

Allegato 2

DERRATE ALIMENTARI

NORME GENERALI

Fermo restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie emanate, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche riguardanti e le caratteristiche chimico fisiche organolettiche dei generi di seguito elencati.

Per i generi alimentari non compresi nell'elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge per la caratterizzazione chimica, fisica e organolettica.

Gli indici microbiologici sono quelli determinati da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, e vanno considerati quali punti di riferimento tecnico anche finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzi valori microbiologici non conformi agli indici di legge, il Committente provvederà ad ordinare all'aggiudicatario l'adozione dei 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 a mancato rispetto degli indici o da altra causa imputabile al Concessionario, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze e le penalità ai sensi di Capitolato Speciale d'Oneri e di legge.

I prodotti di seguito elencati devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni/etichettatura o qualsiasi altro documento che accompagni il prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi del Regolamento CE del 22 settembre 2003 n. 1829 e del successivo Regolamento attuativo del 6 aprile 2004 n. 641.

L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme a quanto previsto da D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche ed integrazioni e secondo le norme specifiche per ciascuna classe merceologica; inoltre l'etichettatura dei prodotti allergenici deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente che prevede l'obbligo di indicare gli ingredienti allergenici.

I prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno essere etichettati secondo quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Il termine minimo di conservazione deve essere ben visibile su ogni confezione e/o cartone.

Per tutti i prodotti consegnati devono essere assicurate le procedure di rintracciabilità disposte dal Reg. CE 178/2002, così come definite dalle "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" emanate in accordo tra il Ministro della Salute e i Presidenti delle Regioni e Province autonome in data 28 Luglio 2005.

Gli imballaggi devono riportare precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge, le etichette devono riportare indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalle norme, con precisazione del termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile. Gli imballaggi devono essere integri, senza alterazioni manifeste, le lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, i cartoni non lacerati; tutti gli imballaggi devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed essere costituiti da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa. I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori,

sapori, consistenza o colorazioni anomale; devono presentare i caratteri organolettici specifici di ciascun alimento.

Gli imballaggi inoltre devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente:

- per ortofrutta: cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo, con l'esclusione di imballi di plastica a perdere;
- per oli: vetro verde o scuro; per contenitori superiori a litri due anche acciaio;
- per cereali: carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti;
- per pasta: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene;
- per fluidi: vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e
- poliaccoppiati (tetrapak e simili).

Disposizioni generali relative alla presentazione:

- omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
- confezionamento: i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio, devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni interne o esterne al prodotto; gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei.

I mezzi impiegati per il trasporto devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione ed a norma di legge.

Nel caso fosse accertato lo scarso gradimento di un prodotto, l'aggiudicatario è tenuto ad effettuare ricerche di mercato ed eventuali prove di cottura per fornire prodotti alternativi.

Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono quelle previste per ciascuna tipologia previste a norma di legge.

In linea con i principi guida sopra esposti, il capitolato prevede la fornitura di:

- prodotti biologici certificati che dovranno essere ottenuti ed etichettati secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni e dal Regolamento CE 271/10;
- prodotti del mercato equo e solidale che dovranno essere forniti nel rispetto della Risoluzione n° A6-0207/2006 approvata dal Parlamento Europeo il 6 luglio 2006 e della L.R. n. 32 del 13 agosto 2007 e i relativi provvedimenti attuativi;
- prodotti DOP-IGP che dovranno essere forniti nel rispetto del Reg. CE n° 510/2006.

In generale sono preferibili i prodotti locali e/o a km zero.

ORTOFRUTTA

I **prodotti ortofrutticoli** dovranno:

- appartenere alla 1° categoria;
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo;
- non potranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti termici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, a esclusione delle banane, di cui è ammesso lo sverdimento a sensi di legge;
- la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione, deve essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti effettuati postraccolta;
- i residui di prodotti fitosanitari dovranno essere contenuti al di sotto del 50% del limite ammesso dalla legislazione vigente;

CARNI

Tutte le carni devono essere di provenienza italiana.

Per nessun tipo di preparazione dovrà essere utilizzata carne pre-tagliata, anche se confezionata sotto vuoto. È ammessa una deroga solo nel caso di acquisto giornaliero da rivenditori al dettaglio con sede nel Comune, nel qual caso si può derogare anche all'obbligo del confezionamento sottovuoto e relativa etichettatura, in quanto direttamente controllabili dall'impresa appaltatrice.

Le carni consigliate fornite dovranno pervenire dai tagli anatomici: fesa, sottofesa e noce di vitellone per bistecche, cotolette; noce, muscoli di spalla, girello per spezzatino, arrosto; biancostato, reale, spalla, punta di petto per macinato per ragù; girello, per bistecche alla pizzaiola.

I pezzi da utilizzare per la carne macinata dovranno provenire dal quarto posteriore e arriveranno interi, dovendo essere macinati sul posto al momento della preparazione.

SALUMI

I salumi dovranno essere di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati. All'apertura i salumi deve presentare le seguenti caratteristiche:

- assenza di patinosità esterna;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- fetta, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza.

Si richiede che venga specificato con dichiarazione sottoscritta dal produttore la composizione in percentuale dei nutrienti e gli additivi aggiunti.

LATTE, DERIVATI E PRODOTTI CASEARI

Nella produzione dei **formaggi** non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non dovranno quindi essere addizionati di polifosfati. Anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della loro varietà.

E' esclusa la fornitura di formaggio fuso.

Il parmigiano reggiano deve essere sempre di prima qualità e la stagionatura naturale dovrà essere compresa fra i 18 e 24 mesi.

UOVA

UOVA FRESCHE

Le uova devono essere fornite con la seguente classificazione: categoria di qualità "A", con le caratteristiche previste dal regolamento CEE n. 2772/75, non devono aver subito trattamento di pulizia umida, conservazione, né essere state refrigerate; sono calibrate di 55/60 o 60/65 g. standard; data di confezionamento anteriore di max. gg. 5; devono avere guscio integro.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo senza residui da pesticidi ed abbiano un basso contenuto di colesterolo e trigliceridi totali. Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, di macchie di sangue e di odori estranei.

UOVA PASTORIZZATE

Per preparazioni alimentari che prevedono sguosciatura a crudo sono richiesti prodotti pastorizzati, in confezioni originali, idonee al consumo giornaliero. Le confezioni devono, una volta aperte, essere interamente utilizzate per le preparazioni; è vietato lo stoccaggio di confezioni già aperte contenenti residui di prodotto.

PESCE

Per il pesce, si rimanda al paragrafo relativo al pesce surgelato.

Il **tonno** deve essere naturale e provenire da stabilimenti nazionali autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE. Il prodotto deve provenire da un unico trancio, essere di qualità, poco salato di gusto delicato deve presentare colore rosa uniforme, anche all'interno, consistenza compatta, non stopposa, odore gradevole e caratteristico, il colore del prodotto lasciato fuori dalla scatola non deve virare né tanto meno annerirsi; devono essere assenti parti estranee (buzzonaglie, pelle, squame ecc.), alterazioni quali aspetto sugheroso, acquosità del contenuto, tarlatura o spugnatura, inverdimento, macchie scure.

FARINA, PANE PASTA E ALTRI DERIVATI DAL FRUMENTO

In nessun prodotto da forno è ammesso l'utilizzo di farine trattate con agenti sbiancanti, additivi, strutto, grassi idrogenati, latte in polvere.

CEREALI E SFARINATI

Potranno essere utilizzate **PASTA DI SEMOLA O DI SEMOLATO** che dovrà essere prodotta con le modalità previste dalla legge, **PASTE SPECIALI ALL'UOVO** e **PASTE SPECIALI ALL'UOVO RIPIENE**.

La pasta speciale all'uovo ripiena, deve essere confezionata con sfoglia prodotta esclusivamente con semola di grano duro contenente non meno di 200 grammi di uova per chilogrammo di semola. I tortellini devono contenere un ripieno di prosciutto crudo e cotto, carne di vitellone, formaggio parmigiano reggiano, noce moscata. I ravioli devono contenere un ripieno di spinaci, ricotta, formaggio parmigiano reggiano. La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 25%. Devono avere un contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca, non inferiore a quella prescritta dalle disposizioni legislative in vigore.

Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311/97).

Le confezioni non dovranno essere superiori al chilogrammo.

Non è ammesso l'uso di glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità, né di conservanti.

Il **RISO** dev'essere fornito in imballaggi sigillati. È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici, così come l'aggiunta di qualsiasi sostanza estranea, salvo il disposto dall'art.3 della L. n.325/58. Dev'essere in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità. Deve resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione della forma.

E' auspicato l'inserimento di **ALTRI CEREALI** quali p. es. miglio, quinoa, grano saraceno, avena, segale, mais, burghul, semi integrali non decorticati.

POMODORI PELATI, POLPA, PASSATA

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Devono essere prodotti dell'anno, contenuti in vaso di vetro o latte di banda stagnata a norma di legge; nel caso di pomodori pelati devono presentarsi immersi in liquido di governo, preferibilmente da succo di pomodoro.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%. La passata dev'essere preparata da pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C. Il residuo secco di sale non deve essere inferiore al 6%.

PRODOTTI ITTICI, DEL PASTIFICIO CONGELATI E SURGELATI

I prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione, né devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione.

Negli **ortaggi** non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, né pezzi parzialmente spezzati o rotti, eccessivamente molli, né pezzi o parte di essi decolorati, macchiate o avvizziti.

I fagiolini ed i piselli dovranno essere del tipo "finissimi".

Le patate non devono essere prfritte né additivate in alcun modo.

Sono ammesse le verdure surgelate o congelate esclusivamente per ragioni stagionali.

La **pasta speciale all'uovo ripiena** deve essere priva di coloranti e conservanti.

FRUTTA SECCA SGUSCIATA

Il prodotto biologico certificato proveniente da filiera nazionale non deve essere trattato con anidride solforosa o suoi Sali. Nella fattispecie i pinoli devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e non devono essere soggetti ad attacchi parassitari o fungine. La presenza di alimenti da guscio va segnalata nelle preparazione come alimenti allergenici.

SALE MARINO IODATO INTEGRALE

Si richiede la fornitura di sale biologico iodato non sbiancato, non raffinato addizionato con iodo in maniera naturale, tramite essiccamento con alghe.

ZUCCHERO

Zucchero di canna biologico, grezzo parzialmente raffinato del tipo “Demerara” proveniente dal Mercato Equo Solidale, nelle preparazioni che lo consentono potrà essere sostituito con miele Mille fiori biologico di filiera corta, di produzione locale, o nazionale.

ERBE AROMATICHE

La fornitura di erbe aromatiche preferibilmente fresche o essiccate proveniente da agricoltura biologica o da lotta integrata. L'utilizzo delle aromatiche è consigliato nelle preparazioni per diminuire l'utilizzo di Sali e condimenti grassi.

ALTRI ALIMENTI

Si ritiene utile promuovere l'utilizzo di prodotti alimentari tradizionali da forno oltre a quelli tipici, ai fini della valorizzazione e dello sviluppo sostenibile e delle tradizioni alimentari territoriali. -Prodotti “tipici”: ovvero quei prodotti certificati come DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE n° 510/2006 di seguito indicati come PAT. PAT Inserimento in menu di alcuni prodotti tradizionali e da forno a denominazione PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Regione Liguria, l'inserimento di tali prodotti potrà essere occasionale p. es. festività di Natale, Carnevale, Pasqua festività scolastiche, etc. Prodotti da inserire occasionalmente: - canestrelli di Torriglia; biscotti del lagaccio, pandolce genovese, pastafrolla con pinoli, pinolate, gobeletti, amaretti del Sassello, pane biscottato. - Focaccia genovese all'evio senza altri grassi aggiunti; - Caprino e formaggetta di Valbrenna, San Ste, - Salame di S.Olcese; - Pomodoro cuore di bue d'Albenga; - Mela Carla, - Albicocche di Valleggia; - Farina di Castagne (Calizzano e Murialdo) e derivati; - Gnocchi di patate; - Paste fresche e secche di formati regionali: trofiette, bricchetti, corzetti, corzetti stampati, croxetti della valpolcevera, scuccuzuin, piccagge, taglierini genovesi, trenette, testaroli, trofie. - Paste ripiene: ravioli genovesi di carne e pansotti di magro; - Confetture e marmellate di frutta; - Patate del consorzio della quarantina; - Sciroppo di rose. PAG. 10 Nell'offerta è possibile indicare per quale specifico prodotto previsto dal menù è possibile la sostituzione con un PAT biologico, ad esempio indicando che al posto di una merenda è consigliato somministrare un prodotto dolciario inserito nell'elenco dei PAT.

PRODOTTI PER DIETE SPECIALI PRODOTTI PER CELIACI

E' previsto il solo utilizzo di tutti gli alimenti previsti dal manuale AIC dell'anno in corso. ALIMENTAZIONE PER SOGGETTI ALLERGICI Per quanto attiene alla compilazione di menù relativi ad allergie e intolleranze particolari salvo quanto indicato dai medici curanti si fa riferimento alla “Guida per la Ristorazione – Allergie, Intolleranze alimentari” del “Progetto Gaia” redatto in collaborazione con la Regione Liguria.