco non abbia procurato lesioni.

Sono anche ammessi difetti sulla buccia, purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto, quali ad esempio leggerissima ammaccatura, traccia di attacchi di insetti superficiale e cicatrizzata, leggera bruciatura dovuta al sole, screpolature cicatrizzate per le varietà " Regine Claudie dorate ". Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro, cioè se il diametro è di cm. 3 il difetto può raggiungere al massimo 1 cm. di lunghezza.

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II[^] ;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati.

L' insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

E' vietata la commercializzazione di susine con diametro inferiore a 25 mm.

Cultivar richieste: Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma, Regina Claudia Dorata.

R.S.R. (Residuo Secco Rifrattometrico): misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 15 %.

LIMONI

I limoni devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "mal secco ", prodotti dal gelo o da prolungata conservazione;
- puliti, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anomala (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- prive di odori e sapori anomali. È ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti condensatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.) purchè dichiarati con apposita etichetta sulle confezioni o sulle cassette.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e possedere i seguenti parametri rispetto al contenuto di succo:

varietà contenuti minimi di succo	
limoni verdelli	
limoni primofiore	20%
altre varietà	25%.

I limoni oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche delle varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, un lieve difetto di forma, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc. Lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc.

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II[^] ;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta, come unico difetto.

Acidità: superiore a 57 g/l misurati in acido citrico.

ORTAGGI A FOGLIA DA INSALATA:

LATTUGHE – INDIVIE – SCAROLE – RADICCHIO – RUCOLA

I cespi devono essere:

- interi;
- sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);
- freschi;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate da terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgidi e non prefioriti;
- privi di parassiti;
- privi di umidità esterna anomala, privi di odore estranei.

I cespi devono essere di sviluppo vegetativo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione.

Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purchè l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.

Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

Le insalate di questa categoria devono essere:

- ben formate;
- consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro);
- non aperte;
- esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità;
- esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali;
- di colorazione normale in rapporto alla varietà.

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto tunnel, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Tolleranze di qualità:

Il 10% di cespi non rispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^A.

Per radicchio s'intende RADICCHIO tipo CHIOGGIA o tipo TREVISO, tipo VERONA.

La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

Peso minimo:

Lattughe:

- coltivate all'aperto devono pesare almeno 15Kg. ogni cento cespi, cioè gr.150 al cespo;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- coltivate sotto serra devono pesare almeno 8Kg. ogni cento cespi, cioè gr. 80 al cespo.

Indivie ricce e scarole:

la differenza di peso tra il cespo più leggero e il più pesante in uno stesso imballaggio non devono superare,

- 150 gr. per le indivie ricce e scarole di pieno campo;
- 100 gr. per le indivie ricce e scarole coltivate sotto vetro.

POMODORI

I pomodori devono essere:

- Interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiali e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere e di ogni altra impurità;
- di fumaggini e di residui di antiparassitari;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali.

I pomodori oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA essi possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature dovute al sole o da trattamenti.

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun collo è tollerato il 10% in numero o peso, di pomodori con caratteristiche della categoria II^A, con un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate;
- di calibro: come per la categoria EXTRA. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere per ciascun collo, superiore al 15% in numero o peso, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, separatamente superare il 10%.

I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Sono richiesti pomodori tondi maturi per forno diametro mm. 80 +/- 5% e pomodori da insalata, né verdi, né maturi - diametro mm. 70 +/- 5% nella varietà tonda e mm. 40 +/- 5%

nella varietà lunga.

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 2,5% .

CETRIOLI

I cetrioli devono essere:

- di buona qualità;
- sufficientemente turgidi;
- di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggero difetto di forma e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide;
- leggerissime ammaccature;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- leggera curvatura.

CAVOLI E VERZE

I cavoli e le verze devono essere:

- interi;
- sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici;
- di aspetto fresco;
- senza foglie imbrattate.

I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche:

- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie;
- il taglio deve essere netto e non comprendente alcuna parte della pianta;
- devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà;
- devono essere esenti da danni causati da gelo.

Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

Tolleranze:

il 10% in numero o peso non corrispondente alle caratteristiche della categoria.

CAVOLFIORI

I cavolfiori devono essere:

- di aspetto fresco;
- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche della categoria, sono consentiti lievi difetti di varia origine, purché non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità;
- non bagnati;
- privi di odori e sapori anomali.

I cavolfiori oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione a meno che non sia espressamente richiesto il cavolfiore "romanesco" dal tipico colore verde)

Rispetto ai cavolfiori classificati nella categoria EXTRA, possono presentare un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione e una leggerissima peluria. Sono esclusi da questa categoria cavolfiori che presentano macchie (esempio: colpi di sole), foglioline nell'infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo.

Per i cavolfiori presentati "affogliati" e "coronati" le foglie devono essere fresche.

MELANZANE

Le melanzane devono essere:

- intere, di aspetto fresco, consistenti, sane;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite di calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Le melanzane devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della categoria e della varietà.

Inoltre, devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purchè non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lieve difetto di forma;
- lieve decolorazione della base;
- lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cmq.

Tolleranze:

- di qualità: il 10% in numero o peso, di melanzane non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^A o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;
- di calibro: il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

ZUCCHINE

Le zucchini devono essere:

- intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità;
- esenti da screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo vegetativo e lo stato delle zucchini deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Le zucchine devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà verde nostrana ed immature.

Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purchè non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lievi difetti di forma;
- lievi difetti di colorazione;
- lievi difetti cicatrizzati della buccia.

Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 cm.

Tolleranze:

- di qualità: il 10% in numero o peso, di zucchine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^A o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;
- di calibro: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

Tuttavia, questa tolleranza può riguardare solo i prodotti le cui dimensioni o il peso differiscono del 10% al massimo dei limiti massimi.

FINOCCHI

I finocchi devono essere:

- sani, interi, privi di umidità esterna, privi di attacchi parassitari;
- in buono stato di sviluppo vegetativo senza segni anche iniziali di "vegetazione in canna";
- privi di danno da sfregamento e marciume;
- con radici asportate con taglio netto alla base;
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

Tolleranze:

Il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

SEDANO VERDE

I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- in buono stato di sviluppo vegetativo senza segni anche iniziali di "vegetazione in canna".

Sono richiesti sedani da **pezzatura media** di 700 o 800 gr.

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

CAROTE

Le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui visibili di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anomali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

Comunque sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate, spaccate.

Le carote oltre a rispondere alle caratteristiche minime di categoria, devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà.

Rispetto alla categoria superiore (EXTRA) possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, un leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione. E' ammessa una colorazione verde o rosso – violacea al colletto, per un massimo di 1 cm. nelle carote lunghe sino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm. per le carote che superano gli 8 cm. di lunghezza.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di qualità;
- di calibro: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di calibrazione.

Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso.

CIPOLLE

Le cipolle devono essere:

- intere e sane, senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, purchè non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di terra, di residui visibili di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnate o eccessivamente umide;
- prive di odori e sapori anomali;
- non trattate con raggi gamma ed altri antigerminanti.

Inoltre lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 cm. di altezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi.

Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

Le cipolle di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, devono essere compatte e resistenti al tatto, non germogliate, senza rigonfiamenti. Lo stelo non deve essere rigido; il ciuffo radicale deve essere molto ridotto; tuttavia per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato.

Sono ammesse leggere screpolature della tunica esterna.

Per le cipolle conservate non costituisce difetto la mancanza della tunica esterna del bulbo, purchè non sia superiore ad un terzo della superficie.

Varietà richieste:

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

cipolla dorata, cipolla bianca, cipolla tropea.

AGLIO

L'aglio deve essere:

- di buona qualità;
- con bulbi interi, di forma abbastanza regolare;
- non trattato con raggi gamma ed altri antigerminoglicidi.

Possono presentare:

- rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale;
- piccole lacerazioni della tunica esterna.

I bulbi devono essere sufficientemente serrati.

Tolleranza:

- di qualità: il 10% in peso, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^A. È ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.

PATATE

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo gr. 150 e massimo gr. 250;
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar, nella stessa confezione sono tollerate differenze in +/- 15% entro i limiti minimo e massimo;
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari o da freddo;
- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura;
- non devono essere state trattate con raggi gamma ed altri antigerminoglicidi.

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita e cartellinate.

PEPERONI

I peperoni dolci devono essere:

- interi, di aspetto fresco, sani;
- sono comunque esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- ben sviluppati;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Il grado di sviluppo e lo stato dei peperoni dolci devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

I peperoni dolci classificati in questa categoria debbono essere di buona qualità. Inoltre essi devono essere:

- consistenti;
- di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione;
- muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purchè il calice risulti integro;
- praticamente esenti da macchie.

Colori:

- Verde, giallo, rosso.

CARCIOFI

I capolini devono essere:

- di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;
- interi;
- sani, in particolare esenti da parassiti e da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
- puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo visibile di antiparassitari;
- privi di odore e di sapore estranei.

I capolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

Essi possono presentare unicamente i seguenti difetti:

- lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature);
- lievissime lesioni.

Tolleranze:

- di qualità: 10% in numero di capolini, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo;
- di calibro: per ogni imballaggio è tollerato al massimo in numero di capolini non corrispondenti alle norme di calibrazione del 10%. Tuttavia, essi devono essere classificati nella categoria di calibrazione immediatamente inferiore o superiore, con un diametro minimo di 5 cm. per i capolini classificati nella categoria di calibrazione minima (cm. 6 x 7,5). Per i carciofi della varietà "Poivrade" o "Bouquet" non è ammessa alcuna tolleranza di calibro.
- I capolini sono soggetti ad una calibrazione determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del capolino. La scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini della categoria "EXTRA" e I[^], facoltativa per quelli della categoria II[^];



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- diametro da cm. 13 ed oltre;
- diametro da cm. 11 inclusi a cm. 13 esclusi;
- diametro da cm. 9 inclusi a cm. 11 esclusi;
- diametro da cm. 7,5 inclusi a cm. 9 esclusi;
- diametro da cm. 6 inclusi a cm. 7,5 esclusi.

I carciofi della categoria II^A che non rispondono a tale scala di calibrazione devono essere necessariamente calibrati come segue:

- diametro da cm. 13 ed oltre;
- diametro da cm. 9 inclusi a cm. 13 esclusi;
- diametro da cm. 6 inclusi a cm. 9 esclusi.

Il diametro da cm. 3,5 inclusi a cm. 6 esclusi è ammesso per i carciofi della varietà "Poivrade" o "Bouquet

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.

Sono richiesti prodotti di preferibilmente di filiera italiana ed in ogni caso nazionale e/o della Comunità Europea.

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

➤ **Biologici come da DM 65 del 10 Marzo del 2020**

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg.).

CECI

Cultivar richieste: Cottolo, Mignon, Principe.

FAGIOLI

Cultivar richieste: Borlotto, Scozzese, Cannellino, Fagiolo di Spagna, Fagiolo di Lima.

Calibrazione: la lunghezza deve essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm.

LENTICCHIE

Cultivar richieste: di Villalba, Leonessa, di Altamura, di Mormanno, di Castelluccio.

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.



Sono richiesti prodotti preferibilmente di filiera italiana ed in ogni caso nazionali e/o della Comunità Europea.

GRUPPO 14: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno essere di provenienza nazionale o comunitaria 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.

- il prodotto deve essere conforme alle norme CE per quanto riguarda l'aspetto igienico - sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare consistenza "legnosa" segnale di un ricongelamento dopo interruzione della catena del freddo;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore e sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

➤ **Biologici come da DM 65 del 10 Marzo del 2020**

- devono essere forniti in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate che devono:
- avere requisiti idonei ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- impedire il più possibile la disidratazione e permeabilità a gas;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente sia Nazionale che CE /UE

Le forniture di ortaggi e verdure surgelati nelle tipologie richieste dall'Appaltante devono:

- provenire da produzioni CE, nazionali, con contenuto di nitrati/nitriti e fitofarmaci residui nei limiti previsti dalla normativa vigente;
- non contenere additivi;
- avere aspetto il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;
- non presentare colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti;
- non presentare tracce di infestazione da roditori;
- non contenere ortaggi estranei al dichiarato;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- non contenere unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte (il 90% del peso del prodotto deve essere costituito da unità intere);
- non contenere unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate e macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Durante il trasporto, i prodotti devono essere mantenuti alla temperatura di -18°C (Allegato C del D.P.R. n. 327/80). I prodotti devono giungere alle cucine ancora in perfetto stato di surgelamento.

MINISTRONE SURGELATO

Devono essere specificate in scheda tecnica da parte del fornitore le verdure e gli ortaggi che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso. (Si consiglia di scegliere prodotti che prevedano la presenza di almeno 10 diverse verdure e ortaggi).

Le verdure dovranno essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate. La pezzatura del taglio delle verdure deve essere a piccoli cubetti massimo mm.10x10 (esclusi i legumi).

Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto senza alcun genere di retrogusto.

N.B. Prevedere la fornitura di minestrone surgelato in cui sia esclusa la presenza di fave e piselli al fine di poter allestire menù per utenti a regime di dieta speciale per favismo.

LEGUMI: PISELLI (FINI NOVELLI)

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, esenti da difetti.

Dopo scongelamento:

- la consistenza dovrà essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa;
- l'odore tipico di buon prodotto;
- il colore brillante uniforme;
- il sapore tipico, non amidaceo e senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato / invecchiato sulla pianta prima del raccolto o dovuto a cattiva lavorazione.

GENERE VERDURE SURGELATE, potranno essere solo

- fagiolini
- piselli extra fini
- spinaci
- bietole
- verdura mista per minestrone



GRUPPO 15: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

CARATTERISTICHE GENERALI

Gli alimenti conservati in scatola (sott'olio, sott'aceto, al naturale) debbono essere prodotti, conservati, commercializzati nel rispetto della normativa generale Regolamento CE 852/04.

Devono inoltre rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative di recepimento delle direttive CE (per ogni singolo prodotto o tipologia) e dai Regolamenti CE del cosiddetto "pacchetto igiene".

I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa Nazionale e CE relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

POMODORI PELATI – POMODORI A PEZZI – POLPA PRONTA - PASSATA 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.
- 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, rigonfiamenti 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.

Devono possedere i requisiti previsti dalla L. 10/03/1969, n°96 ed il suo regolamento D.P.R. 11/04/1975, n°428.

- **Il prodotto dovrà essere garantito Biologico almeno per il 33% in peso ai sensi dei requisiti definiti dai Regolamenti CE 1235/2008 e 848/2018 del 17/6/2018**

La suddetta norma prevede, fra l'altro che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo e provenire da varietà idonee alla conservazione.

- Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).
- I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.
- Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%.

Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1%, come dall'art. 67 del D.P.R., n°327/80, per confezioni di peso da 3Kg. nominali.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza;
- lotto;

come previsto dal Reg. UE 1169/2011, e D.L.vo 68/00 e Regolamento (UE) 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

PASSATA DI POMODORO

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, non deve contenere bucce e semi. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1%, come dall'art. 67 del Decreto Legislativo 27/2021 per confezioni di peso da 3Kg. nominali.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

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

come previsto dal Reg. UE 1169/2011, e D.L.vo 68/00, Regolamento (UE) 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura delle confezioni di passata di pomodoro prevede anche l'indicazione della zona di coltivazione del pomodoro fresco da cui è stata prodotta (DM Mipaaf 17 febbraio 2006).

- **Il prodotto dovrà essere garantito Biologico** almeno per il 33% in peso ai sensi dei **requisiti definiti dai Regolamenti CE 1235/2008 e 848/2018 del 17/6/2018;**

PRODOTTI VEGETALI IN SCATOLA AL NATURALE – SOTT' OLIO – SOTT' ACETO

PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA AL NATURALE – SOTT' OLIO

NOTA:

Per i legumi (compresi i fagiolini) il ricorso all'utilizzo di prodotti in banda stagnata rispetto al prodotto fresco o secco o surgelato dovrà essere limitato ad utilizzo saltuario e sporadico.

I prodotti in scatola potranno essere regolarmente utilizzati invece per le preparazioni: Olive Verdi/Nere con e senza nocciolo e a rondelle – Antipasto sott' olio – Giardiniera sott' aceto – Capperi sott' aceto e sotto sale – Carciofini sott' olio – Cetrioli sott' aceto – Cipolle al naturale.

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, confezionati in scatole di latta nuove, la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

qualità, scevra quindi da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica. La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte ed in conformità alle norme legislative vigenti sulla igiene delle conserve alimentari.

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, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

L' etichettatura dovrà essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e dal D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

I contenitori dovranno riportare le seguenti indicazioni:

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

Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

OLIVE VERDI/NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE

Il contenuto di ogni scatola e/o barattolo deve corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni previste dalla normativa vigente.

Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata.

Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

PRODOTTI ITTICI

Devono provenire da stabilimenti di produzione autorizzati in possesso di riconoscimento C.E., preferibilmente nazionale, in grado di garantire la rintracciabilità delle materie prime di specie ittica utilizzate per le conserve.

I prodotti ittici conservati in scatola di banda stagnata o in vasetti di vetro potranno essere: tonni, sardine, acciughe, sgombri, salmoni, vongole, cozze e pesci marinati.

Note Specifiche per: TONNO SOTT'OLIO

Il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno (Perciformes/Scombridae/Thunnus), preparato a regola d'arte, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione e inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola, conservato in olio d'oliva

Devono essere quindi esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno, nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca" benché più pregiati. Per tonno, propriamente detto, si intendono tutte le specie maggiori della famiglia dei tonnidi, catturate allo stadio adulto e cioè con un peso superiore ai 15Kg. per ogni esemplare. Restano esclusi, pertanto l'alalunga o tonno



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

bianco, tutte le specie di tonnetti o tombarelli. Il tonno deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, deve essere consistente, con fibre non stoppose, di colore naturale, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura. All'atto dell'apertura della scatola, il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio, non deve emanare odore sgradevole, tolto dalla scatola e privato dell'olio, dovrà conservare anche un'ora dopo, il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore. Il prodotto che si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde sarà senz'altro escluso.

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 essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di g 1700 ad un massimo di g 2800. 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.

Si suggerisce l'utilizzo del tonno a ridotto tenore di sale.

GRUPPO 16: SPEZIE, AROMI E CONDIMENTI

Il riferimento legislativo per pepe di cajenna, vaniglia, senape, noce moscata, zenzero, anice stellato, finocchio, cumino ecc. è il Reg. CE 1334/2008.

Dovranno essere forniti in confezioni sigillate regolarmente etichettate secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

SALE

Il termine "sale", senza altre specificazioni, viene usato per indicare il cloruro di sodio (NaCl), sostanza che sin dall'antichità trova largo impiego nell'alimentazione umana, come condimento e per la conservazione dei cibi. Il sale da cucina (disponibile in commercio a grana fine e grossa) in genere non è purissimo, ma è costituito dal 96-97% di cloruro di sodio, e da piccole quantità di cloruro di magnesio e di solfato di calcio. La legge consente di produrre e porre in commercio sale addizionato di ioduro di potassio e/o di iodato di potassio, in modo da garantire un tenore di iodio ionico di 30mg. per Kg. di prodotto. Sull'etichetta dei contenitori andrà in questo caso apposta l'indicazione "sale iodurato", "sale iodurato e iodato", a seconda delle sostanze aggiunte.

Per gli usi da tavola si prescrive l'esclusivo utilizzo di sale arricchito di iodio di cui ai D.M. n° 255 del 1/08/1990 e n°562 del 10/08/1995 e alla L. n° 55 del 21/03/2005 ("Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica").

Riferimento normativo per il sale da cucina iodurato, il sale iodato e il sale iodurato e iodato è il già citato D.M. 10/08/1995 n°562, mentre per il sale da cucina comune è il D.M. 31/01/1997 n°106.

ACETO

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per cento millilitri;
- un quantitativo di alcol non superiore all'1,5 % in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello della sanità.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie aventi rispettivamente la capacità di litri 2, litri 1, litri 0,500 e litri 0,250, descritti dall'art. 29 D.P.R. n°162/1965 (vedi anche l'art.11 D.P.R. n°773/1968 e Legge n.°527/1982).



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. n°162/1965 e dal Regolamento europeo 1169/2011, e dal D.L.vo 68/2000 e successive modifiche ed integrazioni.

Aceto balsamico

Il termine aceto balsamico è comunemente utilizzato per indicare in modo generico alcuni condimenti ed aceti agrodolci prodotti nelle province di e Reggio Emilia.

Aceto Balsamico di Modena IGP (ABM), nella cui composizione NON appaiono altri ingredienti quali coloranti (E150D) e solfiti aggiunti.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (EVO)

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.

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.

La denominazione di olio extra vergine di oliva è riservata all' olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna (Legge n.° 1407/60).

L'olio extravergine d'oliva dovrà riportare in etichetta, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 1019/2002, la dicitura chiara ed indelebile:

“olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici”.

Ai sensi del Regolamento CE 182/2009 dovrà esserne indicata in etichetta anche l'origine e ai sensi del Decreto Legge 157/2004 coordinato con la Legge di conversione 204/2004 deve essere riportata anche l'indicazione del luogo di coltivazione e molitura delle olive.

Ai sensi del D.M. 65 del 10 Marzo 2020 dovrà essere Biologico, extravergine di oliva almeno per il 40% di peso utilizzato (sia per condire che per cucinare). Come criteri premianti ove possibile a Filiera corta Da ulivi a km “0”, Trasporto con mezzi a minor emissione e minor consumi energetici (elettrici, GPL, ecc.)

Il fornitore dovrà di acquisire direttamente dal produttore una dichiarazione relativa ad alcune indicazioni facoltative:

- se trattasi di “prima spremitura a freddo” riservata a oli di oliva vergini o extravergini ottenuti a meno di 27° C con una prima spremitura meccanica della pasta di olive, con un sistema di estrazione tradizionale con presse idrauliche;
- se trattasi di prodotto “estratto a freddo” riservato a oli di oliva vergini o extravergini ottenuti a meno di 27° C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta di olive;
- le caratteristiche organolettiche basate su risultati di analisi secondo quanto previsto dal Regolamento CEE 2568/91;
- l'indicazione dell'acidità o dell'acidità massima che deve sempre essere accompagnata dalla menzione dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto secondo quanto stabilito dal Regolamento CEE 2568/91.
- Certificato coltivazione Biologica In base ai Regolamenti Reg CE 848/2018 del 17/6/2018

La fornitura dovrà prevedere confezioni da litri 1 in contenitori di vetro scuro e da litri 5 in latte, sigillate ed etichettate a norma di legge.



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

OLIO DI SEMI

Nel caso sia previsto l'utilizzo di oli di semi si ricorda che devono rispondere ai requisiti di composizione previste dalla Legge n° 35 del 1968.

Alla denominazione "olio di semi" dovrà aggiungersi l'indicazione della specie del seme oleoso di estrazione.

Verrà preferita la tipologia "olio di semi di monoseme" ottenuta da: arachide o mais.

La fornitura dovrà prevedere confezioni da litri 1 in contenitori di vetro o PET e da litri 5 in latte, sigillate ed etichettate a norma di legge.

ALTRI CONDIMENTI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

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.

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.

Pesto

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di pesi: basilico, olio d'oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio e sale. E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari.

Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento. Nel caso di prodotto industriale presentare relativa campionatura e scheda tecnica.

Pinoli

I pinoli, da usare per l'eventuale preparazione di pesto fresco, dovranno essere di origine 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
- Privi di frammenti di gusci
- Non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Maionese

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

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 soggetto ad attacchi parassitari. Ogni aroma deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.



GRUPPO 17: ACQUA POTABILE – ACQUA MINERALE – VINO (PER USO DI CUCINA)

ACQUA POTABILE

Normativa di riferimento:

Decreto Legislativo n. 31/2001.

ACQUA MINERALE

Normativa di riferimento:

Direttiva 40/2003/CE recepita con Decreto Ministeriale del Ministro della Salute 11/09/2003 e Decreto Ministeriale del Ministro della Salute 29/12/2003; Direttiva 54/2009/CE recepita con Decreto L.vo n°105/1992.

Le indicazioni obbligatorie in etichetta che avvolge la bottiglia devono riportare:

- la denominazione legale "acqua minerale naturale";
- il nome commerciale dell'acqua minerale naturale ed il nome del sito sorgivo;
- i risultati delle analisi chimica e fisico-chimica;
- la data ed il laboratorio presso il quale sono state effettuate le analisi;
- il contenuto nominale;
- i titolari dei provvedimenti di riconoscimento e di autorizzazione all'utilizzazione,
- il termine minimo di conservazione;
- le diciture di identificazione del lotto;
- informazioni circa gli eventuali trattamenti consentiti a cui è stata sottoposta l'acqua.

L' acqua minerale dovrà essere microbiologicamente pura e possibilmente proveniente da fonti di alta quota. È consigliata acqua oligominerale (residuo fisso non superiore a 500mg/l), naturale o leggermente frizzante, commercializzata in contenitori sigillati di vetro o di PET e con un termine minimo di consumo superiore ai 15 mesi al momento della consegna da parte del fornitore.

È consigliabile che il contenuto di nitrati sia inferiore a 5 mg/l, che i nitriti (NO₂) siano assenti ed il sodio (Na) non sia superiore a 20 mg/l.

Nell'ottica di una attenzione alla sostenibilità ambientale si consiglia almeno di scegliere la fornitura di acque minerali provenienti dal territorio provinciale o regionale.

Tenuto però conto sia dell'impatto ambientale sia del costo economico rappresentato dal trasporto su gomma oltre che dalla produzione e smaltimento delle bottiglie in PET, è vivamente consigliato installare, **nei locali adibiti a mensa collettiva, degli erogatori automatici ad osmosi da collegarsi alla rete dell'impianto idrico collegato all'acquedotto pubblico.**

In caso di acque potabili trattate e somministrate non preconfezionate o sfuse presso esercizi pubblici o collettività, come nel caso di acqua di rubinetto trattata con filtri ai sensi del D.lgs 181/2003 art.13 comma 5) queste devono riportare sul contenitore, ove trattata, la specifica denominazione "acqua potabile trattata" o "acqua potabile trattata e gassata.

VINO

Il prodotto viene definito dal D.P.R. n°162/1965. L'alcool metilico non deve essere superiore ai 0,25 ml ogni 100 ml. di alcool complessivo (Legge n°462/1986).

La gradazione alcolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcolica complessiva (Legge n°462/1986). Dovrà essere rispettata la normativa concernente gli additivi utilizzati (Legge n°283/62, D.M. 27/02/1996 n°209 e successive integrazioni e modifiche). Le confezioni in bottiglia o tetrapak non devono avere capacità diverse da quelle indicate nel sopracitato decreto.

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29 dicembre 1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico, sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco, non deve contenere antiformentanti diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg./litro.

Prevedere confezioni da 1 litro in tetrapak o vetro esclusivamente per gli usi di cucina.

Non risulta infatti indicata la possibilità di offrire bevande alcoliche ai degenti, ospiti ed utenti della ristorazione ospedaliera ed assistenziale.

GRUPPO 18: ALIMENTI DESTINATI AD ALIMENTAZIONE PARTICOLARE (ADAP)

I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare sono regolamentati dalla Direttiva CEE 89/398 attuata con Decreto Legislativo n.111/92 e da specifiche norme di settore emanate successivamente e che ne definiscono le caratteristiche e, quando necessario, la composizione. Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al Reg CE 1169/2011.

I riferimenti normativi sono pertanto:

- DPR n 131/98: Regolamento di attuazione del Decreto Legislativo n 11/92,
- Decreto Ministero della Sanità 23 aprile 2001: Norme per attuazione di direttiva 99/41/CE modifica della Direttiva CEE 89/398,
- Direttiva 2001/15/CE e successive modifiche
- Decreto legislativo n. 31/2003 e successive modifiche: Decreto Ministero della Salute 31 agosto 2005, Decreto Legislativo n. 242/2005, Decreto Ministero della Salute 3 maggio 2007, decreto Ministero della Salute 31 luglio 2007.

Gli ADAP includono:

- **Prodotti dietetici**
- **Alimenti per la prima infanzia**

I prodotti dietetici sono alimenti ideati e formulati per specifiche esigenze nutrizionali in soggetti con turbe del processo di assorbimento intestinale, con problemi metabolici e comunque in condizioni fisiologiche particolari che necessitano di regime dietetico specifico come:

- **Dieta ipoproteica:** prodotti confezionati con farine prive di proteine (pane, fette biscottate, pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo) ai sensi della Direttiva 99/21/Ce attuata con DPR n. 57/2002
- **Dieta iposodica:** fette biscottate e grissini iposodici, sale iposodico;
- Intolleranza al lattosio: latte delattosato;
- **Dieta priva di glutine per celiachia:** prodotti confezionati con farine prive di glutine (pane, fette biscottate, biscotti pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo, basi per pizza, gnocchi di patate) la cui composizione ed etichettatura è definita dal Regolamento CE 41/1999

I prodotti per la prima infanzia sono espressamente destinati ai lattanti (bambini di età inferiore ai 12 mesi) ed ai bambini fino a tre anni. Tra questi prodotti, regolamentati da specifiche norme di settore, rientrano le

- **Formule per lattanti e le formule di proseguimento** disciplinate dalla Direttiva 2006/141/CE attuata con Decreto n. 82 del 9 aprile 2009,
- **Gli alimenti a base di cereali e i baby foods** disciplinati dalla Direttiva 96/5/CE attuata con DPR 128/1999. Tale direttiva e le successive modifiche sono codificate con la Direttiva 2006/102/CE.
- **Tutti gli omogeneizzati dovranno essere biologici come da D.M. 65 del 10 Marzo 2020**

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate, rispondenti ai requisiti previsti dalle norme e dovranno riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- TMC (termine minimo di conservazione);
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (D. L.vo 77 del 16/02/93);
- l'indicazione in chilocalorie (kcal) e in kilojoules (kj) del valore energetico;
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

Tutti questi prodotti saranno inoltre soggetti a quanto disposto dal D. P.R.° n.578 del 30/5/53 per quanto riguarda l'autorizzazione del Ministero della Sanità.

N.B. Dovranno inoltre essere previsti specifici prodotti in funzione di particolari esigenze nutrizionali speciali:

- **I PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE**
- **PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI**

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE

1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al Reg CE 1169/2011.

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

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

Risultano idonei agli utenti celiaci:

- i prodotti notificati con D.Lgs. 111/92 del Ministero della Salute
- i prodotti inseriti nel prontuario AIC, annualmente aggiornato
- i prodotti con marchio a spiga barrata
- i prodotti con dizione "non contenenti fonti di glutine".

Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine

La pasta speciale senza glutine deve essere costituita esclusivamente da farina di mais (il mais deve essere di produzione nazionale e non OGM).



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

Nel caso delle paste fresche ripiene senza glutine, le proteine devono provenire da latte o uova. I formati richiesti sono del tipo: penne rigate, fusilli, tagliatelle, gnocchi sardi, pipe, rigatoni, sedanini, pastine per brodi di carne e verdure/legumi, tortellini, ravioli, pasta per lasagne, gnocchi.

Pane bianco Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine.

Potranno essere richiesti, oltre al pane a fette, i panini, le fette croccanti o gallette, il pan carré e la focaccia.

Potranno essere richieste alternative anche per gli utenti celiaci con allergie a latte, uovo, soia e frutta secca.

Farina per celiaci

Il prodotto dovrà essere senza glutine, di peso netto di g 500.

Oppure prevedere la fornitura di Pizza per celiaci, anche partendo dal prodotto surgelato.

Biscotti al cioccolato e dolci per celiaci

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

Salumi e insaccati come previsto dal prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.