

Allegato 1

- Sicurezza alimentare e tracciabilità di filiera agro-alimentare

Il Comune promuove e inserisce, come elementi di valutazione premianti dell'offerta, l'utilizzo di prodotti agro-alimentari di qualità, locali, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP). L'Impresa aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte.

Il Comune richiede di conformare la progettazione e attuazione del sistema di tracciabilità aziendale nel rispetto del Regolamento CE n. 178/2002, che fissa principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare.

La ditta aggiudicataria deve inviare agli uffici preposti, a richiesta della Stazione committente, l'elenco delle derrate alimentari proposte comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, etc.

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale e igienico, devono avere caratteristiche merceologiche e igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili. In particolare, gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate di seguito nel presente al Capitolato "Scaffale delle derrate".

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

L'impresa aggiudicataria dovrà esibire all'Ente, mensilmente, copia delle fatture di acquisto della merce con l'indicazione delle quantità e della tipologia di prodotti acquistati, così da consentire l'elaborazione di bilancia di massa e report.

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono suddivise come di seguito specificato.

Prodotti convenzionali: categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate.



Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il REGOLAMENTO (UE) 2018/848 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 30 maggio 2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007.

Essi sono contrassegnati dal simbolo sopra riportato, il quale testimonia che: - il prodotto è stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; - per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola è stato prodotto con metodo biologico; - la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.



Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011,

articolo 2, comma 3, e al D.M. 8 maggio 2014 e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI): il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo sopra riportato.



DOP – Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi intrinseci fattori naturali e umani, e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.



IGP – Indicazione geografica protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Prodotti tipici regionali: sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Basilicata, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES): si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Prodotti "locali": per quanto concerne l'utilizzo di prodotti denominati "locali", questi potranno essere considerate tali quando provenienti dal territorio del Comune di Avigliano, oppure ove non reperibili provenienti dalla provincia di Potenza;

Prodotti a "km 0": per quanto concerne l'utilizzo di prodotti denominati "Km 0", questi potranno essere definiti tali quando provenienti entro un raggio massimo di 100 km da Avigliano, considerando come punto di riferimento il Comune di Avigliano;

Prodotti "a filiera corta": per quanto concerne l'utilizzo di prodotti denominati "a filiera corta", questi potranno essere considerate tali quando provenienti* dalle province della Basilicata e da province extraregionali solo se confinanti con la provincia di Potenza (*nati, allevati, macellati e/o altre lavorazioni nel caso dei prodotti di origine animale, coltivati e successive lavorazioni nel caso di prodotti di origine vegetale).

Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari. Dietro richiesta delle Amministrazioni Contraente, il Fornitore deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

Schede tecniche. Ogni prodotto in uso in funzione e nei limiti della specifica categoria merceologica di appartenenza dovrà essere accompagnato da scheda tecnica che documenti: marchio, categoria,

posizione legale, organismo di controllo certificatore, provenienza del prodotto, ingredienti, allergeni, analisi chimico microbiologiche, analisi fisiche, codici interni del prodotto, modalità di conservazione, scadenza etc. Ogni scheda tecnica dei prodotti dovrà indicare oltre che le caratteristiche precedentemente richieste la provenienza delle materie prime utilizzate.

Documentazione dei prodotti in uso. Le derrate approvate dal Committente, in linea con quanto richiesto nel presente allegato, dovranno essere elencate dettagliatamente in un documento consuntivo, definito **Elenco prodotti**, riportante tutti i prodotti in uso, inclusa specifica descrizione rispetto a tipologia di prodotto, marchio, produttore, ingredienti, provenienza, presenza di allergeni. Ogni prodotto in uso, in funzione e nei limiti della specifica categoria merceologica di appartenenza, dovrà essere inoltre accompagnato da **scheda tecnica** che documenti quanto richiesto. Definito l'elenco con le derrate approvate, nessuna variazione potrà essere apportata se non a seguito di comprovata e documentata motivazione di irreperibilità e previa ricezione scheda tecnica del prodotto sostitutivo e specifica autorizzazione scritta del Committente, con valutazione del Sian di Potenza. Le derrate approvate potranno essere sostituite o se ne potranno implementare le referenze solo a seguito di quanto descritto precedentemente; in caso di approvazione e inserimento di nuovo prodotto la ditta aggiudicataria dovrà revisionare l'Elenco prodotti.

Irreperibilità di prodotto biologico e tipico e regionale.

In caso di irreperibilità momentanea di prodotti biologici e/o tipici e/o regionali sul mercato, dovrà essere prevista la loro sostituzione rispettando le priorità di seguito indicate:

- sostituzione con altro prodotto biologico/tipico che presenti caratteristiche d'uso analoghe;
- sostituzione di un prodotto biologico mancante con la stessa referenza di prodotto, ma proveniente da aziende in conversione;
- sostituzione con la stessa referenza di prodotto biologico/tipico ma surgelato (solo per gli ortaggi);
- sostituzione con la stessa referenza di prodotto ma proveniente da agricoltura a lotta integrata;
- sostituzione con la stessa referenza di prodotto, ma da agricoltura convenzionale prima categoria.

Qualora si debba ricorrere all'uso di prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale, a lotta integrata, inconversione e/o non tipici, in luogo dei tipici e dei biologici previsti da capitolato, la ditta aggiudicataria dovrà darne comunicazione scritta al Committente (via e mail o via fax) preventivamente, o al massimo entro 48 h dalla consegna alle scuole.

La sostituzione dei prodotti approvati sarà possibile solo in caso di irreperibilità continuativa e permanente della referenza, previa richiesta formale accompagnata da dichiarazione del produttore o fornitore e da relativa scheda tecnica del nuovo prodotto.

Collaborazioni didattiche. La ditta aggiudicataria dovrà essere disposta a collaborare con il Committente e/o con le singole scuole, nelle varie attività didattiche mirate alla manipolazione e conoscenza degli alimenti mettendo anche a disposizione, se richiesti, piccoli quantitativi di materie prime (pasta, farina etc.). Dando priorità alle operazioni necessarie alla preparazione del pasto, sempre nel pieno rispetto delle norme igieniche, potrà essere richiesto anche l'impiego delle attrezzature per la cottura, o la refrigerazione momentanea dei manufatti alimentari dei bambini.

- Caratteristiche delle materie prime e manipolazione

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa. Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche di seguito specificate.

Rintracciabilità, etichettatura e igiene degli alimenti

Il fornitore garantisce che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 178/2002. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta a un processo di valutazione e analisi per

definirne il rischio potenzialmente connesso. Il fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione. I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata degli Ordinativi di fornitura.

Vita residua dei prodotti (shelf life)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);
- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi.

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

dove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari a elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il *tmc* è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione contraente o dell'unità approvvigionante richiedere al fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra *tmc* e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del *tmc* o della data di scadenza.

Garanzie sui prodotti

Il fornitore deve utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

Il fornitore deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato.

Su richiesta dell'Amministrazione contraente, il fornitore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica e igienica del prodotto, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dall'Amministrazione contraente, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate col fornitore.

Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del fornitore emergessero eventuali cause di

rischio per i lotti di prodotti utilizzati, il fornitore è obbligato a darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione.

Su richiesta della stessa Amministrazione, il fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati. Qualora accertamenti analitici effettuati dalla Amministrazione contraente, evidenziassero valori microbiologici non conformi agli indici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso degli Ordinativi di Fornitura, il fornitore dovrà adottare necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze ai sensi di legge.

Limiti di cariche microbiologiche delle derrate alimentari

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari e intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, etc.) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti, e l'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni e i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura). I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/2005 così come modificato dal Reg. CE 1441/2007 e successive modifiche e/o integrazioni.

Per gli alimenti contemplati dai suddetti regolamenti, verranno presi a riferimento i limiti indicati con "m" (emme piccolo).

Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie, ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente o, quando non applicabile, della sottostante tabella microbiologica (i cui valori sono stati desunti dalla letteratura).

Per i seguenti prodotti devono altresì essere rispettati ulteriori limiti di accettabilità microbica, come di seguito riportato:

TABELLA A LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI CRUDE BOVINE - SUINE - EQUINE - OVINE

MICROORGANISMI (Ufc/g)					
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	Anaerobi solfitoreduttori
Tagli di carne refrigerata o congelata	<10.000	<1.000	<10	<10	<10
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	<10.000	<1.000	<10	<10	<10
Carni crude macinate da cuocere	<100.000	<1.000	<50	<100	<100

TABELLA B LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI AVICUNICOLE CRUDE

MICROORGANISMI (Ufc/g)						
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili</u>	<u>Coliformi</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus</u>	Anaerobi	Campylobacter
	<u>totali</u>	<u>totali</u>		<u>aureus</u>	<u>solfitoreduttori</u>	jejuni/coli
Tagli di carne refrigerata o congelata	<1.000.000	<1.000	<100	<100	<10	Ass 1g.
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	<2.000.000	<5.000	<500	<500	<10	Ass 1g.

TABELLA C LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA IN PEZZI

MICROORGANISMI (Ufc/g)					
ALIMENTO	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori	Muffe
Prodotti salati crudi interi (prosciutto crudo, bresaola, ecc.)	<100	<10	<100	<10	
Prodotti crudi affettati	<100	<10	<100	<10	<10
Prodotti cotti interi	<100	<10	<10	<10	
(prosciutto cotto, spalla ecc)					
Prodotti cotti affettati	<100	<10	<10	<10	<10

TABELLA D LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA INSACCATI

MICRORGANISMI (Ufc/g)						
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori	Muffe
Freschi da cuocere (salsiccia, cotechino, ecc.)	<100.000	<5.000	<100	<500	<10	
Cotti interi (mortadella, ecc)	<100.000	<100	<10	<10	<10	
Cotti affettati	<500.000	<100	<10	<10	<10	<10
Stagionati (salami)		<100	<10	<100	<10	

TABELLA E LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI FORMAGGI E LATTICINI

MICRORGANISMI (Ufc/g)						
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori	Muffe
Formaggi stagionati da grattugia e da taglio		<1.000	<10	<500	<10	
Formaggi freschi		<1000	<10	<100	<10	
Formaggio grattugiato		<1.000	<10	<100	<10	<1.000
Burro		<10	<10	<100	<10	Assenti
Yogurt		<10		Assenti		<10
Latte UHT	<10			Assenti		
Latte sterilizzato	<10					
Latte pastorizzato		<5				
Dessert a base di latte (budini ecc.)	<10.000	<5	<10			
Gelati	<100.000	<10	<10	<10		

Nello yogurt, Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus devono essere > 5.000.000/g (Istituto Superiore Sanità).

TABELLA F LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ITTICI

MICRORGANISMI (Ufc/g)					
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori
Pesce intero o a tranci refrigerato o congelato o surgelato	<100.000	<100	<10	<100	<100
Molluschi - Altri prodotti ittici crudi				<230 MPM su 100g.	

TABELLA G LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: UOVA E OVOPRODOTTI

MICROORGANISMI (Ufc/g)				
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Staphylococcus aureus	Salmonella
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere Ovoprodotti	<100.000	<10 Enterobatteri	Assenti in 1g o in 1ml	
Uova con guscio	<100.000	Escherichia coli <10	<100	Assente nel guscio e nell'albume in 10 uova

TABELLA H LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CEREALI , DERIVATI, PRODOTTI DA FORNO, PASTE - PRIMI PIATTI

MICROORGANISMI (Ufc/g)							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe e lieviti
Cereali	< 1.000.000	<10.000	<1.000				<10.000
Farine (00,0,	< 100.000	<500	<10		<50		<10.000
semolino, ecc.) Pan grattato							
Prodotti da forno non farciti (pane, crackers grissini, biscotti, ecc.)	<5.000	<300	<10	<50	<50		<100
Prodotti da forno farciti	<100.000	<100	Assente		<10		
Paste all'uovo industriali secche	<10.000	<100	<10	<50	<100	<10	
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	<100.000	<1.000	<10	<100	<100	<10	
Paste farcite industriali fresche confezionate	<100.000	<500	<100	<100	<100	<10	<100 muffe <1.000 lieviti
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	<100.000	<1.000	<100	<100	<500	<10	<100 muffe <1.000 lieviti
Paste farcite	<100.000	<100	Assente in 1	<50	<100	<10	

TABELLA I LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

MICROORGANISMI (Ufc/g)							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Bacillus cereus	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe e lieviti
Verdure IV gamma	<5.000.000	<1.000	<10	<100.000			
Vegetali semplici surgelati	<10.000	<3.000	<10				
Macedonia di frutta	<10.000						<10
Marmellata e confettura	<1.000						<10
Nettari e succhi di frutta	<10.000	<10					<100

TABELLA L LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI GASTRONOMIA

MICRORGANISMI (Ufc/g)						
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori
Salsa di pomodoro	<10.000	<100	<10	<100	<50	<10
Pesto	<500.000	<1.000	<10	<50	<50	<10

TABELLA M LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: BEVANDE

MICRORGANISMI (Ufc/g)							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Coli fecali	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori	Muffe
Acqua potabile	Fare riferimento alla normativa vigente						
Acque minerali	Fare riferimento alla normativa vigente						

Requisiti qualitativi delle principali derrate

L'allegato 1 del [decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura](#), pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.176 del 29 luglio 2024, contiene alcune modifiche del decreto 18 dicembre 2017, recante *«Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche»* e si applica ai **bandi di gara per l'aggiudicazione dei servizi di mensa scolastica biologica** che saranno **pubblicati dopo l'entrata in vigore del decreto (30 luglio 2024)** e, per i soggetti eroganti il servizio di mensa scolastica biologica, a partire dall'anno scolastico 2024-2025.

1. Classificazione delle materie prime
 La mensa scolastica, al fine della qualificazione come biologica, e' tenuta a rispettare, con riferimento alle materie prime di origine biologica, le percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di seguito riportate.

Categoria di prodotto		Percentuali minime di utilizzo	
frutta, ortaggi, legumi, cereali		70%	
Uova		100%	
prodotti da forno (escluso il pane), pasta,		70%	
riso, farine		70%	
carne bovina		50%	
carne suina, avicola, ovina		30%	
pesce d'acquacoltura		100%	
Latte		100%	
salumi, prodotti lattiero caseari		30%	
yogurt, succhi di frutta		100%	
olio extra vergine di oliva		70%	
pelati, polpa, passata di pomodoro		70%	
marmellate e confetture		100%	

Le percentuali di cui sopra devono essere previste in tutti i nuovi contratti. Le deroghe alle percentuali di cui sopra, che non possono essere superiori al 20%, devono essere previste nel contratto e devono essere adeguatamente motivate nello spazio riservato sull'istanza.

2. Norme di preparazione dei piatti

Nella preparazione dei piatti devono essere rispettate le seguenti disposizioni:

- a) gli additivi e i coadiuvanti impiegati sono solo quelli in conformità' al metodo di produzione biologica di cui al regolamento (UE) n. 2018/848;
- b) gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008;
- c) e' vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
- d) sono utilizzati prodotti stagionali nel rispetto del calendario delle stagionalità', di cui all'allegato A del decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 10 marzo 2020, n. 65 «Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari»;
- e) nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica secondo il metodo di produzione biologica di cui al regolamento (UE) n. 2018/848 e successive modificazioni ed integrazioni e pertinenti regolamenti delegati ed esecutivi;
- f) nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

3. Criteri di separazione

Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito dal regolamento (UE) n. 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli. Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Nelle fasi di trasporto i contenitori utilizzati per gli alimenti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili, secondo il metodo di produzione biologica di cui al regolamento (UE) n. 2018/848 e successive modificazioni ed integrazioni e pertinenti regolamenti delegati ed esecutivi.

Requisiti generali delle materie prime

- Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati a un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie cogenti;
- per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE n. 178/2002;
- i prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 854/2004;
- residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti dal Reg. CE n. 1333/2008;
- devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal Reg. CE n. 1881/2006 e ss.mm. e ii. (Reg. CE n. 1126/2007, Reg. CE n. 565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;
- tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

Confezionamento e trasporto

Contenitori, imballaggi e in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

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

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'adeguata protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE n. 1169/2011 e ss. mm. e ii.) e alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

Requisiti qualitativi specifici di alcune classi merceologiche

Prodotti congelati/surgelati

- Devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco.
- Non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Pane

- Pane comune tipo "0", fresco, fornito giornalmente, preparato e confezionato non oltre otto ore prima della consegna; non è previsto l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo (refrigerato o surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato;
- di pezzatura idonea all'utenza;
- deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

Pane grattugiato

- prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato. Le confezioni devono essere in buste sigillate.

Pasta

- di semola di grano duro, deve avere odore e sapore gradevoli, colore rispondente alla tipologia specifica, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e conservazione. Dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

Pasta secca all'uovo

- Dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei

Prodotti ortofrutticoli freschi

- Devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco;
- Devono essere ben formati, sufficientemente sviluppati con un adeguato grado di sviluppo e maturazione, non ammaccati o danneggiati, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- Non devono avere umidità esterna anormale;
- Devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature;
- Devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili.

Prodotti vegetali surgelati

- Il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- Non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni;
- Se a pezzi, questi devono apparire non impaccati ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- Il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa.

Prodotti di salumeria

- Qualora venga richiesto, devono essere utilizzati prodotti non contenenti glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte;
- Le carni dove richiesto devono avere provenienza nazionale o europea.

Salumi affettati monodose

- Devono possedere tutti i requisiti qualitativi previsti per il tipo di salume corrispondente;
- Le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;
- Il confezionamento deve avvenire con imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;
- Le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti.

Prodotti ittici

- I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>);
- Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle";
- Il pesce deve provenire da pesca certificata sostenibile;
- L'eventuale glassatura del prodotto deve corrispondere a quanto dichiarato obbligatoriamente in etichetta;

Si riporta un elenco non esaustivo degli alimenti da utilizzare per garantire la qualità dei pasti.

OLIO: EXTRAVERGINE D'OLIVA ITALIANO (biologico nella % prevista all' l'allegato 1 del [decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura](#))

L'olio extra-vergine d'oliva origine Italia deve essere impiegato come condimento a crudo e ove necessario aggiunto durante la cottura di tutte le pietanze. Le confezioni dovranno essere dotate di etichette su cui sia preferibilmente riportato, oltre alle previste indicazioni di legge, anche l'anno di produzione.

I contenitori devono essere esclusivamente in vetro. L'olio extra vergine deve essere limpido, di annata, privo di impurità ed avere sapore gradevole, colore verde tendente al giallo, odore fragrante, gradevole, gusto sapido che ricorda quello delle

olive.

L'olio extra vergine di oliva dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

Parametri chimici

acidità % (Ac. Oleico)	≤ 0,8
numero di perossidi	mEqO ₂ /kg ≤20
composizione acidica	rif. Reg. (UE) 2015/1830
composizione sterolica	rif. Reg. (UE) 2015/1830
transisomeri degli acidi grassi	rif. Reg. (UE) 2015/1830
spettrofotometria di cui:	K 232 ≤2,50
K 270 ≤0,22	
esame organolettico	mediante panel test, effettuato presso laboratori autorizzati.

Il prodotto deve presentarsi limpido, privo di impurità, con colorazione caratteristica, secondo la provenienza, privo di difetti e di odore rancido.

Devono comunque essere garantiti i requisiti di legge.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco e asciutto.

POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO DI ORIGINE ITALIANA (biologico nella % prevista all' allegato 1 del [decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura](#))

Si intende per "pomodori pelati" pomodori di tipo lungo, privati della buccia e immersi in liquido di governo. È consentita l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato avente residuo secco non inferiore all'8% ed è permessa l'aggiunta di semi-concentrato di pomodoro in misura tale che il residuo secco del prodotto al netto di sale aggiunto non sia inferiore al 6%.

Il prodotto deve presentare odore e sapore caratteristici, deve essere privo di antifermentativi, conservanti e coloranti.

Deve inoltre avere un'acidità non superiore a pH 4,4 e non deve presentare retrogusto metallico.

Deve essere sterilizzato e confezionato in confezioni metalliche in banda stagnata, pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste per legge (Reg. UE n. 1169/11).

RISO DI ORIGINE ITALIANA (biologico nella % prevista all' allegato 1 del [decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura](#))

); varietà diverse a seconda della preparazione, il tipo parboiled è da preferire al riso completamente raffinato.

È richiesta la fornitura di varietà diverse di riso in funzione dell'utilizzo gastronomico: riso superfino Arborio o Roma, per la preparazione di risotti ed insalate di riso; riso fino Ribe, o altra varietà analoga, per la preparazione di minestre.

Potrà essere fornito, indipendentemente dalla varietà utilizzata, riso parboiled.

Il riso deve corrispondere al 1° grado per la qualità richiesta, deve provenire dall'ultimo raccolto e deve essere esente da difetti: per le caratteristiche merceologiche e di qualità si fa riferimento alle vigenti disposizioni legislative.

Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente sottovuoto, in confezione da max Kg 10.

Il riso deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti (Filth-test: negativo), nonché da muffe o alte alterazioni di tipo microbiologiche.

Alla consegna il riso deve essere secco, con un tenore di umidità non superiore al 14%.

Non è ammessa la detenzione di riso con meno di 6 mesi dal termine minimo di conservazione.

CEREALI MINORI: orzo e farro possono essere inseriti nelle preparazioni di minestre e passati di verdura.

PASTA DI ORIGINE ITALIANA (biologico nella % prevista all' allegato 1 del [decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura](#)):

di semola di grano duro (alternare e adattare i formati anche in base all'età dei bambini). La pasta deve essere prodotta con semola ricavata dall'alta macinazione dei grani duri: deve avere i requisiti precisati dalle vigenti disposizioni legislative.

In particolare, la pasta deve possedere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 12,50%
- ceneri: min. 0,70% e max. 0,90% su sostanza secca
- cellulosa: min. 0,20% e max. 0,45% su sostanza secca
- acidità massima 4 gradi (mL NaOH N per neutralizzare 100 g s.s.) su 100 g. di sostanza secca
- puntatura n°/dm²: nere 1-2 max., marroni 10-20 max.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, deve essere ben essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura e forma proporzionata alle preparazioni dei singoli pasti, e di primaria qualità tale da garantire un ottimo stato di cottura (non scuocere).

La pasta secca deve presentarsi con odore e sapore tipici, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole.

Non deve presentarsi eccessivamente frantumata, con crepe e rotture. Non deve presentarsi alterata, con macchie, bolle d'aria, bottature e venature, punti bianchi e punti neri. Non deve essere avariata e colorata artificialmente.

Non devono essere presenti corpi e sostanze estranee, in particolare deve essere immune, in modo assoluto, da insetti e quando

rimossa non deve lasciare cadere polvere e farina.

Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

Deve resistere alla cottura per circa 15', senza disfarsi, né diventare collosa o intorpidire l'acqua di cottura.

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità e ammuffimenti, né insudiciamenti. Le eventuali confezioni in uso devono essere richiuse accuratamente.

PASTA ALL'UOVO SECCA/SURGELATA DI ORIGINE ITALIANA (biologico nella % prevista all' allegato 1 del [decreto d el 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura](#)):

La pasta deve essere di recente e omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ed aggiunta di uova, come da disposizioni legislative.

Deve essere in perfetto stato di conservazione, in confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità; il prodotto non deve avere odore di stantio e di muffa, tracce di tarme o ragnatele o altri insetti, né sapore di acido, piccante o altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi eccessivamente frantumata, alterata, avariata, qualora fosse rimossa non deve lasciar cadere polvere o farina.

Le eventuali confezioni in uso devono essere richiuse accuratamente.

Non è ammessa la detenzione di pasta all'uovo secca con meno di 4 mesi dal termine minimo di conservazione.

GNOCCHI CON PATATE DI ORIGINE ITALIANA (biologico nella % prevista all' allegato 1 del [decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura](#))

Devono essere prodotti con patate, secondo buona tecnica di fabbricazione.

Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente sottovuoto o in atmosfera modificata.

Le confezioni devono essere dotate di idonea etichetta, come previsto dal regolamento vigente; in particolare devono riportare ben leggibile la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalla legislazione vigente.

Si richiedono per gli gnocchi di patate gli stessi requisiti igienici indicati per la pasta con ripieno.

L'approvvigionamento deve avvenire in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere.

Non è ammesso l'avanzo di prodotto.

Non è ammessa la detenzione di gnocchi di patate con meno di 30 gg. dalla data di scadenza per il prodotto sottovuoto e di 4 gg dalla data di scadenza, per il prodotto fresco.

Non sono ammessi prodotti surgelati.

PANE FRESCO

È prevista la fornitura di pane prodotto con farina tipo "0", acqua, sale, lievito.

Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

Il pane e le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legislazione vigente per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti e altri additivi non consentiti. Il pane deve essere privo di impurezze (peli di animali, frammenti di insetti, frammenti metallici, ecc.); essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e allo stesso tempo morbido; essere privo di odori e sapori aciduli anche lievi; di gusto gradevole e giustamente salato.

Parametri organolettici:

Crosta: friabile ed omogenea di colore dorato, esente da bruciature.

Mollica: elastica con alveolatura regolare sapore e aroma: caratteristici, non devono presentare gusto eccessivo di birra, di rancido, di muffa o altro.

Odore: caratteristico.

Nel caso di irreperibilità di pane fresco a filiera corta biologico debitamente documentata sarà possibile somministrare pane fresco locale.

Il trasporto del pane ai singoli punti di distribuzione deve avvenire in recipienti puliti, lavabili e adeguatamente coperti o in appositi sacchi in materiale idoneo a venire in contatto con alimenti in modo che il pane risulti al riparo da polveri ed altri fonti di insudiciamento.

Per nessun motivo il pane deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente sul pavimento, bensì sempre sollevato da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto dello stesso, puliti e muniti di cassone a chiusura. Il trasporto del pane in ceste forate non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

FARINE DI ORIGINE ITALIANA (biologico nella % prevista all' allegato 1 del [decreto del 29 aprile 2024 del M inistero dell'Agricoltura](#))

La farina di frumento da utilizzare, per la preparazione di torte, crocchette, minestre, ecc. deve essere di tipo "0" o "00".

La farina deve possedere le caratteristiche di cui alla L. 580 del 4/7/1967 e alla prova del Filth test deve rientrare nei seguenti limiti:

< 50 insetti o loro frammenti / 50g su 6 u.c.

< 1 pelo di roditore / 50g su 6 u.c.

LEGUMI BIOLOGICI DI ORIGINE ITALIANA (biologico nella % prevista all' allegato 1 del [decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura](#)): secchi, non in scatola. I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati (solo

piselli).

Caratteristiche merceologiche:

- I legumi devono presentare le caratteristiche tipiche della specie.
- Non devono essere presenti semi rotti o altrimenti danneggiati in misura superiore al 5%.
- Non devono essere presenti semi di altre specie vegetali in misura superiore al 2%.
- Non devono essere presenti in quantità eccessiva cotiledoni liberi, pelli, pezzi di buccia.
- Non devono essere presenti insetti, parti d'insetti ed altri corpi estranei.

I prodotti devono essere consegnati in confezioni etichettate a norma di legge.

In ogni momento potranno essere richieste al fornitore relative certificazioni attestanti l'igienicità del prodotto e l'assenza di residui antiparassitari.

Fagioli borlotti

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore rosato con venature di colore rossastro. Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe e da infestazioni parassitarie.

Fagioli cannellini

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore bianco avorio. Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe ed infestazioni parassitarie.

Ceci

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore giallo caratteristico, di forma tondeggianti, regolare.

Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe e da infestazioni parassitarie.

Lenticchie

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore e di forma caratteristici, di calibro regolare.

Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe e da infestazioni parassitarie.

Piselli medio-fini, fini e finissimi novelli

Valgono le stesse indicazioni degli analoghi prodotti surgelati (vedi parte specifica).

DERIVATI DEL LATTE

FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI

LATTE FRESCO ALTA QUALITA' NAZIONALE (biologico nella % prevista all' allegato 1 del [decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura](#))

Latte fresco intero pastorizzato di produzione nazionale riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004. Il trasporto del latte fresco intero di alta qualità deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili nel rispetto della catena del freddo, come pure la conservazione.

Le caratteristiche del succitato prodotto sono quelle previste dalla legislazione vigente.

I prodotti a base di latte devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento ai sensi del Reg. (CE) 853/2004
- possedere la documentazione commerciale di accompagnamento. Tale documentazione deve riportare la riproduzione del numero di riconoscimento che identifica lo stabilimento di spedizione
- avere il bollo sanitario sul prodotto o sulla confezione
- avere l'etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto) e l'origine del latte
- la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione, le modalità di conservazione.

FORMAGGI FRESCHI A FILIERA CORTA (prodotti e confezionati nel Comune di Avigliano e con latte di provenienza regionale)

Si richiede la somministrazione di formaggi di ottima qualità commerciale ed in tutto idonei e pronti all'uso; devono essere ricavati dalla coagulazione acida o presamica del latte intero o parzialmente scremato.

Non devono presentare difetti di:

- gonfiore
- odore di muffa, di rancido
- amaro e retrogusti anomali
- alveolatura irregolare e fessurazioni
- colorazioni anomale

Devono essere di idonea stagionatura secondo le caratteristiche tipiche dello specifico formaggio.

I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con sostanze estranee, allo scopo di modificarne l'odore ed il sapore.

Non devono contenere alcun tipo di additivo chimico, ad eccezione di quelli di superficie.

È vietato l'utilizzo e la somministrazione di formaggi fusi.

È richiesta la somministrazione di formaggi DOP, fabbricati secondo quanto previsto nei relativi disciplinari di produzione e con le specifiche caratteristiche in essi definite.

Sui singoli prodotti devono potersi riconoscere i rispettivi marchi, apposti dai relativi Consorzi di Tutela.

È vietato l'utilizzo di formaggi misti.

BURRO BIOLOGICO

Deve essere di prima qualità, proveniente dalla centrifugazione di crema ricavata da latte di vacca; non deve contenere né additivi, né coloranti (L. n. 202/83).

Parametri organolettici

- buona consistenza e spalmabile,
- aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme.
- colore paglierino naturale,
- buon sapore e odore gradevole, caratteristici

Deve essere esente da sostanze estranee, da grassi aggiunti di qualunque natura e deve contenere la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'82%.

Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Non è ammessa la detenzione di burro con meno di 30 giorni dalla data di scadenza.

È vietato l'uso di surrogati del burro e l'impiego di margarina.

PARMIGIANO REGGIANO (DOP)

Formaggio a pasta dura, prodotto con latte parzialmente scremato.

Si richiede un prodotto di stagionatura non inferiore ai 24 mesi. Di sapore fragrante ma non piccante, con struttura della pasta minutamente granulosa e frattura a scaglie.

Contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca non inferiore al 32%.

Confezionato preferibilmente in ottavi e sottovuoto.

MOZZARELLA ITALIANA A FILIERA CORTA (prodotti e confezionati nel Comune di Avigliano e con latte di provenienza regionale)

Formaggio fresco a pasta filata proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg CE 853/2004, ottenuta da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti. Il prodotto da servire tal quale deve essere confezionato in monorazioni sigillate. Sulle confezioni deve essere ben visibile sia la data di scadenza che di produzione. **Non è ammessa la detenzione di mozzarella con meno di cinque giorni dalla data di scadenza.**

RICOTTA ITALIANA BIOLOGICA

Prodotta con siero di latte e da latte vaccino, sale, acido citrico e/o acido lattico (correttore di acidità), con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Prodotto biologico. Formaggio prodotto con siero di latte pastorizzato e latte proveniente da agricoltura biologica, sale marino o di miniera nei limiti previsti dalla legislazione vigente.

Correttore di acidità: acido citrico.

Prodotto secondo quanto previsto dal Reg. CE 834/07 e 1804/99 e s.m.i.

FORMAGGIO PRIMO SALE A FILIERA CORTA (prodotti e confezionati nel Comune di Avigliano e con latte di provenienza regionale)

Formaggio fresco con latte d'origine nazionale tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino.

Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

Contenuto in grasso sul t.q. = 25%, umidità 65%; pH 5,8.

Deve presentare Prova della fosfatasi negativa.

SCAMORZA A FILIERA CORTA (prodotti e confezionati nel Comune di Avigliano e con latte di provenienza regionale)

Formaggio a pasta filata da latte pastorizzato di origine nazionale

Ingredienti: latte pastorizzato, fermenti lattici, sale caglio. Il colore della pasta è bianco tendente al giallo paglierino, con struttura fibrosa e compatta, priva di occhiature con sapore dolce e delicato e consistenza morbida ed elastica. È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

CACIOTTA A FILIERA CORTA (prodotti e confezionati nel Comune di Avigliano e con latte di provenienza regionale)

Formaggio di prima scelta, da latte vaccino o misto (vaccino e pecora) di origine nazionale con crosta asciutta, non appiccicosa, priva di screpolature. Senza aggiunta di coloranti e conservanti.

Stagionatura 20-40 giorni.

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07 e s.m.i.

YOGURT BIOLOGICO NAZIONALE (biologico nella % prevista all' allegato 1 del [decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura](#)):

Lo yogurt può contenere frutta in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato" con la possibilità di richiedere le due diverse tipologie. La tipologia deve essere riportata in etichetta o nei documenti di consegna. Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:

- essere confezionati in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 108 per grammo sia per *Str. Thermophilus* sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 15 giorni dalla data di scadenza;

- avere limiti microbiologici conformi al REG. 2073/2005;
- additivi assenti;
- non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro

UOVA BIOLOGICHE(biologico nella % prevista all' allegato 1 del [decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura](#)): categoria A extra e prodotti di uova pastorizzate, di provenienza da allevamenti italiani, che utilizzano solo mangimi vegetali (bio).

Requisiti qualitativi:

devono essere:

- uova fresche di gallina di produzione nazionale;
- categoria qualitativa: A;
- categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g);
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile; esente da odori anomali.

Non è consentito l'uso di uova fresche per preparazioni che non vengano sottoposti a cottura prolungata (ossia con almeno 10 minuti di bollitura). Le uova in guscio, al momento della consegna dovranno garantire una fruibilità di consumo pari ad almeno 10 giorni.

Etichettatura. Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice Istat del Comune e codice allevamento.
- la tipologia di allevamento: 0 biologico
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore)
- la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione) oppure con: la data di deposizione se coincide con l'imballaggio o con la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

PROSCIUTTO COTTO DI ORIGINE ITALIANA (biologico nella % prevista all' allegato 1 del [decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura](#)): senza polifosfati aggiunti di massima qualità, produzione nazionale, prodotti secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche.

Deve essere costituito da coscia suina intera, non ricomposta, di prima qualità.

Deve essere esente da polifosfati, e senza glutammati aggiunti, caseinati, proteine di soia e rispondere alle seguenti caratteristiche generali:

Aspetto: ovaleggiante

Principali caratteristiche: mondatura interna accurata

Aspetto al taglio: buona tenuta della fetta assenza di iridescenza, alveolatura, picchiettatura o altri difetti;

Sapore: caratteristico

Profumo: delicato

Colore: rosa uniforme, con grasso di copertura bianco

Consistenza: compatto, mai elastico.

Deve essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione, comprese le colorazioni atipiche (verdastre e rossastre); essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura; essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti; il prodotto deve avere carne rosa e chiara, compatta; grasso bianco sodo e ben rifilato.

I prodotti devono essere confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata, conservati e trasportati allo stato refrigerato, a temperature comprese tra +2°C e +6°C. Tutte le confezioni devono essere originali e sigillate e recare in modo visibile la data di scadenza.

Non è ammessa la detenzione di prosciutto cotto con meno di 30 giorni dalla data di scadenza.

CARNI FRESCHE NAZIONALI (biologico nella % prevista all' allegato 1 del [decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura](#)): Le carni bovine dovranno essere somministrate nella misura **del 50% in peso** biologiche in conformità ai C.A.M. (rif. D.M. n. 65 del 10 marzo 2020) più il 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".

Bovino adulto

Requisiti qualitativi:

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni bovine fresche nazionali refrigerate, deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.; deve provenire da carcasse appartenenti a: categoria A o E, con classe di conformazione E/oU e stato di ingrassamento 2 o 3; età 12/24 mesi;

deve presentare grana fine, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e colore bianco candido, ben disposto fra i fasci

muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:

- fesa;
- sottofesa;
- scamone;
- noce;
- filetto;
- lombo;
- girello.

Vitellone macinato magro per ragù o hamburger

Requisiti qualitativi:

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche nazionali refrigerate, deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E. ai sensi del Reg. CE 853/2004;

il prodotto deve partire da tagli magri, la carne deve essere di colore rosso brillante non deve presentare anomalie o iridescenze, deve presentare grasso compatto e di colore bianco candido, senza colore o odore anomalo;

non deve essere ottenuto da carni separate meccanicamente.

Le carni macinate:

- essere conservate e trasportate in modo che la temperatura interna non superi i + 2°C per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate refrigerate;
- non avere additivi
- avere vita residua (shelf life) al momento della consegna di almeno 20 giorni

Documentazione commerciale di accompagnamento. La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare:

- la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del Reg. 853/2004 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- la bollatura sanitaria: la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato la preparazione ed il confezionamento ai sensi del Reg. 853/2004;

Etichettatura. Sistema di etichettatura obbligatorio delle carni bovine. Deve essere indicato:

- un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
- il numero di riconoscimento del macello e dello stabilimento presso il quale sono state ottenute e preparate le carni;
- lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello e il laboratorio di preparazione, ovvero il nome dello Stato nel quale sono state preparate le carni macinate;
- lo Stato membro o il Paese terzo di nascita;
- gli Stati membri o i Paesi terzi nei quali ha avuto luogo l'ingrasso.

Vitello

Requisiti qualitativi:

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate, deve essere ottenuto da animali di età non superiore agli 8 mesi provenienti da allevamenti e stabilimenti nazionali;

in etichetta deve essere riportata la dicitura "Vitello" e l'indicazione "Età alla macellazione sono 8 mesi";

la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:

fesa;
sottospalla;
spalla;
girello

Carni suine - suino leggero

Requisiti qualitativi:

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche nazionali refrigerate, deve provenire da carcasse appartenenti a:

categoria di peso: L (light, leggero);

classe di carnosità: S, E o U;

deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali;

deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: lombo disossato;

Pollo

Requisiti qualitativi: si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate,

- deve appartenere alla classe A;
- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali biologici;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntori o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;

Tipologie richieste:

Pollo a busto (carcassa):

animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata):

la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta; devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Deve essere privo di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;

il busto deve risultare esente da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;

il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;

le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture.

Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:

coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;

coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;

sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;

Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Petto:

- deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di sterno, cartilagini e pelle;
- il petto porzionato deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcina, sterno, cartilagini e pelle;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

Tacchino

Requisiti qualitativi: si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate:

- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntori o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Tipologie richieste:

Fesa:

fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;

la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata;

PESCE (biologico nella % prevista all' allegato 1 del [decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura](#)):

Surgelato di primaria qualità, con la più bassa incidenza di presenza di lische, a marchio certificato e derivante da filiere "etiche" che rispettano la manodopera e l'ambiente.

In relazione all'utilizzo di prodotti della pesca, il pesce deve provenire da pesca sostenibile.

Filetti e trance di pesce

I filetti e le trance di pesce congelati o surgelati devono presentare i seguenti:

Parametri organolettici

- presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale, deve essere soda ed elastica;
- odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole;
- colore caratteristico: assenza di colorazioni anomale.
- odore, sapore e consistenza dopo cottura (campione cotto in acqua bollente senza aggiunta di sale o altri ingredienti) devono essere tipici della specie, senza presenza di odori e sapori anomali (ammoniacali, rancidi, ecc....); la consistenza deve essere soda (difetto: consistenza gessosa o lattiginosa).

Parametri merceologici

- Assenza di ammuffimenti, insudiciamenti, attacchi parassitari
- Assenza di sostanze inibenti e verde malachite (nei filetti di trota allevata)
- Di forma tipica della specie. Tranci regolari, interi o divisi.
- Con pelle di colorazione tipica della specie; tesa, ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.
- Assenza di corpi estranei
- Assenza di bruciature da freddo, essiccamenti e disidratazioni

- Assenza di decongelazioni, anche parziali
- Assenza di irrancidimento dei grassi (macchie di ruggine), ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri), macchie di sangue
- Assenza di pinne o resti di pinne, residui di pelle (nei filetti e nelle trance dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, di visceri ed organi interni.

I filetti dovranno essere senza spine; è tollerata una limitatissima presenza delle stesse e comunque tale da non compromettere la sicurezza del piatto preparato.

Parametri chimici

Bastoncini di merluzzo

I bastoncini di merluzzo (*Gadus morhua* spp), impanati surgelati, con filetti interi e devono presentare i seguenti:

Parametri organolettici

- Il prodotto deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare buone caratteristiche organolettiche.
- dovrà essere
- Consistenza della carne soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
- Colore delle carni: bianco, assenza di colore estranei o macchie anomale.
- Odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole.
- Sapore caratteristico, privo di retrogusti.
- Forma a parallelepipedo, di pezzatura omogenea.
- Assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.
- La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; l'impasto deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto.

Parametri microbiologici

Valgono gli stessi parametri microbiologici indicati per i filetti e le trance.

Parametri chimici

ABVT 12-20 mg/100 g indice di alterazione > 35 mg/100 g

TMA-N < 1 mg/100 g indice di alterazione 8 mg/100 g

ACQUA

Di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 23 febbraio 2023, n. 18 fatti salvi i pranzi al sacco. L'acqua somministrata in caraffe da 1 litro in materiale idoneo e giornalmente sanificate.

FRUTTA E VERDURA NAZIONALI (biologico nella % prevista all' allegato 1 del [decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura](#)):

Di stagione e appartenente alla "prima" categoria commerciale, di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole.

Si vietano prodotti provenienti dai paesi extracomunitari (ad esclusione delle banane). Si vieta l'uso di primizie e produzioni tardive. In particolare, gli ortaggi a bulbo (cipolle e aglio) e a tubero non devono essere trattati con anti germoglianti, inoltre le patate non devono presentare tracce di verde (presenza di solanina) e di germogliazione incipiente.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla calibratura, dalla provenienza.

La frutta in posatura deve essere consegnata, con frequenza almeno bisettimanale, in casse originali, che non risultino in alcun modo manomesse.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 5% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo medio e quello più piccolo non deve superare il 10%.

Caratteristiche merceologiche:

- deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo, ferite, abrasioni meccaniche; ad un livello di maturazione che la indichi come pronta per il consumo,
- deve avere di avere calibratura e grammatura uniforme: 120-150 per pesche, mele, arance e di 50-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne, ecc.
- non deve essere bagnata artificialmente, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- non deve presentare alterazioni che indichino processi di sovra maturazione; non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione;

Sono esclusi dalla fornitura:

- i prodotti che abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere un'anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo, tale da aver pregiudicato le caratteristiche organolettiche;
- i prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche iniziali o in via di evoluzione, guanti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terra o materiale eterogeneo;
- i prodotti che siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica, incrostazioni nere da fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi; che presentino distacco prematuro del peduncolo e morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, rachitismo, atrofia, malformazione.

mele

devono essere di almeno 3 varietà differenti (es: golden, delicious, stark).

pere

devono essere di almeno 3 varietà diverse (williams, abate, conference,). devono raggiungere il giusto grado di maturazione entro tre giorni dalla fornitura;

uva bianca e nera

a rotazione; deve essere Regina o Italia, presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, rimondati, di colorazione conforme, priva di accentuata acinellatura, di bacche disseccate, ammaccate, depresse e marcescenti.

arance

della varietà del Tarocco, Navel, Valencia, Moro, devono avere un contenuto minimo di succo del 35%.

mandarini, mandaranci, mapo e mikawa

devono avere un tenore in succo minimo del 40%; i mandarini devono essere di tipo clementine, possibilmente privi di semi.

pesche

devono essere a pasta gialla ed a pasta bianca e pesche nettarine. di peso g 120/130

banane

devono essere integre ed al giusto grado di maturazione.

prugne, susine, albicocche

devono essere di buona presentazione.

actinidie (kiwi)

devono presentare frutti interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

Stagionalità frutta

GENNAIO: ananas, arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi

FEBBRAIO: ananas, arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi

MARZO: ananas, arance, banane, mele, pere, kiwi

APRILE: ananas, arance, banane, mele, nespole, pere, kiwi

MAGGIO: ananas, banane, mele, pere, kiwi, melone, nespole, albicocche, pesche

GIUGNO: ananas, banane, albicocche, pesche, susine, mele, pere, melone, kiwi

LUGLIO: ananas, banane, mele, pere, albicocche, pesche, susine, prugne, melone, kiwi

AGOSTO: ananas, banane, mele, pere, albicocche, pesche, susine, prugne, melone, kiwi

SETTEMBRE: ananas, banane, mele, pere, pesche, uva, prugne, melone, kiwi

OTTOBRE: ananas, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, uva, kiwi

NOVEMBRE: ananas, arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi

DICEMBRE: ananas, arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi

Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi.

Il frutto deve essere sodo, intero, sano. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

ORTAGGI (biologico nella % prevista all' allegato 1 del [decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura](#)): di stagione.

Gli ortaggi devono essere consegnati, con frequenza almeno bisettimanale, in casse originali, che non risultino in alcun modo manomesse. Devono appartenere alla "prima" categoria commerciale, ossia essere di buona qualità, esenti da difetti e di buona presentazione.

Le caratteristiche della verdura devono essere le seguenti:

- essere di recente raccolta;
- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie o qualità richiesta;
- essere asciutta, priva di terra di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme secondo la specie;
- essere priva di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenne, esente da difetti tali che a giudizio insindacabile del preposto al controllo possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono tassativamente esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che presentano tracce di

appassimento, alterazioni o fermentazioni anche iniziali, o che abbiano subito trattamenti artificiali per accelerare o ritardare la maturazione, favorire la colorazione e la consistenza del vegetale.

La fornitura deve essere accompagnata della denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo di prodotto e varietà della qualifica, dalla calibratura, dalla tara e dalla provenienza

patate

Devono essere di selezione accurata, ben pulite ed esenti da eccessive quantità di terra.

Non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente, immuni da virosi, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, essere esenti da odori, di qualunque origine.

Non dovranno essere trattate con anti germoglianti o con radiazioni gamma.

Dovranno essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

carote

Intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee e di umidità aggiunta artificialmente.

Le carote non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute e non devono avere odori o sapori estranei.

cipolle e aglio

Interi, sani e puliti. I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi radicali, privi di stelo. Non devono essere trattati con anti germoglianti.

pomodori

Pomodori per insalata non devono essere interamente maturi e devono essere pronti per essere consumati entro 2/3 giorni. Interi, sani, puliti, privi di umidità aggiunta artificialmente e di odori estranei. Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

zucchine

Devono essere intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati e tenere, munite di peduncolo e consistenti, prive di umidità esterna aggiunta artificialmente e di odori e sapori estranei. Il peso non deve essere superiore a 200 g. E' tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm o superiore a 30 cm e il peso non deve essere inferiore a 50 g.

zucche

Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Non devono esservi presenza di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm della zona di attaccamento.

È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio, per distaccamento dal suolo, purché sia una zona unica.

melanzane

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm. 7.

peperoni

Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso variabile da 150 a 300 g.

ortaggi a foglia

Devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei.

Le insalate devono essere intere, pulite, ben chiuse ed opportunamente mondate; la scelta della varietà dovrà essere effettuata in base alla stagione.

erbe aromatiche

Devono presentarsi sane, intere, pulite, non eccessivamente secche, esenti da muffe ed altre alterazioni, odori e sapori estranei. Devono presentare il loro carattere aromatico tipico della specie.

Stagionalità verdura

GENNAIO: Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Patate, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche

FEBBRAIO: Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Patate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci, Zucche

MARZO: Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Finocchi, Insalata, Patate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci

APRILE: Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Finocchi, Insalata, Patate, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci

MAGGIO: Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Fagioli, Fagiolini, Fave, Finocchi, Insalata, Patate, Piselli, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci

GIUGNO: Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Fave, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Piselli, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucchine

LUGLIO: Aglio, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Fave, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucchine

AGOSTO: Aglio, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucche, Zucchine

SETTEMBRE: Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Zucche, Zucchine

OTTOBRE: Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate,

Melanzane, Patate, Peperoni, Radicchio, Rape, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Zucche
 NOVEMBRE: Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi,
 Insalate, Patate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci, Zucche
 DICEMBRE: Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate,
 Patate, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche

Prodotti orticoli surgelati di origine italiana ((biologico nella % prevista all' allegato 1 del [decreto del 29 aprile 2024 del Ministero dell'Agricoltura](#)):

Le varietà più utilizzate sono: fagiolini, piselli, spinaci, biette, coste, preparato per minestrone, erbe aromatiche, mais, carciofi, asparagi, fave.

Eventuali deroghe potranno tuttavia essere concesse, previa autorizzazione del Committente, qualora non siano reperibili sul mercato prodotti freschi provenienti da agricoltura biologica. Tale richiesta andrà effettuata con comunicazione scritta via e-mail.

Nella preparazione dei minestrone l'impiego del minestrone surgelato è tollerato, ma dovrà sempre essere integrato con un quantitativo di pari peso di verdure fresche di stagione ed eventualmente arricchito con legumi secchi (pre ammollati o no a seconda della varietà).

Il prodotto deve essere privo di glutine, latte e derivati del latte, dovrà essere composto solo da verdura.

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm.

Non sono consentite aggiunte di additivi. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori o terrosità.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere esenti 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.

SALE: iodato.

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.

Presso i refettori deve essere a disposizione dell'utenza sale marino iodato, in confezioni originali chiuse.

ACETO

Si richiede la fornitura di "Aceto di Vino" ottenuto da vini bianchi la cui acidità, espressa in acido acetico, non sia inferiore al 7,5 g/100 ml.

Il prodotto deve essere consegnato in bottiglie sigillate da litri 1.

ORIGANO

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni da g 500 c.ca, sigillate, intatte, esente da difetti. Devono essere indenni da infestanti, da tracce d'infestanti o da muffe.

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA

La denominazione di "tonno" è riservata esclusivamente ai tonni delle specie come da D. L. 07.07.27 n. 1548 e dovrà essere in olio d'oliva o in olio extravergine d'oliva.

Il tonno in scatola sott'olio deve essere prodotto o confezionato in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Per i recipienti contenenti tonno è consentita una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6% (R.D.1427/29).

Sulle confezioni deve figurare il numero di riconoscimento ufficiale dello stabilimento di produzione.

I contenitori non devono presentare difetti come bombature, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

Caratteristiche organolettiche

Odore: gradevole e caratteristico,

colore: caratteristico, uniforme, rosa all'interno (non ammissibile inverdimento o

bruciature dovute a sovra sterilizzazione).

Sapore: gradevole e caratteristico (assenza di odore o sapore sgradevoli).

Consistenza: compatta e uniforme, non stopposa.

Presentazione: consistente in una o più porzioni di massa muscolari tali da ottenere un

trancio intero ricostituito; minima presenza di briciole o frammenti.

Assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, macchie o grumi di sangue), assenza di macchie o colorazioni anomale.

Parametri microbiologici:

sterilità commerciale su 20 confezioni per formato, per lotto.

Parametri chimico-fisici: Valori medi indicativi

min max

% sale 1.6 2,0

pH 5.8 6.2

% umidità 60 70

% di acqua in olio 8

perossidi meq 02/kg 15
 mercurio ppm 0,7
 istamina ppm 100

Nota: per i bambini che necessitano di una dieta speciale si dovrà prevedere l'acquisto di alimenti consentiti dalla dietoterapia, come ad esempio alimenti privi di glutine, prosciutto cotto senza proteine del latte, della soia, glutine, etc.

La ditta aggiudicataria dovrà fare in modo che il suo operato (acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande, igiene e sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare) sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di ristorazione collettiva, nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.

Tutte le derrate alimentari presenti nei locali dispensa e frigoconservazione dei centri cottura, devono essere distinguibili mediante apposite e precise indicazioni che consentano di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono recare confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

È tassativamente vietato:

- l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- l'uso di carni congelate;
- l'uso di carne pre-macinata, anche se conservata sottovuoto;
- l'uso di semilavorati deperibili pronti da cuocere;
- friggere il cibo utilizzando il dado per il brodo e altre preparazioni;
- il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti.

L'Amministrazione Comunale potrà verificare in qualsiasi momento la qualità dei prodotti impiegati per la preparazione dei pasti, la denominazione delle ditte produttrici e fornitrici, le fatture di acquisto della merce oltre che la corrispondenza di quanto dichiarato nell'offerta tecnica rispetto alle modalità di approvvigionamento dei prodotti alimentari.

L'Amministrazione potrà altresì richiedere analisi merceologiche e microbiologiche sulla qualità dei prodotti.

- Conservazione delle derrate

I prodotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C e comunque nel rispetto delle temperature indicate sulle etichette e nel piano HACCP.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro e acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di materiale plastico idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, etc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazioni di carni, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

- Operazioni preliminari alla cottura, manipolazione, preparazione e cottura.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva, organolettica e sensoriale.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati devono essere sottoposti, prima della cottura, a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; in alternativa può essere utilizzato formaggio grattugiato confezionato in monoporzione e pronto all'uso;
- lavaggio e taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere eseguite nelle ore immediatamente antecedenti la cottura; tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.