ALLEGATO B – TABELLA MERCEOLOGICA

1 DISPOSIZIONI GENERALI
2 TIPOLOGIA DELLE DERRATE
3 LIMITE CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
4 VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)
5 REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE
6 ETICHETTATURA CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO
7 GENERI ALIMENTARI VARI
8 PRODOTTI PER ALIMENTAZIONE SPECIALE
9 SCHEDA PRODOTTI CONTENENTI ALLERGENI

1 DISPOSIZIONI GENERALI

La Stazione Appaltante si orienta verso le disposizioni previste dalla legge regionale 25/11/2016 n.19, abrogazione della legge regionale 1/2000, “Servizi Educativi per la prima Infanzia” e la Legge Regionale n. 29/2002 “Norme per l’orientamento ai consumi e l’educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva” e dai successivi interventi di piano correlati, e il Decreto 10 marzo 2020, “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.

I prodotti inclusi nella presente tabella devono garantire l’assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni e quanto dispone il vigente Regolamento CE n.641/2004 del 6 aprile 2004 (recante norme attuative del Regolamento CE n.1829/2003), e Regolamento CE n.1830/2003 del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l’etichettatura di alimenti ottenuti da OGM e quanto dispone la legge regionale dell’Emilia-Romagna (L.R. n. 25, 22 novembre 2004: “Norme in materia di coesistenza di organismi geneticamente modificati”).

L’Aggiudicatario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente tanto per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati quanto che per quel che concerne il rispetto delle temperature.

Inoltre dovranno essere applicate le opportune procedure di sicurezza igienica previste dal sistema interno di controllo H.A.C.C.P..

Tutte le derrate alimentari devono essere di prima qualità, ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario ed in perfetto stato di conservazione. I prodotti utilizzati devono provenire da un ciclo interamente controllato e garantito da ditte regolarmente autorizzate.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti del presente documento, è la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte le sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

L’Aggiudicatario, in sede di avvio del servizio, fornirà l’elenco dettagliato dei fornitori dai quali intende rifornirsi per il presente appalto. Ogni modifica a tale elenco dovrà essere preventivamente comunicata per iscritto alla Stazione Appaltante.

L’Affidatario dovrà acquisire dai propri fornitori e renderla disponibile alla Stazione Appaltante, per ogni partita di merce, la certificazione comprovante l’esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall’allegato 1 del regolamento n. 2073/2005 CE.

L’Aggiudicatario è tenuto a presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Nel caso in cui non fosse possibile reperire sul mercato prodotti freschi o con le caratteristiche specificate nelle presenti tabelle, l'Aggiudicatario può procedere alla sostituzione con articolo similare o surgelato previa autorizzazione della Stazione Appaltante. Per tutti i prodotti sostitutivi è richiesto l'invio alla Stazione Appaltante delle schede tecniche prima dell'effettivo utilizzo.

2 TIPOLOGIA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.
In particolare, gli standard qualitativi minimi e le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono specificate nel presente paragrafo.

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 Reg. Ue 2018/848 e ss.mm.. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che:
1- il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria
2- per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico
3- 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 DM 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 riportato a fianco.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999:
il marchio QC - Qualità Controllata - 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, di allevamento e di lavorazione per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Il marchio QC è stato depositato dalla Regione Emilia-Romagna e il suo utilizzo è concesso alle imprese di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che si impegnano a rispettare gli specifici disciplinari di produzione integrata nell'ambito di un apposito sistema di certificazione. Le produzioni ottenute ai sensi della L.R. 28/99 sono equivalenti a quelle del SQNPI

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 ad un particolare ambiente geografico ed 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. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione Europea, all'indirizzo http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html.

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. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione Europea, all'indirizzo http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html.

Prodotti tipici regionali ER:
sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Emilia-Romagna, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398. I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell'elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria.

Prodotti del Mercato 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.

3 LIMITE DI CARICHE MICROBIOLOGICHE

Tutti gli alimenti devono essere privi di agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, ecc…) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. I pesci e semilavorati di pesce devono essere privi di parassiti, l'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed 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 2073/05 così come modificato dal Reg: CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.
Eventuali analisi di controlli da parte della Stazione Appaltante saranno eseguite 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.
Si ritiene quindi, di indicare come schede di qualità dei prodotti e degli indici microbiologici da rispettare, quanto previsto dalla Normativa UE in campo alimentare e dalla normativa vigente nazionale riportate di seguito.

TABELLA A - LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI CARNI CRUDE BOVINE, SUINE, EQUINE, OVINE (MICRORGANISMI Ufc/g)

ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori
Tagli di carne refrigerata o congelata	<1.000.000	<1.000	<100	<100	<10
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	<1.000.000	<1.000	<100	<100	<10
Carni crude macinate da cuocere	<1.000.000	<1.000	<500	<500	<100

TABELLA B - LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI CARNI AVICUNICOLE E CRUDE (MICRORGANISMI Ufc/g)

ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori	Campylobacter 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 SALUMERIA IN PEZZI (MICRORGANISMI Ufc/g)

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

TABELLA D - LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI SALUMERIA INSACCATI (MICRORGANISMI Ufc/g)

ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aereus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe
Freschi da cuocere (salsiccia, cotechino, ecc)	<1.000 .000	<5.000	<100	<500	<10	
Cotti (mortadella, ecc)	<100.000	<100	<10	<10	<10	
Cotti affettati	<500.000	<100	<10	<10	<10	<10
Stagionati (salumi)		<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 aereus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe
Formaggi stagionati da grattugia e da taglio (grana, fontina, emmenthal etc.)	<1.000.000	<1.000	<10	<500	<10	
Formaggi freschi (mozzarella, ricotta, caprini etc.)		<10.000	<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				
Gelati	<100.000	<10	<10	<10		

Nello Yogurt, Lactobacilus bulgaricus e Streptococcus thermophylus 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 aereus	Anaerobi solfitoriduttori
Pesce intero o a tranci refrigerato o congelato o surgelato	<100 .000	<100	<10	<100	<100
Molluschi – Altri prodotti ittici crudi				<30 MPM su 100 g.	

TABELLA G - LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI UOVA E OVOPRODOTTI **(**MICRORGANISMI Ufc/g)

ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Staphylococcus aereus	Salmonella

Uova pastorizzate liquide, uova in polvere Ovoprodotti	<100 .000	<10 Enterobatteri	Assenti in 1 g. 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 E DERIVATI, PRODOTTI DA FORNO, PASTE MICRORGANISMI (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 (oo.o ecc.) semolino pan grattato	<100.000	<500	<10		<50		<10.000
Prodotti da forno non farciti (pane, crackers grissini biscotti,ecc.)	<5.000	<300	<10	<50	<50		<100
Prodotti da forno farciti	<100.000	<1000	Assente		<100		
Paste all'uovo industriali secche	<100.000	<100	<10	<50	<100	<10	
Paste all'uovo industriali 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 surgelate	<100.000	<100	Assente in i g.	<50	<100	<10	

TABELLA I - LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI (MICRORGANISMI Ufc/g)

ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Bacillus cereus	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe e lieviti
Verdure pronte al consumo	<1.000.000	< 1.000	< 100		< 100	< 10	< 100
Verdure cotte	< 10.000	< 1.000	< 10	<100	< 10	< 10	< 100
Verdure IV gamma	<5.000.000	<1.000	<100	<100.000		< 10	
Vegetali semplici surgelati	<1.000.000	<3.000	<100				
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 aereus	Anaerobi solfitoriduttori
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 aereus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe
Acqua potabile	Fare riferimento alla normativa vigente						
Acque minerali	Fare riferimento alla normativa vigente						

TABELLA N - LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI PRODOTTI NERVINI (MICRORGANISMI Ufc/g)

ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	ColiColi formi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aereus	Enterobacterriace	Muffe
Cacao , prodotti a base di cacao	<5.000	300	<10	<50	<10	<10

Cioccolato	<2.000				<10	<10
The e camomilla in filtri	<100.000					<100

TABELLA O - LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI AROMI E CONDIMENTI (MICRORGANISMI Ufc/g)

ALIMENTO	Aerobi mesofili Totali	Collformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aereus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe lieviti	Micotossine Parassiti
Spezie, aromi secchi e freschi, condimenti	<10.000	>1000	<100	<100	<100	<100	Assenti

TABELLA P - LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI PRODOTTI PER L'INFANZIA E SCATOLAME MICRORGANISMI (Ufc/g)

ALIMENTO	Aerobi mesofili Totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aereus	Bacillus cereus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe
Miele							<100
Prodotti per l'infanzia omogeneizzati e liofilizzati, crema di riso	<10.000	<100	<10	<100	<100	<100	
Biscotti primi mesi solubili, Pane e biscotti aproteici	<5.000	<300	<10	<50			<10

4 VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)

Per i prodotti alimentari è richiesta una vita residua al momento della consegna almeno del:
- 70% per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;

- 70% per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);

- 70% per i prodotti ortofrutticoli surgelati;

- 80% per i prodotti freschi con "TMC – data produzione a 14 giorni"

5 REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE

- Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 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.
- I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004
- 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 da legge;
- Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento UE 2023/915 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.
- Deve essere garantito il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi applicabili alla ristorazione collettiva in ambito assistenziale, fissati con Decreto del Ministro dell'Ambiente del 10/03/2020 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana – serie Generale n. 90 del 04/04/2020. A tal fine si declinano i prodotti richiesti:

1. Frutta, ortaggi legumi e cereali

- albicocca, banana, carota, cavolo verza, cavolo cappuccio, cipolla, finocchio, insalata, limone, mela, radicchio rosso, zucca e zucchina biologici
- fagioli cannellini e ceci biologici
- orzo, farro, miglio e riso parboiled biologici

2. Uova (incluse quelle pastorizzate liquide)

- al 100% biologiche e di provenienza nazionale. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

3. Carne:

3.1 Bovina

- bovino fresco/congelato noce biologica

3.2 Avicola

- fusi o sovracoscia di pollo biologici

4. Prodotti ittici (pesce, molluschi, cefalopodi, crostacei)

- come da normativa vigente

5. Salumi e formaggi

- almeno il 30% in peso deve essere biologico e, se non disponibile, a marchio qualità DOP o IGP o di "montagna" in conformità ai regolamenti UE 1151/2012 e UE 665/2014.

- I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

6. Latte e yogurt

- al 100% biologico e di provenienza nazionale

7. Olio

- olio EVO per almeno il 40% in capacità biologico
- olio EVO al 100% di provenienza nazionale

8. Pelati, polpa e passata di pomodoro

- al 100% di provenienza nazionale
- passata di pomodoro biologica

9. Succhi di frutta o nettari di frutta

- al 100% biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri"

10. Confettura

- al 100% biologica

11. Cioccolato

- al 100% biologico

12. Acqua

- come da normativa vigente

Qualora si renda necessaria da parte dell'Aggiudicatario una sostituzione dei prodotti offerti, questo dovrà darne immediata comunicazione scritta al referente della Stazione Appaltante motivandone le cause che l'hanno resa necessaria, concordando la sostituzione con altro prodotto che rispetti le caratteristiche indicate dalle suddette normative vigenti.

6 ETICHETTATURA, CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

Si intende per etichettatura l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente nell'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo.
Le norme principali da considerare per l'etichettatura degli alimenti sono 2 a livello europeo e 1 a livello nazionale:

- Regolamento UE 1169/2011 - riguarda le informazioni sugli alimenti che i prodotti preimballati, confezionati, sfusi o preincartati devono indicare al consumatore finale.
- Regolamento UE 775/2018 - indica le modalità di applicazione del Regolamento appena descritto, con riferimento alle norme sull'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento.
- D. Lgs. 231/2017 - disciplina le sanzioni previste nei casi di violazione del Regolamento UE.

A partire dal 1 aprile 2020, si applica il Regolamento di Esecuzione UE 2018/775 che prevede l'indicazione in etichetta del paese di origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento.

In materia di etichettatura dei prodotti allergenici ci si attiene al D. Lgs. 08/02/2006, che recepisce le direttive n. 89/2003/Ce, n. 77/2004/CE e n. 63/2005/Ce che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.
E' vietata la consegna dei prodotti alimentari che non riportino in lingua italiana le indicazioni di cui al precedente punto.

Tutti i contenitori, gli imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere:
- conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;
- nuovi, integri e senza alterazioni manifeste;
- non bagnati né con segni di incuria dovuti all'uso e alla movimentazione.

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'idonea 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. Qualsiasi prodotto alimentare confezionato va consegnato nella propria confezione chiusa, non saranno accettati prodotti confezionati già aperti né in contenuto parziale.
Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti.

7 GENERI ALIMENTARI VARI

Pane fresco
Secondo il Decreto n. 131 del 1-10-2018, è denominato «fresco» il pane preparato secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione. E' ritenuto continuo il processo di produzione per il quale non intercorra un intervallo di tempo superiore alle 72 ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto.
Deve essere prodotto secondo le modalità previste dalle normative vigenti e successive integrazioni e modificazioni. Prodotto artigianalmente con farina di grano tenero tipo "0" e "00", e/o integrale con acqua, lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio), olio extra vergine d'oliva se la ricetta lo richiede, presentato in monoporzioni, o filoni a seconda delle esigenze di ogni scuola.
E' vietato l'utilizzo di pane riscaldato, rigenerato e surgelato.
Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna.
All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

Cracker, grissini e fette biscottate
Prodotti in conformità al DPR 23/06/93 n. 283 e sue modifiche ed integrazioni.
Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportate tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto, il tenore massimo di umidità deve essere del 7%.
I cracker dovranno essere prodotti con olio extra vergine di oliva, olio di oliva, e oli vegetali monoseme fra arachide – sesamo – girasole e mais. Devono essere privi di sale in superficie e avere un contenuto di sale inferiore all'1,7% sulla farina. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Previo accordo tra la Stazione Appaltante e l'Aggiudicatario potranno essere impiegati prodotti secchi da forno all'olio di oliva (ad esempio taralli pugliesi).
Grissini
A perfetta lievitazione e cottura, all'olio d'oliva senza di grassi animali.
Confezionati in monoporzione con imballaggio conforme a quanto previsto dal DPR 777 del 23\08\82 e ss.mm e successive integrazioni.
Dovranno essere consegnati in monoporzione.

Biscotti
I biscotti di tipo frollino o biscotti secchi (di varie forme) devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero in quantità limitata, uova pastorizzate, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione. Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti.
E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinati nonché di oli e grassi idrogenati. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. I biscotti non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alternate ad altre impurità. Sono ammessi gli aromi naturali. I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.
Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso, nonché la data di produzione, di confezionamento e di scadenza.
Il prodotto deve essere consegnato in monoporzione e non deve presentare segni di schiacciamento.

Focaccia all'olio
La focaccia all'olio deve essere a lievitazione naturale prodotta utilizzando i seguenti ingredienti: farine tipo "0", lievito di birra, olio d'oliva extra vergine, sale. Non devono essere previste aggiunte di grassi diversi dall'olio extravergine d'oliva, nel rispetto delle normative di legge vigenti in materia.
Il prodotto deve rispettare le seguenti specifiche:

- deve essere prodotta fresca di giornata;
- il suo spessore deve essere tale da consentire una cottura omogenea;
- la quantità di sale ed olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale, 2% per l'olio d'oliva extra vergine);
- il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o plastica idonea al contatto con gli alimenti oppure appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta con uso alimentare;
- la cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti e rammollimenti. Per la spalmatura in superficie è ammesso solo l'uso di olio extra vergine d'oliva.

Pasta secca
La pasta secca deve essere di buona qualità e presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature;
- crepe o rotture;
- punti bianchi, punti neri.

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

Pasta di semola di grano duro

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta con farina di semola, proveniente da cereale nazionale, ed acqua, conforme alle leggi vigenti in materia e successive modificazioni, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallo ambrato, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 50 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g. di sale per 15 minuti circa), non deve spaccarsi o disfarsi, diventare collosa o intorbidire sensibilmente l'acqua.
Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, compresa quella integrale, relativamente alla forma richiesta (pasta lunga, pasta corta, pastina).

Pasta secca all'uovo

Prodotta con semola di grano duro e con almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g per kg di semola o da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido.
Queste paste devono garantire una buona tenuta in cottura senza spezzamento.

Riso bianco e riso semi integrale delle diverse varietà

Deve essere conforme alla legge del 18 Marzo 1958 n. 325 e successive modificazioni ed integrazioni. Deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare ed uniforme. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici e o fisici con l'aggiunta qualsiasi di sostanze che possano modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.
Le varietà impiegate possono essere diverse anche in funzione della diverse preparazioni gastronomiche (es. arborio, roma, vialone, roma, carnaroli o semintegrale).
Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna, né essere infestato da parassiti o larve in genere come da disposizioni legislative vigenti.
Resistente alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano alterazioni della forma.
Inoltre il riso non deve avere umidità superiore a 15% né odori di muffa o altri odori sgradevoli.

Riso integrale soffiato

E' previsto solo non dolcificato e non addizionato di grassi aggiunti, non deve contenere ingredienti non consentiti dalle leggi vigenti
Il sistema di imballaggio deve proteggere il prodotto da eventuali rotture.

Oli

I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere alla normativa vigente.

Sale

Tutto il sale fornito, sia grosso che fino, deve essere iodurato/iodato; sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

Latte

Il trasporto deve essere effettuato in condizioni igienico – sanitarie ineccepibili (D.P.R n.327/80) alla temperatura di 0° /+4° C e con un mezzo idoneo.
Come definito dalla Legge 3 Maggio 1989, n.169 e con le caratteristiche commerciali del latte crudo di provenienza stabilite dal DM 184/91; DPR 54/97 deve inoltre rispondere ai requisiti stabiliti dal Reg.CE 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni.
Le confezioni richieste dovranno avere la capacità massima di 1 litro, dovranno presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Yogurt intero e alla frutta senza pezzi
Il latte impiegato nella preparazione deve essere intero o parzialmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato. Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi e la frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. Nei suddetti prodotti non possono essere presenti sostanze addensanti e gelatinanti di alcun genere.

Formaggi (vaccini – caprini – pecorini)
I Formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e rispettando le disposizioni del D.P.R. 54/97 e ss.mm e integrazioni.
I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.
Sui formaggi a denominazione d'origine e tipici commercializzati in pezzi preconfezionati (ai sensi del DPR 22/09/8) e ss.mm e successive modifiche, sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.
Materiali e contenitori utilizzati per il confezionamento devono possedere i requisiti previsti dal DPR. 23/08/82 e successive modifiche.
Il formaggio deve provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco, senza aggiunta di sostanze grezze estranee al latte quali farine, patate, fecola ecc., non aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere o migliorare odori e sapori.
Qualora confezionati devono essere avvolti in carta o in altri materiali e contenitori prescritti per legge e che comunque permettono di garantire al prodotto il non inquinamento e/o alterazioni che modifichino le caratteristiche organolettiche del prodotto.
I formaggi freschi a pasta molle devono essere ottenuti da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.
La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupulare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco burro.
Non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cose. Non è prevista l'aggiunta di conservanti. E' vietato l'utilizzo di formaggi fusi. Lo stracchino e la crescenza dovranno essere consegnati in confezioni sigillate.

Il formaggio fresco a pasta filata deve essere preparato con latte intero vaccino nazionale oltre a sale, caglio, fermenti lattici e senza l'aggiunta di conservanti. Il prodotto, di fresca produzione, deve presentarsi in ovoline, o pezzature maggiori, di colore bianco, prive di macchie. Il prodotto deve essere da agricoltura biologica conforme a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
Il sapore deve essere gradevole, non acido e tipicamente burroso. Il formaggio deve essere immerso nel proprio latticello e non deve essere rinfrescato con acqua.

Per i formaggi a pasta dura sono richiesti formaggi stagionati a Denominazione di Origine Protetta: Caciotta, Emmenthal, Pecorino, Asiago, Montasio, Fontina, Provolone.
I formaggi proposti a consumo (previa porzionatura come richiesti dai diversi servizi) devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio). I conservanti dovranno essere in conformità a quanto previsto dal D.M. del 27.02.1996, n. 209 sue modifiche ed integrazioni.

Parmigiano Reggiano DOP
E' previsto solo il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio (marchiatura a fuoco, anno e mese di produzione, codice di identificazione di chi lo ha prodotto) e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica ed integrazione.
Deve essere di 1^ scelta, avere ottimo sapore e profumo, avere una stagionatura di almeno 24 mesi, avere un contenuto minimo di materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 32%. Non è previsto l'impiego di sostanze antifermentative.
Le caratteristiche merceologiche sono quelle stabilite dal disciplinare di produzione oltre a quanto prescritto dal D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109.

Carni avicunicole (pollo e tacchino)
Tutte le carni avicole dovranno provenire da animali nati ed allevati in Italia, nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo.

Salumi ed insaccati
I prodotti consegnati affettati dovranno essere confezionati nel rispetto delle varie normative sanitarie; dovranno essere aperti, affettati e consegnati di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. Le tipologie richieste sono:

- Prosciutto crudo di Parma DOP
- Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio.
- Bresaola IGP
- Arrosto di tacchino

Altri salumi/insaccati potranno essere concordati direttamente con il Committente in occasioni particolari.

Confettura e marmellata
Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D. Lgs 50/2004.
E' richiesto un prodotto per il 100% della fornitura proveniente da agricoltura biologica e conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
La consistenza dovrà essere omogenea, frullata e senza grumi, ben cotta e traslucida. In tutti i casi l'aroma, il sapore e 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 noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

La composizione deve essere al seguente:

- polpa di frutta;
- zucchero in percentuale del 25% rispetto alla frutta;
- gelificante (pectina)

Prodotti in barattolo di vetro o latta
E' richiesta la fornitura di prodotti privi di OGM.

Zucchero semolato
Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei. Il prodotto dovrà essere conforme a quanto stabilito dal D. Lgs n.51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

Miele
Il prodotto deve essere conforme al D. L. 21/05/2004 n. 179.
Il miele consegnato deve essere stato prodotto nella stessa annata e deve avere un una vita residua superiore al 50%.
Deve essere di origine italiana, esclusivamente biologico, e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaridi di origine sintetica. Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza.
Il Prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente chiuso in contenitori idonei ai sensi della normativa vigente e successive modifiche.

Cacao in polvere amaro
Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.

Cioccolato fondente
È previsto l'impiego esclusivo di barrette di cioccolato fondente provenienti al Commercio Equo e Solidale secondo quanto definito dalla vigente normativa in materia.

Succhi di frutta
E' consentita unicamente la fornitura di prodotti a base di succo naturale al 100% (pastorizzati o provenienti da succo concentrato) e senza zucchero aggiunto.
In caso di distribuzione in pluriporzione del prodotto a base di succo naturale al 100% senza zucchero aggiunto, dovranno essere forniti bicchieri in materiale ecocompatibile mater-Bi a perdere.

Tè – karkadè - camomilla - altri infusi
Consegnate in bustine da sottoporre ad infusione prive di zucchero aggiunto.
Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee, come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc..

Acqua minerale
L'Aggiudicatario è tenuto alla fornitura di acqua minerale in bottiglia nella misura indicata nell'allegato D – Tabelle referenze.

La Ditta dovrà acquisire dai fornitori e renderli disponibili al Comune, idonee certificazioni di conformità delle acque minerali a quanto disposto dalle Leggi in materia.
In ogni caso l'acqua dovrà essere oligominerale, naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura, possibilmente proveniente da fonti di alta quota, in contenitori di vetro o PET.

Prodotti ortofrutticoli
I prodotti ortofrutticoli dovranno essere:

- utilizzati in base alla stagionalità escludendo primizie o produzioni tardive oltre a presentare la caratteristica tipica di varietà di appartenenza
- freschi, puliti e selezionati, maturi fisiologicamente e di recente raccolta
- forniti nell'ordine di provenienza regionale e nazionale (ad eccezion fatta per le banane per le quali è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE)
- conformi alle normative vigenti e in particolare deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti , per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche ed integrazioni e nel D.M. 27/01/1997).

I nitrati non dovranno superare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente.
Per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più dei 50% dei ciclo vegetativo, in quanto se ciò non fosse, conterrebbero maggior quantità di contenuto in nitrati.
Nel caso di irreperibilità sul mercato del prodotto biologico, in sostituzione saranno accettate forniture di prodotti a filiera corta (provenienti da produzioni locali o al massimo regionali) o provenienti da lotta integrata.

Si precisa quanto segue:

- Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma.
- Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.
- I pomodori devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole. Dovranno essere, disponibili, utilizzate a rotazione nel servizio, le seguenti varietà: tondo insalataro, costoluto, cuore di bue, San Marzano, ciliegino, datterino e merinda.
- L'insalata utilizzata a rotazione nel servizio sarà quella appartenente alle varietà: iceberg, lattuga, indivia riccia, lattuga romana, gentile, scarola.
- Le varietà di mele richieste sono: golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di Caldaro (da cuocere) jona gold, starkrimson, fiorina, pink lady.
- Le varietà di pere richieste sono: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio
- Le varietà di uva richiesta sono: Italia, Regina, Olivella, Moscato.
- La frutta secca non deve essere stata trattata con anidride solforosa o suoi sali.

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.

Gelati
Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza. Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 90 giorni di conservazione.

8 PRODOTTI PER ALIMENTAZIONE SPECIALE

Devono essere conformi a quanto definito dal D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche ed integrazioni, D.P.R. 7/4/99 n°. 128 e D. n°. 371 del 31/5/01 e art. 4 comma 3 L. 123/2005 al fine di rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie di consumatori:

- persone soggette ad allergie o intolleranze alimentari;
- persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari;
- i lattanti o bambini nella prima infanzia
- persone con esigenze alimentari specifiche

Si richiedono i seguenti prodotti:

Biscotti prima infanzia interi

Si richiedono anche nelle forme anche prive di glutine e/o prive di proteine del latte vaccino e/o prive di proteine dell'uovo

Pastina dietetica prima infanzia senza glutine

Si riporta a titolo esemplificativo una composizione tipo:
proteine 13%; lipidi 3,5%; carboidrati 82,3%; umidità 12,5%.
Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

Pastina dietetica prima infanzia con integratori vitaminici

Prodotta con semola di grano duro eventualmente addizionata di minerali e vitamine.

Omogeneizzati

Si richiedono nelle seguenti tipologie:
· Carne: di agnello, di pollo, di vitello, di tacchino, di coniglio, di maiale; al 100% biologici
· Frutta: di mela, di pera, di banana, di prugne etc;
· Pesce: di trota , di salmone, di sogliola;
· Formaggio.
Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto. Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

Latti adattati, idrolisati, speciali

Destinati agli asili nido somministrati in base alle certificazioni mediche richieste.

Si richiedono inoltre specifici prodotti per le seguenti esigenze dietetiche speciali l fine di assicurare a tale utenza un menu del tutto similare al menu autorizzato e vigente:

- dieta priva di glutine per celiachia
- dieta ipoproteica
- dieta iposodica/senza latte/senza uova/senza soia, ecc...
- dieta vegetariana o vegana

9 SCHEDA PRODOTTI CONTENENTI ALLERGENI

NORMATIVA DI RIFERIMENTO:
Direttiva 2000/13/CE e successive modifiche (Direttiva 2003/89/CE, 2004/77/CE, 2005/63/CE, 2006/143/CE- recepite con D. Lgs. n. 114/2006 e successive modifiche).
Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.

ALLEGATO ALLERGENI:

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena , farro, kamut o i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio
- Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO_2
- Lupino e prodotti a base di lupino (modifica in recepimento entro il 23/12/2008)
- Molluschi e prodotti a base di molluschi (modifica in recepimento entro il 23/12/2008).

INFORMAZIONE SPECIFICA SULLA PRESENZA DI SOSTANZE ALLERGENICHE:
La regola generale prevede che ogni sostanza che appartenga all'elenco dei potenziali allergeni o sia da questi derivata, se impiegata nella preparazione dei prodotti alimentari e presente nel prodotto finito (anche se in forma modificata), debba venire indicata in modo chiaro.