SILVANO
GOLIN
COMUNE DI
PADOVA
09.04.2025
12:37:41
GMT+02:00

COMUNE DI PADOVA
Settore Servizi Scolastici

Capitolato speciale per
l'affidamento del servizio
di ristorazione scolastica

ALLEGATO C

Caratteristiche merceologiche

Servizio refezione scolastica

INDICE

Introduzione....7
1.1 SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI....7
1.2 OGM FREE....8
1.3 SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA....8
1.4 CRITERI MINIMI AMBIENTALI....9
1.5 PRODOTTI DOP E IGP....11
1.6 PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE....11
1.7 SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI…….. ...12
1.8 ALLERGENI ALIMENTARI (Reg. 1169/2011)……..…14
2 CEREALI E DERIVATI....14
2.1.1 Pasta secca (di semola di grano duro)....14
2.1.2 Pasta secca (di semola di grano duro)da agricoltura biologica....15
2.2 Pasta all'uovo fresca in atmosfera protettiva....15
2.3 Bigoli all'uovo – fettuccine – pappardelle – tagliatelle....15
2.4 Paste speciali con ripieno....16
2.4.1 Tortellini....16
2.4.2 Cappelletti al prosciutto crudo....16
2.4.3 Ravioli di magro....16
2.4.4 Pasta di legumi (ceci, piselli, lenticchie)……..……..17
2.5 Riso....17
2.6.1 Farina di grano tenero....17
2.6.2 Farina di grano tenero Tipo 00....18
2.6.3 Farina di grano tenero Tipo 0....18
2.6.4 Farina di grano tenero Tipo 1....18
2.6.5 Farina di grano tenero Tipo 2....18
2.6.6 Farina di grano tenero integrale....18
2.6.7 Farina manitoba……..……19
2.7 Semolino e semola di grano duro....19
2.8 Farina di mais e fioretto di mais....19
2.9 Farina di farro integrale....20
2.10 Farina di castagne....20
2.11 Farro e spezzato di farro da agricoltura biologica....20
2.12 Miglio decorticato e avena da agricoltura biologica....20
2.13 Orzo perlato da agricoltura biologica....21
2.14 Orzo solubile....21
2.15 Mais in chicchi da agricoltura biologica....21
2.16 Mais per pop corn da agricoltura biologica....21
2.17 Grano saraceno da agricoltura biologica....22
2.18 Cous-cous precotto....22
2.19 Fecola di patate, tapioca, mais e amido di frumento....22
2.20 Quinoa da agricoltura biologica....22
2.21 Amaranto da agricoltura biologica....23
2.22 Cereali Corn Flakes da agricoltura biologica....23

3 PANE E ALTRI PANIFICATI....23
3.1 Pane fresco....23
3.2 Pane integrale o semi integrale....24
3.3 Pane speciale (panini all'olio o panini al latte)....24
3.4 Pane grattugiato....24
3.5 Pizza e Piadina....25
3.6 Lievito di birra....25
3.7 Lievito per dolci....26
3.8 Lievito vanigliato e vanillina....26
3.9 Grissini senza sale in superficie....26
3.10 Cracker non salati in superficie....26
3.11 Crostini, gioppini e schiacciatine o altri panificati affini....26
3.12 Fette biscottate comuni e integrali....27
4 PRODOTTI FRESCHI O SURGELATI DEL PASTIFICIO....27
4.1 Gnocchi di patate o di patate con spinaci o con zucca o con altri ortaggi freschi o surgelati....27
4.2 Pasta surgelata per lasagne e cannelloni....27
4.3 Pasta sfoglia surgelata....28
5 PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO - TORTE E BISCOTTI FRESCHI....28
5.1 Panettoni, pandori e colombe pasquali....28
5.2 Frittelle e crostoli o galani....29
5.3 Biscotti confezionati, frollini e biscotti mono-porzione....29
5.4 Biscotti Amaretti....30
6. FORMAGGI....30
6.1 Parmigiano Reggiano (DOP)....30
6.2 Grana Padano da tavola (DOP)....31
6.3 Pecorino Romano (DOP)....31
6.4 Asiago (DOP)....32
6.5 Taleggio (DOP)....32
6.6 Montasio (DOP)....32
6.7 Provolone della Valpadana (DOP) dolce....32
6.8 Stracchino....33
6.9 Casatella Trevigiana (DOP)....33
6.10 Fontina (DOP)....33
6.11 Crescenza....33
6.12 Ricotta da latte vaccino....34
6.13 Mozzarella fior di latte....34
6.13.1 Mozzarella Fior di latte per la preparazione della pizza....34
6.14 Robiola....34
6.15 Caciotta fresca....35
6.16 Caciotta dell'Altopiano di Asiago (PAT)....35
7 LATTE E DERIVATI....35
7.1 Latte fresco intero pastorizzato alta qualità da agricoltura biologica....36
7.2 Latte UHT a lunga conservazione da agricoltura biologica....36
7.3 Yogurt intero, alla frutta e magro da agricoltura biologica....36
7.4 Burro di centrifuga....37

7.5 Burro tradizionale....37
7.6 Panna da crema di latte UHT....37
7.7 Budini UHT....38
7.8 Preparati per budini....38
7.9 Gelati in vaschetta monouso, in coppette o biscotto monoporzione....38
8. INSACCATI E AFFETTATI....38
8.1 Prosciutto crudo DOP....39
8.1.1 Prosciutto crudo San Daniele del Friuli (DOP) note specifiche....40
8.1.2 Prosciutto crudo di Parma (DOP) note specifiche....40
8.1.3 Prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo (DOP) note specifiche....40
8.2 Prosciutto cotto senza polifosfati di alta qualità....40
8.3 Bresaola della Valtellina (IGP)....41
8.4 Mortadella Bologna (IGP)....41
8.5 Speck Alto Adige (IGP)....41
8.6 Affettato di tacchino....42
9. CARNI REFRIGERATE (bovine – suine – avicunicole – equine)....42
9.1 – Carne di bovino adulto, refrigerato e confezionato sottovuoto con etichettatura facoltativa volontaria....42
9.2 Carne di vitellone bianco dell'appennino centrale igp e carni di vitellone piemontese della coscia igp....44
9.3 Carni di suino fresche refrigerate....44
9.4 Carni di puledro fresche refrigerate....45
9.5 Carni avicunicole fresche e refrigerate....45
9.6 Carni avicunicole fresche e refrigerate da agricoltura biologica....47
10 UOVA....47
10.1 Uova fresche da agricoltura biologica....47
10.2 Uova pastorizzate da agricoltura biologica....48
10.3 Tuorlo d'uovo pastorizzato da agricoltura biologica....48
11 PRODOTTI ITTICI SURGELATI....48
11.1 Hamburger e polpette di pesce……....51
12 ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA....52
12.1 Pomodori pelati biologici....52
12.2 Passata di pomodoro biologica....52
12.3 Tonno all'olio d'oliva e al naturale....52
13 OLIO E ACETO....53
13.1 Olio extra vergine di oliva: prodotto con olive italiane....53
13.2 Olio di semi (mono seme): olio di arachide, di girasole o di mais....54
13.3 Aceto....54
13.4 Aceto di mele....54
13.5 Aceto balsamico....54
14 ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1°....55
14.1 Ortaggi a radice....56
14.2 Ortaggi a bulbo....57
14.3 Ortaggi a frutto....57
14.4 Ortaggi a seme....58
14.5 Ortaggi a fiore....58

14.6 Ortaggi a fusto....58
14.7. Ortaggi a foglia....58
14.8 Patate....59
14.9 Patate americane (o patate dolci)....59
15 FUNGHI....60
15.1 Funghi freschi....60
16 LEGUMI SECCHI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA....60
17 ERBE AROMATICHE SECCATE E FRESCHE....60
18 VERDURE SURGELATE....60
18.1 Fagiolini finissimi....61
18.2 Piselli....61
18.3 Spinaci, bieta e coste....61
18.4 Verdure miste per Minestrone....62
18.5 Fagioli borlotti....62
18.6 Carote “a rondelle”....62
18.7 Zucchine e zucca....62
19 FRUTTA FRESCA DI CATEGORIA 1°....62
19.1 Mele....64
19.2 Pere....64
19.3 Agrumi....64
19.4 Pesche e Pesche- Noci (o Nettarine)....64
19.5 Banane....64
19.6 Kiwi (actinidia)....64
19.7 Uva....65
19.8 Albicocche e Susine....65
19.9 Ciliegie....65
19.10 Fragole....65
19.11 Anguria....65
19.12 Melone....65
19.13 Ananas....65
19.14 Macedonia di frutta fresca....65
20 FRUTTA SECCA....66
21 SPEZIE E CONDIMENTI....66
21.1 Sale....66
21.2 Pepe e spezie....66
21.3 Zafferano....66
21.4 Capperi sotto sale....67
21.5 Origano....67
21.6 Olive verdi e nere in salamoia denocciolate....67
21.7 Sottaceti e sott’olio....67
21.8 Preparato per brodo vegetale....67
22 BEVANDE....68
22.1 Acqua minerale....68
22.2 Vino....68
22.3 The e the in tetrabrik....68
22.4 Camomilla....69

22.5 Infusi (rosa canina, melissa, menta, the verde, alla frutta).....69
22.6 Frullato 100% frutta senza zuccheri aggiunti in confezione monodose……..69
22.7 Succo di frutta 100% frutta senza zuccheri aggiunti.....69
23 ALTRI PRODOTTI.....69
23.1 Zucchero.....69
23.2 Zucchero integrale di canna.....70
23.3 Zucchero a velo.....70
23.4 Cacao in polvere e Cacao solubile.....70
23.5 Cioccolato in barretta.....70
23.6 Malto.....71
23.7 Miele uniflorale.....71
23.8 Confettura di frutta.....71
23.9 Purea di frutta.....72
23.10 Maionese e maionese monodose.....72
23.11 Aromi per dolci.....72
24 PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA.....72
24.1. Farine dietetiche e creme di cereali (con e senza glutine).....73
24.2. Biscotti primi mesi “indicati a partire dall’età di quattro mesi” interi e granulati..73
24.3 Biscotti prima infanzia interi e granulati.....73
24.4 Liofilizzati.....73
24.5 Omogeneizzati.....73
24.6 Latte di proseguimento.....74
24.7 Latti adattati, idrolisati, speciali.....74
25 ALIMENTI DIETETICI PER PARTICOLARI PATOLOGIE.....74
26. TABELLA DELLA STAGIONALITA’ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI NAZIONALI CONVENZIONALI.....74
27. TABELLA DELLA STAGIONALITA’ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI - NAZIONALI BIOLOGICI.....78
28. TABELLA CONVERSIONE CRUDO/COTTO (FONTE INRAN)……..81
29. TABELLA GESTIONE SCARTI A CRUDO MATERIE PRIME SU 100 g DI PRODOTTO……..83

Introduzione

L'obiettivo del presente allegato al Capitolato d'Appalto è delineare le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari destinate agli utenti del servizio di refezione della S.A., in conformità con le normative alimentari vigenti e agli standard qualitativi indicati.

La D.A. dovrà fornire, oltre quanto espressamente indicato nel presente Allegato, anche gli alimenti dietetici per gli utenti in dieta speciale, compresi nel prezzo di aggiudicazione. Su valutazione dell'Ufficio Refezione potranno essere richiesti, per specifiche necessità, prodotti dietetici di specifici marchi e tipologia.

L'azienda è obbligata a verificare che i prodotti siano conformi al vigente Capitolato e deve fornire all'Amministrazione Comunale, presso il Centro Cottura, le schede tecniche e le etichette di tutti i prodotti utilizzati, affinché possano essere effettuate verifiche e controlli.

1.1 SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime sono:
- fornitura regolare e peso netto
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato
- etichette conformi, in ogni sua parte, a quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni
- data di scadenza o termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone secondo quanto previsto dal Reg. Ce 1169/2011
- mantenimento delle temperature previste per legge, diversificate per tipologia di alimento, sia per trasporto e conservazione che in fase di somministrazione
- assicurare rintracciabilità delle derrate in entrata ed in uscita nel rispetto del Reg. CE 178/2002 e dal provvedimento della Regione Veneto n. 6342 del 19/11/2004, nell'ambito dell'applicazione della Legge Regionale n. 6 del 01/03/2002
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

L'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente:

1. integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
2. caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
3. mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

Per i prodotti alimentari destinati all'alimentazione dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia devono rispettare quanto previsto dal D.P.R. 7 aprile 1999 n. 128 "Regolamento per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti di cereali a altri alimenti destinati a lattanti e ai bambini della prima infanzia" (età compresa tra 0 e 3 anni) dalla Direttiva CE 13/2003 che modifica la direttiva 96/5/CE sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, e successive modifiche.
Di tutte le derrate previste nel presente allegato deve essere garantita la fornitura, salva documentata irreperibilità sul mercato: in tal caso la ditta deve richiedere l'avvallo del prodotto proposto in sostituzione all'Amministrazione.
Qualora l'Amministrazione Comunale accertasse una scarsa gradibilità o qualità del prodotto, la Ditta è tenuta ad effettuare ricerche di mercato ed eventuali prove di cottura per fornire prodotti alternativi, in accordo con l'Ufficio Refezione Scolastica.
Inoltre, qualora durante il decorso dell'appalto si manifestasse l'esigenza di inserire un prodotto non contemplato nel presente allegato, l'Amministrazione Comunale, valuterà la scheda tecnica del prodotto proposto ed esprimerà parere in merito, quest'ultimo avrà potere vincolante.

1.2 OGM FREE

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) conformemente a quanto previsto dai regolamenti CE 49/2000 e 50/2000 dell'11/1/2000 (G.U. CE 10/1/2000) regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 - e Legge Reg. Veneto n. 6 dell'1/3/2002 e succ. mod.; devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente.
Si indica come OGM un organismo (pianta, animale o microrganismo) il cui materiale genetico è stato integrato/modificato in un modo differente da quanto avviene in natura, con l'accoppiamento e la ricombinazione genetica al fine di conferirgli caratteristiche particolari.
In riferimento ai Regolamenti CE 49/2000 e 50/2000 dell'11/1/2000 (G.U. CE 10/1/2000) - ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 - alla Legge Reg. Veneto n. 6 dell'1/3/2002, e successive modifiche ed integrazioni, non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione <contiene Ogm> o <contiene organismi geneticamente modificati >.

1.3 SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche garantite e certificate. Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari (reg. CEE 834/2007 del 28/06/2007, reg. (CE) 1235 del 8/12/2008, reg. (CE) 889/2008 del 05/09/2008, reg (CE) n. 605/2008 del 20/06/2008, reg. (CE) 967/2008, successive modifiche ed integrazioni)e al Reg Ce n. 1584 del 22.10.2018
L'etichettatura dovrà essere conforme al DM 3757 del 09/04/2020 e successive modifiche.
I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc.) nel rispetto delle norme succitate.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni ed ai controlli da parte di uno degli enti autorizzati. Tutti i prodotti di provenienza extra comunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità della normativa comunitaria sulla produzione biologica, e attenersi a quanto stabilito dalla normativa vigente. Per tutti questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CE.
Sulle confezioni dei prodotti, siano esse cassette, sacchi, etc., dovranno essere esposti:

- denominazione del prodotto biologico (con le diciture "biologico" o l'abbreviazione "bio")
- indicazione di origine, riportata utilizzando le seguenti diciture:
  1. "Agricoltura UE" se il prodotto e/o i suoi ingredienti hanno origine comunitaria
  2. "Agricoltura non UE" se il prodotto e/o i suoi ingredienti provengono da un paese terzo
  3. "Agricoltura UE/non UE" se il prodotto e/o i suoi ingredienti provengono in parte dal territorio comunitario e in parte da un paese terzo
- lotto o partita del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possano rintracciare i produttori delle materie prime
- logo comunitario il codice identificativo rilasciato dall'Organismo di controllo
- i riferimenti all'autorizzazione ministeriale rilasciata all'Organismo di controllo, riportati nel seguente modo: " Organismo di controllo autorizzato con D.M. Mi.P.A.A:F. n. XXX del XX/XX/XX in applicazione al Reg. CE n. 834/2007".
- indicazione del suo peso netto o del suo volume;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge;
- gli imballaggi devono essere preferibilmente di materiale riciclabile.

.

Tutti i prodotti di origine biologica, che sono richiesti nel presente allegato o che verranno offerti in sede di gara, dovranno rispondere ai requisiti base specificati per i prodotti convenzionali.

La tabella di seguito riporta, per ogni categoria merceologica indicata, la percentuale minima di prodotti da agricoltura biologica o con altre certificazioni che la S.A. richiede come fornitura obbligatoria per gli ordini di scuola specificati:

1.4 CRITERI MINIMI AMBIENTALI, CHILOMETRO ZERO E FILIERA CORTA

CRITERI MINIMI AMBIENTALI Secondo il D.M. 10.03.2020 SPECIFICHE TECNICHE

Alimento	As. Nido e Sc. dell'Infanzia	Scuole Primarie e Secondarie	Note
Frutta, verdura e ortaggi, patate e loro derivati e trasformati (inclusi eventuali prodotti in IV° gamma e surgelati)	100% della fornitura da agricoltura biologica	50% della fornitura da agricoltura biologica (requisiti base CAM)	**Criterio premiante** 100% fornitura da agricoltura biologica Scuole Primarie e Secondarie, esclusi i prodotti a km 0 – filiera corta
Succhi di frutta senza zuccheri aggiunti, marmellate e confetture	100% della fornitura da agricoltura biologica (requisiti base CAM)	100% della fornitura da agricoltura biologica (requisiti base CAM)	
Frullato 100% frutta	100% della fornitura da agricoltura biologica	100% della fornitura da agricoltura biologica	
Legumi e derivati	100% della fornitura da agricoltura	100% della fornitura da agricoltura biologica (superiore ai CAM)	
Cereali in chicco (farro, orzo, riso, miglio,mais, quinoa, amaranto, avena, ecc.)	100% della fornitura da agricoltura biologica	100% della fornitura da agricoltura biologica (superiore ai CAM)	
Cereali sfarinati, pane, prodotti da forno, pasta, polenta e loro derivati	100% della fornitura da agricoltura biologica	50% della fornitura da agricoltura biologica (requisiti base CAM)	**Criterio premiante** 100% fornitura da agricoltura biologica Scuole Primarie e Secondarie
Pelati, polpa e passata di pomodoro	100% della fornitura da agricoltura biologica	100% della fornitura da agricoltura biologica (superiore ai CAM)	
Latte UHT, latte fresco di alta qualità, latti in polvere, budini uht, yogurt	100% della fornitura da agricoltura biologica	100% della fornitura da agricoltura biologica (requisiti base CAM)	
Uova fresche e uova pastorizzate	100% della fornitura da agricoltura biologica	100% della fornitura da agricoltura biologica (requisiti base CAM)	
Olio extravergine d'oliva	100% della fornitura da agricoltura biologica	40% della fornitura da agricoltura biologica (requisiti base CAM)	
Carne di pollo e tacchino, suoi derivati , omogeneizzati e liofilizzati	100% della fornitura da agricoltura biologica	20% della fornitura da agricoltura biologica + il restante 80% di carne biologica o con etichettatura facoltativa Mipaf D.M. 29.07.2004 (requisiti base CAM)	**Criterio premiante** 100% fornitura da agricoltura biologica Scuole Primarie e

			Secondarie
Carne di coniglio	100% della fornitura da agricoltura biologica	Non prevista da menù	
Carne bovina	60% della fornitura da agricoltura biologica (requisito base CAM)	60% della fornitura da agricoltura biologica (requisito base CAM)	
Carne suina	100% della fornitura da agricoltura biologica solo per le scuole dell'infanzia (superiore ai CAM)	-	
Salumi	Devono provenire per il 30% da allevamenti biologici. Se non reperibile il prodotto biologico da fornire a marchio DOP, IGP o "di montagna"	Devono provenire per il 30% da allevamenti biologici. Se non reperibile il prodotto biologico da fornire a marchio DOP, IGP o "di montagna"	
Formaggi	Devono provenire per il 30% da allevamenti biologici. Se non reperibile il prodotto biologico da fornire a marchio DOP, IGP o "di montagna"	Devono provenire per il 30% da allevamenti biologici. Se non reperibile il prodotto biologico da fornire a marchio DOP, IGP o "di montagna"	
Pesce	Prodotti ittici con le seguenti caratteristiche: - proveniente da pesca sostenibile con certificazione MSC o FS o equivalenti - di non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile", quasi minacciata dall'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura. - 1 volta l'anno fornire pesce di acqua marina di allevamento biologico	Prodotti ittici con le seguenti caratteristiche: - proveniente da pesca sostenibile con certificazione MSC o FS o equivalenti - di non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile", quasi minacciata dall'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura. - 1 volta l'anno fornire pesce di acqua marina di allevamento biologico	
Cacao e cioccolato	100% da commercio equo e solidale con certificazione riconosciuta (requisito base CAM)	100% da commercio equo e solidale con certificazione riconosciuta (requisito base CAM)	
Banane e ananas	100% proveniente da agricoltura biologica o da commercio equo e solidale certificato (requisito base CAM)	100% proveniente da agricoltura biologica o da commercio equo e solidale certificato (requisito base CAM)	

Per il calcolo delle percentuali di prodotto biologico, IGP, DOP o con altre certificazioni la D.A. dovrà attenersi alle seguenti modalità:

sulla base del numero di forniture per ogni grado scolastico (asili nidi, scuole dell'infanzia, scuole primarie o secondarie) rilevate dai menu in vigore, sarà calcolato il numero di forniture che equivalgono alla percentuale da raggiungere.

Esempio pratico:

- Alimento da fornire: prosciutto cotto (salume)
- Percentuale da raggiungere come fornitura biologica, DOP, IGP o di montagna: 30% in totale
- Conteggiare il numero di volte in cui il prosciutto cotto viene fornito durante tutto l'anno scolastico per ogni tipologia di scuola; esempio n. 9 volte/a.s.
- Calcolare la percentuale del 30%
- Risultato: 2,7 volte/a.s.
- Eventuali risultati con decimali saranno sempre arrotondati per eccesso (esempio: 2,7 volte/a.s. sarà arrotondato a 3 volte/a.s.)
- La S.A. proporrà alla S.A. prima dell'inizio di ciascun anno scolastico, e sulla base dei menu in vigore, un calendario di fornitura delle derrate biologiche o con altre certificazioni

CHILOMETRO ZERO E FILIERA CORTA – Specifiche tecniche

La D.A. dovrà prevedere la fornitura di prodotti a **"chilometro zero" o "filiera corta"** secondo la Legge 17 marzo 2022 n. 61 e succ. mod. ovvero la fornitura di prodotti ortofrutticoli convenzionali, si intenda difatti derogata la fornitura del biologico per questa tipologia di prodotti solo per il periodo specifico di fornitura degli stessi.

Per prodotti chilometro zero, come previsto da normativa, si intendono prodotti coltivati ad una distanza non superiore ai 70 km dal luogo di distribuzione (si consideri Palazzo Moroni a Padova come punto geografico di riferimento per il calcolo delle distanze).
L'approvvigionamento da parte della D.A. dei prodotti a chilometro zero dovrà essere distribuito quanto più possibile nel territorio pertanto non è concesso l'acquisto da un unico produttore, ma dovranno essere previsti un numero minimo di 2 produttori per il totale dei prodotti previsti.
Le derrate chilometro zero dovranno rispettare i requisiti organolettici e qualitativi previsti dal presente allegato per ciascuna tipologia merceologica.

Per prodotti da filiera corta, come previsto da normativa, si intendono quei prodotti la cui filiera produttiva risulti composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato, e il consumatore finale.

Si riporta di seguito tabella indicante le tipologie di prodotti ortofrutticoli per i quali prevedere la fornitura di chilometro zero o filiera corta, con l'indicazione delle tipologie di scuole e il periodo di erogazione.

PRODOTTO	TIPOLOGIE SCUOLE PER LE QUALI E' PREVISTA LA FORNITURA del KM 0 O DELLA FILIERA CORTA	PERIODO DI FORNITURA	NOTE
Insalata gentile o iceberg	Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie, sia con cucina interna che con servizio veicolato	settembre ottobre novembre aprile maggio	Per i mesi non indicati e per le tipologie di scuole non indicate la fornitura sarà di analogo biologico
Finocchi	Scuole primarie e secondarie, sia con cucina interna (sc. primaria Lambruschini) che con servizio veicolato	settembre ottobre novembre dicembre gennaio febbraio marzo	Per i mesi non indicati e per le tipologie di scuole non indicate la fornitura sarà di analogo biologico

		aprile maggio	
Mele	Scuole primarie e secondarie, sia con cucina interna (sc. primaria Lambruschini) che con servizio veicolato	settembre ottobre novembre dicembre gennaio febbraio marzo aprile	Per i mesi non indicati e per le tipologie di scuole non indicate la fornitura sarà di analogo biologico
Cipolle	Scuole primarie e secondarie, sia con cucina interna (sc. primaria Lambruschini) che con servizio veicolato	Tutto l'anno	Per le tipologie di scuole non indicate la fornitura sarà di analogo biologico

L'eventuale impossibilità di fornitura di un prodotto ortofrutticolo come chilometro zero o filiera corta per un determinato periodo dovrà essere preventivamente comunicato dalla D.A alla S.A tramite pec con allegata dichiarazione di indisponibilità redatta dai fornitori. Contestualmente la D.A. potrà richiedere deroga all'uso del prodotto chilometro zero che **dovrà essere sostituito esclusivamente con analogo biologico di produzione italiana.**

La fornitura annuale dovrà rispettare le frequenze riportate nei menu di cui all'Allegato D – Tabelle dietetiche e menu e gli aggiornamenti menu che vengono revisionati prima di ciascun anno scolastico dalle dietiste comunali, come previsto da normativa CAM, sulla base della gradibilità riscontrata.

1.5 PRODOTTI DOP E IGP

(**DOP** Denominazione Origine Protetta e **IGP** Indicazione Geografica protetta)
Il marchio DOP è stato introdotto con le nuove normative europee e in tema di tutela dei prodotti tipici. I prodotti che portano i marchi di qualità rispondono a dettagliati disciplinari di produzione che impongono specifiche caratteristiche legate all'ambiente geografico di provenienza, al tipo di ingredienti, ai modi di produzione.
Normativa: Reg. CE 2081/92, sostituito dal reg. CE n. 510/2006, Reg. CE 1263/96 e succ. mod., Reg. 2400/96 e succ. mod.
Disposizioni nazionali: DM 18/12/1997, DM 21/7/1998, DM 27/5/1998, DM 29/5/1998, L. 526/1999.
I prodotti con marchio DOP si trovano in quasi tutte le categorie di alimenti, l'elenco dei prodotti richiesti verrà specificato nelle caratteristiche merceologiche di seguito riportate.

1.6 PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

I prodotti del commercio certificato "equo e solidale" dovranno garantire il rispetto delle caratteristiche merceologiche e qualitative richieste nel presente allegato per l'analogo non certificato.
Si intendono i prodotti conformi alle vigenti normative in merito: risoluzione del Parlamento Europeo n. 198/1998; Legge Regionale (Regione Veneto) 22 gennaio 2010 n. 6 (BUR n. 8/2010) e successive modifiche o integrazioni.

1.7 SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica, da parte della ditta appaltatrice, sono:
• forniture regolari;

• completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
• precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
• corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d'appalto;
• etichettatura secondo quanto previsto dalla normativa vigente ed in particolare dal regolamento UE n. 1169/2011;
• termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile sulle confezioni (si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, dovrà essere pari al 50% rispetto al termine minimo di conservazione o data di scadenza). La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$v.r. = \frac{\text{tmc - data della consegna}}{\text{tmc - data di produzione}} \times 100$$

• integrità degli imballaggi e assenza di alterazioni manifeste (es.: lattine non bombate, non arrugginite ne ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.);
• integrità del prodotto consegnato (es.: confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, ecc.);
le quantità dovranno tener conto dello scarto vivo della lavorazione della derrata poiché le grammature sono al netto degli scarti (vedi tabella 29 scarti e tabella cotture 28 del presente allegato)
• presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
• impiego di mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione e a norma;
• rispetto delle temperature di trasporto e di conservazione dei prodotti alimentari secondo quanto stabilito dalla normativa vigente ;
• provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n°178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilita agroalimentare definita come la possibilita di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

In merito all'etichettatura dei prodotti alimentari, la normativa comunitaria ha subito diverse modifiche ed integrazioni; i temi ad oggi fondamentali sono:
• Etichettatura degli alimenti geneticamente modificati, a seguito dei regolamenti n.1829/2003/CE e n. 1830/2003/CE, la Regione del Veneto ha emanato la Legge Regionale n.6 del 01.03.2002 che all'art. 3, punto 1, lettera a, prevede che devono essere somministrati prodotti non derivati da O.G.M. o che non contengano O.G.M. nelle mense delle strutture prescolastiche e scolastiche, degli ospedali e delle case di cura e di riposo.
• Etichettatura dei prodotti allergenici ed etichettatura nutrizionale, aggiornata attraverso il Regolamento UE 1169/2011 che prevede l'obbligo di evidenziare in etichetta i principali allergeni alimentari (allegato 2 del Regolamento) e di fornire indicazioni sulle caratteristiche nutrizionali (etichetta nutrizionale).
Dal 1° gennaio 2005 e in vigore il Regolamento n. 178/2002/CE che prevede la rintracciabilita di filiera. A tal proposito la Regione del Veneto ha deliberato con provvedimento n. 3642 del 19.11.2004 le disposizioni relative ad assicurare un miglioramento delle tracciabilita delle forniture alimentari nell'ambito di applicazione della Legge Regionale n. 6 del 01.03.2002.
Tale normativa riguarda anche la ristorazione, tanto più se di natura sociale quale quella Scolastica.

• Tutte le derrate fornite dovranno sottostare ai seguenti regolamenti sugli imballaggi a contatto con alimenti: Regolamento (CE) n. 1935/2004 , Regolamento (CE) n. 2023/2006 , Regolamento (UE) n. 10/2011 , Regolamento (CE) n. 450/2009 Regolamento (CE) n. 904/2019 e tutte le successive modifiche.

• Tutte le derrate fornite dovranno sottostare ai seguenti regolamenti in merito alla dichiarazione di provenienza prevista in etichetta: Regolamento UE 1151/2012, regolamento UE 1308/2013, Regolamento UE 251/2014, Circolare 24/2/2017 disp. applicative decreto 09/12/2016 e Regolamento esecutivo UE 775/2018 del 26/05/2018.

1.8 ALLERGENI ALIMENTARI (Reg. 1169/2011)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

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

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Uova e prodotti a base di uova.

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia, tranne:
- olio e grasso di soia raffinato;
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato, D-alfa naturale a base di soia;
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- lattitolo.

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiu (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti cosi come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupini e prodotti a base di lupini.

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

2 CEREALI E DERIVATI

I prodotti cereali e derivati provenienti da agricoltura biologica previsti dai CAM (Criteri Minimi Ambientali) e richiesti dal presente Capitolato d'Appalto o offerti in sede di gara, dovranno garantire i requisiti merceologici di base previsti per gli analoghi convezionali di seguito riportati.

2.1.1 Pasta secca (di semola di grano duro)

Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro di qualità superiore coltivato in Italia con provenienza specificata in etichetta (Decreto 26/07/2017 n. 191) e acqua (art. 6 DPR 9/2/2001 n. 187, DPR 05/03/2013 N. 41) con i requisiti merceologici ed igienici precisati nelle norme di cui alla Legge n. 580 del 4.7.1967 (G.U. n. 189 del 29 luglio 1967) e successive modifiche, dal Reg. CE n. 852/2004 e succ. modifiche.
Dovranno essere forniti almeno cinque formati diversi per ciascuna tipologia di pasta: piccola – media – grande.

Proprietà:
• umidità massima: 12,5%;
• acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;
• ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,90;
• prot. minimo 10,50% su s.s.
• di perfetta essiccazione e conservazione ;
• non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Quando fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.
Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti: a) il peso netto b) il tipo di pasta c) la ditta produttrice d) il luogo di produzione (come da D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 con attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/3 CE, e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n.114), e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109 e Reg. UE 1169/2011, D.Lvo n. 181/2003 e successive modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. Ce n. 1953/2004, sue modifiche ed integrazioni.

2.1.2 Pasta secca (di semola di grano duro) da agricoltura biologica

La fornitura del prodotto biologico, previsto per gli Asili nido , e le Scuole dell'Infanzia dovrà rispettare quanto previsto al punto 2.1 conforme alla normativa vigente Reg. CE 834/2007 e sue modifiche Reg. CE 967/2008 Reg. CE 889/2008 e Reg CE 505/2012.
Qualora il prodotto dovesse essere oggetto di punteggio di gara dovrà avere le medesime caratteristiche.

2.2 Pasta all'uovo fresca in atmosfera protettiva

La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta con semola italiana con provenienza specificata in etichetta (Decreto 26/07/2017 n. 191) e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per chilogrammo di semola. Il prodotto deve essere esente da additivi.
La pasta dovrà essere prodotta e commercializzata ai sensi dell'art.31 della Legge 04.07.1967 n.580 e succ. modifiche, della Legge 08.06.1971 n. 440, della circolare ministeriale 32/1985, DPR 187 del 09/02/01, DPR 05/03/2013 N. 41 .
Devono essere conservati a +4°C e trasportati in idonei contenitori che mantengano la temperatura di conservazione.
La pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche:
• umidità non inferiore 24 %
• acidità massima gradi 7 su 100 parti di sostanza secca
• ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,85 e massimo 1,10
• proteine non inferiori a 12,5% su s.s.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanza usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. Etichettatura conforme Reg. UE 1169/2011.

2.3 Bigoli all'uovo – fettuccine – pappardelle – tagliatelle

Devono rispettare i requisiti definiti per la "pasta all'uovo fresca", di colore giallo, privi di odori e colori anomali, uniforme nella trafilatura.
Devono essere conservati a +4°C e trasportati in idonei contenitori che mantengano la temperatura di conservazione.
L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato D.Lgs n. 109/92 e Reg. UE 1169/2011 , D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

2.4 Paste speciali con ripieno

Devono avere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia (Circ. Min. 32/1985, DM 264/98 e succ. mod.) e prive di glutammato monosodico, è consentito solo il sale come esaltatore di sapidità. La pasta deve essere composta da semola di grano duro ed almeno 4 uova intere di gallina (per un peso complessivo non inferiore a gr 200 di uova per ogni chilogrammo di semola) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente, equilibrato e con assenza di retrogusti.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato D.Lgs n. 109/92 Reg. UE 1169/2011 , D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
La fornitura di tale derrata deve rispettare la cadenza definita nell'allegato D "Tabelle dietetiche e menù".
Di seguito vengono riportate alcune di queste: a) Tortellini; b) Ravioli.

2.4.1 Tortellini

La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 35% del totale.
Il ripieno deve essere così composto:
Per i tortellini **di** carne: carne bovina e suina min. 60% sul ripieno.
Per i tortellini **al** prosciutto: prosciutto crudo minimo 15% sul ripieno.
Potranno essere presenti nel ripieno formaggio grana o parmigiano reggiano e pangrattato o altri ingredienti a scelta dell'Amministrazione. Le confezioni devono essere accompagnate dalla documentazione prevista dall'art.5 D.Lgs. n. 537 del 30/12/1992, integrato dal D.Lgs. 19/3/1996 n. 251, dalla quale risulti che la produzione è avvenuta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del citato D.Lgs. 537 e successive modificazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato D.Lgs n. 109/92, Reg. UE 1169/2011 D. Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

2.4.2 Cappelletti al prosciutto crudo

La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 34% di cui la percentuale di prosciutto crudo non inferiore al 15%.
Potranno essere presenti nel ripieno formaggio grana o parmigiano reggiano e pangrattato o altri ingredienti a scelta dell'Amministrazione. Le confezioni devono essere accompagnate dalla documentazione prevista dall'art.5 D.Lgs. n. 537 del 30/12/1992, integrato dal D.Lgs. 19/3/1996 n. 251, dalla quale risulti che la produzione è avvenuta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del citato D.Lgs. 537 e successive modificazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato D.Lgs n. 109/92, Reg. UE 1169/2011 D. Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

2.4.3 Ravioli di magro

La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 50% rispetto alla pasta.
Gli ingredienti principali del ripieno devono essere: ricotta vaccina minimo 45% sul ripieno, pangrattato,
Grana Padano o Parmigiano Reggiano.
Altra variante di ravioli di magro utilizzabili sono: "ravioli con ricotta ed erbette/bieta"
Gli impianti di produzione e di confezionamento "a ciclo chiuso ed automatizzato" devono garantire la minore manipolazione possibile dei prodotti. Le singole confezioni vanno sigillate alla produzione in modo da

garantire l'autenticità dei prodotti ed assicurarne la protezione delle proprietà e delle caratteristiche qualitative. Le confezioni devono essere accompagnate dalla documentazione prevista dall'art. 5 D.Lgs. n. 537 del 30/12/1992, integrato dal D.Lgs. 19/3/1996 n. 251.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato n. D.Lgs n. 109/92 integrato con D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni Reg. UE 1169/2011 .

2.4.4 Pasta di legumi (ceci, piselli, lenticchie)

La pasta di legumi dovrà provenire dalla lavorazione di sole farine di legumi al 100% addizionate di acqua.
La pasta di legumi è presente in mercato in tre varianti: pasta di ceci, pasta di lenticchie, pasta di piselli.
In assenza di normativa specifica in materia, il prodotto dovrà soddisfare tutti i requisiti generali di igiene, di lavorazione e di etichettatura previsti per la pasta di semola.

2.5 Riso

Il riso deve essere delle varietà specificate:

- **semifino: "Vialone nano"**
- **fino: "Ribe"**
- **super fino: "Baldo", "Carnaroli", "Arborio"**
- **parboiled:** permesso delle tipologie succitate**,** è previsto per la preparazione di pasti trasportati con possibilità di fornirlo alle cucine interne che lo richiedano per poter preparare l'insalata di riso. E' un riso che ha subito un trattamento atto a conservare le sue proprietà originarie e migliorarne la resistenza alla cottura.
- **semi integrale e riso integrale**

A norma della Legge n. 325 del 18/3/1958 e succ. modifiche ed integrazioni (L. n. 586 del 5/6/1962, D.Lgs. 27/1/1992) è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale. Esso dovrà essere ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore alla percentuale prevista per legge, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani violati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolini); che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti.
Percentuale di rottura non superiore al 12%.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato nel D. Lgs n. 109/92, Reg. UE 1169/2011 D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.6.1 Farina di grano tenero

La farina di grano tenero avrà le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge n. 580/67 e succ. modifiche, nonché DPR 9/2/01, n. 187. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dal D.M. 209/96 sue mod. ed integrazioni, e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 27/1/1992 n. 109, Reg. UE 1169/2011 D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed

integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

2.6.2 Farina di grano tenero Tipo 00

Deve avere le seguenti caratteristiche:
- umidità massima 14,5% (tollerata fino al 15,50% a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50% - vedasi DPR 187/01 art. 1 comma 7).
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0.55 su s.s.;
- proteine: minimo 9%.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

2.6.3 Farina di grano tenero Tipo 0

Deve avere le seguenti caratteristiche:
- umidità massima 14,5% (tollerata fino al 15,50% a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50% - vedasi DPR 187/01 art. 1 comma 7).
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,65 su s.s.;
- proteine: su 100 parti di sostanza secca minimo 11

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

2.6.4 Farina di grano tenero Tipo 1

Deve avere le seguenti caratteristiche:
- umidità massima 14,5% (tollerata fino al 15,50% a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50% - vedasi DPR 187/01 art. 1 comma 7).
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,80;
- proteine: su 100 parti di sostanza secca minimo 12

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

2.6.5 Farina di grano tenero Tipo 2

Deve avere le seguenti caratteristiche:
- umidità massima 14,5% (tollerata fino al 15,50% a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50% - vedasi DPR 187/01 art. 1 comma 7).
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,95
- proteine: su 100 parti di sostanza secca minimo 12

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

2.6.6 Farina di grano tenero integrale

Prodotto ottenuto direttamente dalla macinazione del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, come previsto dal DPR 187/2001.
Deve avere le seguenti caratteristiche:
- umidità massima 14,5% (tollerata fino al 15,50% a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50% - vedasi DPR 187/01 art. 1 comma 7).
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 1,30 massimo 1,70

- proteine: su 100 parti di sostanza secca minimo 12

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

2.6.7 Farina manitoba

E’ il prodotto della macinazione di una specie di grano tenero “Triticum Aestivum”, originaria d una regone del canada chiamata Manitoba. Tale farina è soprannominata “farina forte” per la grande quantità di glutine che contiene, rispetto alle altre farine, e al W(indice della capacità panificabiledella farina) che è pari a 360-400 rispetto ad una normale farina che ha un W che è attorno ai 200-220.
Quindi la farina manitoba possiede un alto contenuto proteico, ricca in glutenina e gliadina, inoltre ha un potere di assorbimento dell’acqua (fino all’80% del suo peso).
Questo tipo di farina risulta ideale per fare pane, pizza, panettone, torta salata ecc..
Questa farina se mescolata ad altre farine, è in grado di dareallimpasto una buona elasticità e forza.

2.7 Semolino e semola di grano duro

E’ denominato – semola di grano duro - o semplicemente – semola - il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.
Per il prodotto sono richieste le seguenti caratteristiche (L. 580/1967):

- umidità massima 14,50% (tollerata fino al 15,50% a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50% - vedasi DPR 187/01 art. 2 comma 8).
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,7 - massimo 0,85
- sostanze azotate: su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti.
Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 27/1/1992 n. 109 e succ. mod. L’etichetta deve essere conforme a quanto indicato D.Lgs n. 109/92, Reg. UE 1169/2011 D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

2.8 Farina di mais e fioretto di mais

La farina di mais deve essere di buona qualità, di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri; deve essere priva di additivi di qualsiasi genere.
Umidità max: come da normativa vigente.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
L’etichetta deve essere conforme a quanto indicato n. D.Lgs n. 109/92, Reg. UE 1169/2011 D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche e integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

2.9 Farina di farro integrale

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 Reg. UE 1169/2011 , D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.10 Farina di castagne

La farina di castagne, detta anche farina dolce, è il prodotto dell'essiccatura e della successiva macinatura della castagne. Si presenta con un colore nocciola ed un sapore dolce.
Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 D.Lgs. n. 181/2003 Reg. UE 1169/2011 , e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.11 Farro e spezzato di farro da agricoltura biologica

I grani devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico.
Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 D.Lgs. n. 181/2003 Reg. UE 1169/2011 , e sue succ. modifiche ed integrazioni. Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.12 Miglio decorticato e avena da agricoltura biologica

I prodotti, che possono essere sia in chicco che in fiocchi, devono risultare indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.
Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.13 Orzo perlato da agricoltura biologica

Da usare in alternativa al riso e alla pasta. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, deve essere inoltre privo di corpi estranei generici e semi infestanti.
E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alternarne la composizione naturale (Legge 18/3/58 n. 325, sue modifiche e integrazioni).
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. Le confezioni non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture.
L'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.14 Orzo solubile

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo senza aggiunta di altre sostanze di qualsiasi genere.
Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.
Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.15 Mais in chicchi da agricoltura biologica

Si intende il prodotto derivato da pannocchie sgranate, privo di impurità derivanti dalla lavorazione della pannocchia stessa.
I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:
- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- odori e sapori diversi dai tipici.

L'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. 27 gennaio 1992 n.109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. dei applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.16 Mais per pop corn da agricoltura biologica

Deve essere della tipologia " perlino", non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.
Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
Il prodotto va consegnato in caso di feste nelle scuole dell'infanzia e negli asili nido.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.17 Grano saraceno da agricoltura biologica

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc…, ed alterazioni di tipo microbiologico.
Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.18 Cous-cous precotto

Prodotti con farine di grano duro, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi del D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.19 Fecola di patate, tapioca, mais e amido di frumento

Amido puro ricavato dalla patata comune o da quella dolce; nel caso della tapioca dalla manioca, nel caso della maizena dal mais.
Le confezioni saranno da 250, 500, 1000 g con etichettatura confacente al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

2.20 Quinoa da agricoltura biologica

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc…, ed alterazioni di tipo microbiologico.
Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed

integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

2.21 Amaranto da agricoltura biologica

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc…, ed alterazioni di tipo microbiologico.
Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

2.22 Cereali Corn Flakes da agricoltura biologica

Prodotto ottenuto dalla cottura al vapore del chicco di mais. Sono permessi i seguenti ingredienti: solo fiocchi di Mais, *oppure* Farina di mais, sciroppo di mais o malto di mais o sciroppo di riso, sale marino, *oppure* fiocchi 5 cereali (avena, frumento, segala, orzo, mais). Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei ed alterazioni di tipo microbiologico. La confezione non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs. 27 gennaio 1992 n.109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. Il prodotto potrà essere ordinato ed utilizzato anche per le panature delle preparazioni.

3 PANE E ALTRI PANIFICATI

I prodotti pane e derivati provenienti da agricoltura biologica previsti dai CAM (Criteri Minimi Ambientali) e richiesti dal presente Capitolato d’Appalto o offerti in sede di gara, dovranno garantire i requisiti merceologici di base previsti per gli analoghi convenzionali di seguito riportati.

3.1 Pane fresco

Ai sensi della Legge n. 580 del 4 luglio 1967 e successive modificazioni (L. n. 146 del 22/2/94, DPR n. 502 del 30/11/98 e successive modifiche), è denominato ”pane“ il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con le farine di grano di tipo “0” e/o tipo 1, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) e fornito in pezzature di 25 - 30 g e di 40-50-80 g. Il formato da fornire sarà quello richiesto dall’Amministrazione, secondo la gradibilità verificata. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge (L. n. 580/67 e D.M. 6 aprile 1998 n. 172) per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n. 209 del 27/2/96 e successive modifiche.
Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera, ed è vietato l’utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non collosa. Inoltre: “alla rottura con le mani – o al taglio – deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica), gusto e aroma: non devono presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro.
La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole con il pranzo, su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della Legge 580/67 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla

polvere e da ogni altra causa di insudiciamento". Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. del 21 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. del 21 marzo 1973 e successive integrazioni.

Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Per il prodotto "pane fresco" non è previsto l'utilizzo di oli/grassi vegetali e/o animali. L'utilizzo di grassi vegetali o di latte è previsto solo per il "pane speciale" per il quale si rimanda al paragrafo 3.3.

Il pane, in tutti i suoi formati e variabili, dovrà pervenire da panifici preferibilmente non industriali ubicati nel raggio di 50 Km dal centro del Comune di Padova (Palazzo Moroni).

Date le necessità del servizio, si auspica la fornitura di pane proveniente da più panifici, al fine di coprire l' esigenze di appalto.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

3.2 Pane integrale o semi integrale

Il pane integrale o semi integrale deve essere prodotto con farina integrale o semi integrale di grano tenero, pasta acida o lievito di birra, sale marino e acqua.

Le farine devono presentare le seguenti caratteristiche (Legge 580/67 art. 7/9 e DPR 30/11/1998 n.502):

- umidità massima 14,5% (tollerata fino al 15,50% a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50% - vedasi DPR 187/01 art. 1 comma 7).
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 1,30 massimo 1,70
- proteine: su 100 parti di sostanza secca minimo 12

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificiosamente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione dalle crusche. Le farine non devono essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il pane non dovrà contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

3.3 Pane speciale (panini all'olio o panini al latte)

Nella produzione di pane speciale (panini all'olio o al latte) deve essere dichiarato il tipo di ingrediente utilizzato che deve rientrare tra quelli citati all'art. 20 - L. 580/67 e dai D.M. 5/2/70 e D.M. 2/2/76.

Il pane dovrà comunque contenere non meno del 3% di sostanza grassa totalmente riferita a sostanza secca.

Per il pane all'olio sarà consentito l'impiego di olio di oliva, in tutti i tipi ammessi dalla legge, escluso l'olio di sansa rettificato (art. 10 lettera A - DPR 30 novembre 1998, n. 502).

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

3.4 Pane grattugiato

Il prodotto deve essere assoggettato alla disciplina della Legge n. 580 del 4/7/1967 e succ. mod. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

3.5 Pizza e Piadina

Pizza

Prodotta con farina di tipo "0" o integrale, a lievitazione naturale, cotta in forno alloggiata in teglie gastronorm in acciaio inox.
Ingredienti per la base: farina "0", olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale marino, acqua.
Ingredienti per la guarnizione: mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta, origano (o altri ingredienti su richiesta dell'Amministrazione comunale).
Gli ingredienti per la guarnizione potranno essere aggiunti solo in centro cottura, non è ammesso l'utilizzo di basi pizza già condite con pomodoro, mozzarella o altri ingredienti.
E' ammesso l'utilizzo di altri ingredienti per la base e per la guarnizione, diversi da quelli sopra elencati, solo se concordati per eventuali menu speciali o per la preparazione delle alternative per le diete (es. base senza glutine, variante pomodoro e prosciutto cotto per le diete no latte, ecc.).
Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine nel rispetto del Decreto n. 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n. 250 del 30/4/98).
Condizioni generali per i pasti veicolati:

- per la preparazione presso il centro di cottura potrà essere utilizzata una base semilavorata per pizza con espresso divieto di utilizzo di prodotti congelati e/o surgelati, anche limitatamente alla sola base della preparazione. Se di provenienza artigianale deve essere accompagnata da opportuna documentazione relativa al produttore.
- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfiture;
- nella fase di servizio alle scuole veicolate la pizza dovrà essere porzionata nelle grammature previste, collocata nei gastronorm o in contenitori idonei al trasporto degli alimenti, in mono strato o separata da carta oleata al fine di evitare l'adesione del formaggio alla porzione sovrastante.
- l'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Condizioni generali per le cucine interne:

- nelle scuole con cucina interna la produzione della pizza dovrà essere realizzata completamente all'interno della cucina stessa.

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

Piadina

Piadina prodotta con farina di grano tenero e olio extra vergine d'oliva, priva di strutto ed altri grassi animali. Concessi solo olio evo e olio di semi di girasole.
Il colore dovrà essere ambrato, privo di parti annerite e con colore tipico del prodotto da forno, di consistenza friabile, non unta e soffice.
La pezzatura dovrà essere di 100-120 g con diametro di circa 25 cm.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

3.6 Lievito di birra

Tipologie richieste:

- Lievito di birra secco naturale composto da saccharomices cervisiae attivi
- Lievito di birra fresco in panetto

Si richiedono in confezioni da gr. 25. Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla Legge n. 580 del 4.7.67, art. 37 e 38. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

3.7 Lievito per dolci

Composto da cremortartaro,bicarbonato di sodio, amido.
Si richiedono bustine monodose. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

3.8 Lievito vanigliato e vanillina

Il lievito vanigliato sarà composto da: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante sali di calcio degli acidi grassi, aromi.
Si richiedono bustine monodose.
Il prodotto deve essere conforme al D.M. 31.3.65 e successive modificazioni.
L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92 , D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

3.9 Grissini senza sale in superficie

I grissini possono essere prodotti con farina tipo 0 e tipo 00 e devono essere conformi alle disposizioni di legge ed in particolare alla L. 4/7/1967 n. 580, art 22 e DM 5/2/1970, da fornire in confezioni sigillate e in monoporzione da 15 gr. Cad., nel rispetto D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

3.10 Cracker non salati in superficie

Prodotti in conformità al DPR 23/06/93 n. 283, ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti, anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua, zuccheri, oli (preferibilmente olio extra vergine di oliva) e grassi vegetali non idrogenati, malto, crusca alimentare ed altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti (Decreto n. 209/96, Decreto n. 250/98 e succ. mod).
Il tenore in umidità non deve essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto.
Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.
L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

3.11 Crostini, gioppini e schiacciatine o altri panificati affini

Prodotti in conformità al DPR 23/06/93, n. 283, ottenuti dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali e con eventuale aggiunta di sale, di zuccheri, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti.
Il tenore in umidità non deve essere superiore al 10% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

3.12 Fette biscottate comuni e integrali

Le fette biscottate devono rispettare le caratteristiche di cui al DPR 283/93 e devono essere fragranti e non presentare odore, sapore o colore anomalo e/o sgradevole, non devono essere presenti coloranti artificiali.
Il tenore di umidità delle fette biscottate non può essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza del 2% in valore assoluto.
Ingredienti consigliati: farina di grano tenero integrale o tipo “0”, lievito naturale, olio vegetale non idrogenato (preferibilmente olio extra vergine di oliva), destrosio, sale, estratto di malto. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.
Possono essere fornite in confezioni pluriporzione o monoporzione (per i veicolati).
L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

4 PRODOTTI FRESCHI O SURGELATI DEL PASTIFICIO

I prodotti prodotti freschi o surgelati del pastificio e derivati provenienti da agricoltura biologica previsti dai CAM (Criteri Minimi Ambientali) e richiesti dal presente Capitolato d’Appalto o offerti in sede di gara, dovranno garantire i requisiti merceologici di base previsti per gli analoghi convenzionali di seguito riportati.

4.1 Gnocchi di patate o di patate con spinaci o con zucca o con altri ortaggi freschi o surgelati

Il prodotto deve essere privo di corpi estranei e/o impuri ed essere esente da conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Gli impianti di produzione e di confezionamento dovranno essere del tipo "a ciclo chiuso ed automatizzato", al fine di garantire la minor manipolazione possibile ed ottenere prodotti privi di inquinamento e quindi con caratteristiche batteriologiche ottimali. Il prodotto deve essere confezionato con patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua. **Devono essere utilizzati gnocchi di patate freschi o surgelati (per i pasti veicolati, per agli asili nido integrati, per le scuole dell’infanzia con 6 sezioni e per la scuola primaria “Lambruschini”).** La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire, al termine delle operazioni di cottura, il mantenimento della forma originale, di non disfarsi né diventare collosi. Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consono allo scopo.
La confezione deve essere a norma di legge e l’etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
Gli gnocchi non devono essere forniti alle cucine interne se non nei casi sopracitati.

4.2 Pasta surgelata per lasagne e cannelloni

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova fresche pastorizzate, acqua e sale. La scheda tecnica del prodotto scelto dovrà essere inviata per valutazione e approvazione, nel caso in cui vi sia la presenza di ulteriori ingredienti.
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

4.3 Pasta sfoglia surgelata

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", burro o margarina, acqua, sale, eventualmente emulsionanti. La scheda tecnica del prodotto scelto dovrà essere inviata per valutazione e approvazione, nel caso in cui vi sia la presenza di ulteriori ingredienti.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni con D. Lgs. N. 181/2003.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

5 PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO - TORTE E BISCOTTI FRESCHI

I prodotti dolciari dovranno essere realizzati in modo artigianale presso forno e/o pasticcerie, non saranno accettati prodotti preconfezionati, tranne particolari situazioni documentate previa autorizzazione dell’ufficio refezione scolastica.
Dovranno essere prodotti entro le 24 ore antecedenti la somministrazione, preparati con l’impiego di ingredienti previsti dal presente capitolato, offerti alle scuole nel rispetto della ciclicità e nelle seguenti tipologie:
plumcake, crostate (di marmellata o mandorle), pane con l’uvetta, torta margherita, torta di carote, torta di ricotta, torta al limone, torta allo yogurt, torta di riso, torta di mele, torta al cioccolato, sfogliatine alla marmellata o al cioccolato, panino con gocce di cioccolato, stelline, biscotti al cioccolato o alla marmellata, muffins, ecc.. sia in multiporzione pretagliata che in monoporzione.
Per i prodotti non realizzati nel centro di cottura la ditta dovrà sempre presentare la scheda di composizione dei prodotti offerti sia all’Ufficio refezione scolastica che al plesso di destinazione. Dovranno essere impiegati solo burro o margarina, come grassi, e solo zucchero (saccarosio) e/o miele come dolcificanti.
I prodotti da forno non dovranno contenere olio di palma.
Il pane con l’uvetta deve essere prodotto con pezzatura massima di 50 g.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 “Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica”.

5.1 Panettoni, pandori e colombe pasquali

I prodotti dolciari dovranno essere realizzati secondo quanto definito nel Dec. Ministero delle Attività Produttive del 22/07/2005:
Panettone: farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria “A” e/o tuorlo (in quantità non inferiore al 4%), burro almeno il 16%, uvetta e scorze di agrumi canditi in quantità non inferiore al 20% (possono anche non esserci, purchè sia indicato nella denominazione di vendita), lievito naturale, sale.
Sono consentiti: sciroppo di glucosio – fruttosio, correttore di acidità: acido citrico, emulsionanti (mono e di digliceridi degli acidi grassi), albume d’uovo, latte scremato in polvere, farina di riso, conservante: acido sorbico, aromi.
Pandoro: farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria “A” e/o tuorlo (in quantità non inferiore al 4%), burro almeno il 20%, lievito naturale, aromi di vaniglia o vanillina, sale.
Sono consentiti: latte scremato in polvere, emulsionanti (mono e di digliceridi degli acidi grassi), aromi. Per la bustina di zucchero impalpabile: zucchero, amido di frumento, aromi.

Colomba: farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria "A" e/o tuorlo (in quantità non inferiore al 4% di tuorlo), burro almeno il 16%, scorze di agrumi canditi in quantità non inferiore al 15%, lievito naturale, sale.
Sono consentiti: granella di zucchero, mandorle, albume, emulsionananti mono e digliceridi degli acidi grassi, amido di riso, latte scremato in polvere, aromi.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Per i prodotti non realizzati nel centro di cottura la ditta dovrà sempre presentare la scheda di composizione dei prodotti offerti sia all'Ufficio refezione scolastica che al plesso di destinazione.
Di tale prodotti è obbligo provvedere alla consegna almeno una volta in tutte le scuole nel periodo di festa Natalizia o Pasquale, tranne che per le cucine interne.

5.2 Frittelle e crostoli o galani

Da fornire esclusivamente nel periodo di carnevale, dovranno essere realizzati in modo artigianale presso forno e/o pasticcerie.
Entrambe le preparazioni saranno fritte in olio di arachide e/o girasole, gli ingredienti previsti sono:
Frittelle: latte intero UHT, zucchero, burro e margarina, semolino o fecola di patate, farina "00", ricotta, uova fresche o pastorizzate, lievito in polvere, aromi arancio e vaniglia.
Crostoli o galani: farina "00", zucchero, uova fresche o pastorizzate, burro e margarina, lievito, vino bianco o marsala.
Per i prodotti non realizzati nel centro di cottura la ditta dovrà sempre presentare la scheda di composizione dei prodotti offerti sia all'Ufficio refezione scolastica che al plesso di destinazione.
Di tale prodotti è obbligo provvedere alla consegna almeno una volta in tutte le scuole nel periodo di carnevale, tranne che per le cucine interne.

5.3 Biscotti confezionati, frollini e biscotti mono-porzione

La composizione principale deve essere la seguente:
farina, zucchero, sostanze grasse (burro, oli vegetali non idrogenati), uova, latte, polvere lievitante e aromi naturali.
Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. Emulsionanti, additivi e antiossidanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n. 250/98). 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. 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 devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari, (il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni) potranno essere forniti alle scuole in confezioni mono-dose da 25-30 gr. circa. I biscotti in monoporzione devono essere reperibili sia come frollini che come biscotti secchi.
Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza della confezione e il lotto di produzione, nel rispetto del D.Lgs. 27/1/92 n. 109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Nelle cucine interne dovrà essere prevista la fornitura di:
- 2 tipologie di biscotto secco
- 2 tipologie di biscotto frollino

Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

5.4 Biscotti Amaretti

La composizione principale deve essere la seguente, secondo quanto definito nel Dec. Ministero delle Attività Produttive del 22/07/2005: zucchero, armelline o mandorle di albicocche, albume d'uovo, semola di grano duro, mandorle. Sono inoltre ammessi: lattosio, proteine del latte, agenti lievitanti, aromi naturali. Non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. Emulsionanti, additivi e antiossidanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n. 250/98).
Gli amaretti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio.
Gli amaretti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari, (DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni).
Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza della confezione e il lotto di produzione, nel rispetto del D.Lgs. 27/1/92 n. 109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Dove prevista la fornitura di prodotto biologico, lo stesso dovrà rispettare anche i criteri indicati al paragrafo 1.3 "Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica".

6. FORMAGGI

I formaggi devono provenire per il 30% da allevamenti biologici. Se non reperibile il prodotto biologico devono essere forniti prodotti a marchio DOP, IGP o "di montagna" .
Sono esclusi dal computo i formaggi da condimento "Parmigiano Reggiano" e "Grana Padano" che saranno sempre forniti a marchio DOP per tutte le scuole di ogni ordine e grado.
I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal D.L 2033/25 art. 32, dal DPR n°54 del 14/01/1997 e succ. mod., rispettando la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'Ordinanza Ministeriale 18.7.1990.
L'etichettatura dev'essere conforme alla normativa vigente ed al D. Lvo n. 181/2003 e succ. modifiche. I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.
Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:
tipo di formaggio; nome del produttore; luogo di produzione; nome del venditore; eventuali additivi consentiti aggiunti (D.M. 209/1996, D. n° 250/98 e DM 4/3/2008); peso di ogni forma e confezione.
Si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento dell'acquisto, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.
I formaggi:
- devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino.
- non devono essere eccessivamente maturi o bacati da acari, non colorati all'interno ed all'esterno; non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore ed il sapore dei formaggi maturi.
- anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi.

Devono comunque corrispondere a tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.
I formaggi ed i derivati del latte devono provenire da stabilimenti riconosciuti ex Reg. CE n. 852/2004 e rispettare le norme specifiche in materia di igiene previste dal Reg. CE n. 853/05 e Reg. CE n. 1020/2008. Inoltre i formaggi DOP e IGP richiesti devono rispettare il DPR 22/09/1981, il Reg. CE 1263/96 ed il REG. CE n° 510/2006.
Criteri microbiologici: Il latte, i prodotti a base di latte (formaggi) ed i derivati del latte devono rispettare i criteri microbiologici (criteri di sicurezza e di igiene del processo) previsti dal Reg. CE n. 2073/05 e Reg. CE n. 1441/07.

6.1 Parmigiano Reggiano (DOP)

Il parmigiano deve essere di prima scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55, al DPR 15/07/1983 e al DPR 9/2/90 e succ. mod., documento unico UE: PDO IT 02202- 14.11.2016 DOP, deve riportare impresso a fuoco

sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dalla normativa in merito ai prodotti DOP e al proprio disciplinare.
Stagionatura:
- per il formaggio grattugiato stagionatura non inferiore a 18 mesi
- per i secondi piatti stagionatura non inferiore a 18-24 mesi DPR 9/10/1990 e succ. mod.

Prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 32%.
Deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non deve contenere sostanze anti fermentative di alcun tipo. Non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro.
Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro. Non deve presentare odore o sapore anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.
Deve essere idoneo all'essere grattugiato.
Confezione esterna: tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale;
Spessore delle crosta circa 6mm
Colore della pasta :da leggermente paglierino a paglierino.
Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante.
Struttura delle pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.
Etichettatura: ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura "Parmigiano Reggiano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto. Il prodotto porzionato dovrà essere corredato di dichiarazione della ditta confezionatrice.
Potrà essere richiesto nei seguenti formati:

- porzioni da 1 Kg
- porzioni da 1/8 di forma
- porzioni da 1/16 di forma
- monoporzione grattugiato da 5g e da 8g
- monoporzione tronchetto da 20 g. e da 25 g.

6.2 Grana Padano da tavola (DOP)

Il grana padano deve essere di 1^ scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod, deve riportare impresso sulla crosta il marchio a fuoco depositato del relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal DPR 22/9/81 e dal Decreto MIPAF 29/01/2003 e succ. mod. Prodotto confezionato in quarti sotto vuoto ai sensi del DM 18/09/1986 e DPR 26/01/1987, è consentita la fornitura in 16mi sotto vuoto per le cucine interne.
Stagionatura:
Il prodotto deve essere stagionato da almeno 12 mesi per il grana padano in secondo piatto da tavola, con stagionatura dai 16 mesi per il grattugiato.
Le forme devono essere regolari e presentare le seguenti caratteristiche:
Prodotto da puro latte vaccino fresco: grasso minimo sulla sostanza secca 32%.
Confezione esterna: tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale.
Spessore delle crosta da 4 a 8 mm.
Colore della pasta: bianco o paglierino.
Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato.
Struttura delle pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia.
A parziale deroga di quanto previsto dalla normative vigenti, si precisa che il grana deve essere ottenuto senza l'aggiunta nella sua fase di produzione di formaldeide DM 18/09/1986. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.
Etichettatura: ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura "Grana Padano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto. Il prodotto porzionato dovrà essere corredato dichiarazione della ditta confezionatrice (linee guida).

6.3 Pecorino Romano (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine, prodotto conforme al DPR 1269/55, DM 06/06/1995, DPCM 03/08/1993 e succ. mod deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato a garanzia delle specifiche prescrizioni normative e rispettare quanto previsto dal DPR 22/09/81.
Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro.

Grasso su s.s. non inferiore a 36%, non deve presentare difetti di aspetto, odore o altro dovuti a fermentazione anomala.

6.4 Asiago (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (D.P.R. 21 dicembre 1978), prodotto conforme al DPR 1269/55, ai Decreti MIPAF del 28/07/2003 e del 23.09.2003 e succ. mod, (Reg. CE n. 1107 del 12/06/96 e reg. CE n. 1200 del 15/10/2007). Deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato a garanzia della rispondenza delle specifiche normative (DPCM 3/08/1993), giorno, mese e anno di produzione, provincia (zona di produzione) e numero di riconoscimento leggibile.

Asiago d'allevo:

Peso medio della forma da 8 a 12 Kg
Grasso minimo su s. s. non inferiore al 34%
Stagionatura: da 90 giorni a 120 giorni

Asiago pressato:

Peso medio della forma da 11 a 15 Kg
Grasso su s.s. non inferiore al 44%
Stagionatura: da 30 a 40 giorni
Tali prodotti dovranno potranno fregiarsi di un secondo marchio Asiago DOP ovvero "Prodotto della Montagna" visibile sullo scalzo della forma.
Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

6.5 Taleggio (DOP)

Formaggio a denominazione di origine protetta (DPR 10/03/86, DM 28/01/99,Regolamento CE 1107/96), prodotto conforme al DPR 1269/55 e successive modifiche. Deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato a garanzia della rispondenza delle specifiche normative DM 09/09/1994.
Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero.
Peso medio della forma 2Kg; grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.
Non deve presentare difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.
Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

6.6 Montasio (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (DPR 10/03/1986, DM 28/01/1999), prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod. (Reg. CE n. 1107 del 12/06/96).
Formaggio grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Peso medio di una forma kg 5-9; grasso sulla sostanza secca: 40%. Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.
Il formaggio Montasio può essere fornito seconde le richieste con la denominazione:

- "fresco" quando ha una stagionatura minima di 60 giorni,
- "mezzano", con una stagionatura minima di 120 giorni,
- "stagionato" con una stagionatura minima di 10 mesi,
- "stravecchio" con una stagionatura minima di 18 mesi

La denominazione deve essere specificata in etichetta.

6.7 Provolone della Valpadana (DOP) dolce

Formaggio a denominazione d'origine protetta (DPCM 09/04/1993), prodotto conforme al DPR 1269/55 e al Decreto MIPAF 19.09.2003 succ. mod. (Reg. CE n. 1107 del 12/06/96).
Formaggio semi duro a pasta filata prodotto da latte di vacca intero; modellatura effettuata manualmente o con l'ausilio di appositi stampi.

Sapore: delicato fino alla stagionatura di 3 mesi.
Peso medio da 500 gr. a 6 Kg; grasso sulla sostanza secca: 44 %. Deve recare apposto all'atto del consumo il contrassegno specifico, nel quale risulti individuata la provenienza geografica.
Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

6.8 Stracchino

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg dopo la produzione.
Ha un contenuto di circa: il 25% di grasso; il 17% di sostanze proteiche; il 4% di ceneri. Consegnato in panetti da 1 Kg circa o in confezioni monodose da circa 100 gr.
Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

6.9 Casatella Trevigiana (DOP)

Formaggio a denominazione di origine protetta (DM 07/12/1999, registrata in ambito dell'Unione Europea ai sensi del Regolamento CE n° 487/2008), prodotto conforme al DPR 1269/55 e al decreto MIPAF 01/02/2006 e succ. modifiche. Approvazione del disciplinare con DM 03/04/2006.
Caratteristiche organolettiche:
Pasta morbida, lucida, lievemente mantecata, fondente in bocca, di colore da bianco latte a bianco crema; sono ammesse lievi occhiature minute. La consistenza della pasta è tale da rendere la Casatella Trevigiana DOP non classificabile tra i formaggi "spalmabili" o ad elevata cremosità.
Crosta assente o appena percepibile, forma tradizionalmente cilindrica.
Profumo lieve, latteo e fresco.
Sapore dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

6.10 Fontina (DOP)

Formaggio a denominazione di origine protetta (DM 07/12/1999, registrata in ambito dell'Unione Europea ai sensi del Regolamento CE n° 2081/92), prodotto conforme al DPR 1269/55 e al decreto MIPAF 01/02/2006 e succ. modifiche.
Formaggio grasso a pasta semi cotta fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C.
Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- grasso minimo sulla sostanza secca 45%
- crosta compatta, sottile, dello spessore di 2mm
- pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura
- fondente in bocca, sapore dolce caratteristico
- colore leggermente paglierino
- essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura
- essere privo di difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

6.11 Crescenza

Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da 1 Kg circa, senza aggiunta di agenti antimicrobici.
La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.
La stagionatura è prevista da 7 a 10 giorni dalla produzione.
La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione. L'etichettatura

dovrà prevedere la provenienza del latte utilizzato come da norma DI del 09/12/2016 e sue modifiche successive. Il prodotto dovrà essere di origine italiana.
Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

6.12 Ricotta da latte vaccino

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, vaccino, latte vaccino, sale, correttore di acidità (ammessi: acido lattico e acido citrico).
La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e inoltre l'etichettatura dovrà prevedere la provenienza del latte utilizzato come da norma DI del 09/12/2016 e sue modifiche successive. L'etichettatura dovrà prevedere la provenienza del latte utilizzato come da norma DI del 09/12/2016 e sue modifiche successiveD.I. 18/03/2019.
Il prodotto dovrà essere di origine italiana.
Si richiede che la ricotta abbia:

- un tenore di grasso s.t.q. pari al 10-20% circa
- un'umidità pari al 70-80%

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

6.13 Mozzarella fior di latte

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza additivi di alcun tipo.
Ingredienti: latte, fermenti lattici, sale, caglio. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione deve essere fornito nelle seguenti pezzature:

- a forma di bocconcino del peso medio compreso tra 100-200 gr.
- in formato "ciliegina" da 10, 15 o 20 g.;
- per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarelle in filoni, non immerse nel liquido di governo.

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269.
Requisiti richiesti: grasso minimo sulla sostanza secca 44%; non presentare macchie o colore giallognolo, sapore non acido e tipicamente burroso; non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in latticello o liquido di governo; devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza. Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionate all'origine presso lo stabilimento di produzione.
L'etichettatura dovrà prevedere la provenienza del latte utilizzato come da norma DI del 09/12/2016 e sue modifiche successive. Il prodotto dovrà essere di origine italiana. D.I. 18/03/2019.
Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

6.13.1 Mozzarella Fior di latte per la preparazione della pizza

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza additivi di alcun tipo.
Ingredienti: latte, fermenti lattici , sale, caglio.
Deve essere utilizzata per la preparazione della pizza, torte salate e prodotti da forno.
Possono essere fornite in varie pezzature:

- a filone peso compreso da 500g a 1kg non immersa nel liquido di governo
- a boccia sferica da 600g a 5kg sottovuoto non immersa nel liquido di governo .

Per i requisiti e l'etichettatura devono rispettare quanto descritto sopra.

6.14 Robiola

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di agenti conservativi.

Il formaggio deve:
- essere maturo
- avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

L'etichettatura dovrà prevedere la provenienza del latte utilizzato come da norma DI del 09/12/2016 e sue modifiche successive. Il prodotto dovrà essere di origine italiana. D.I. 18/03/2019
Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

6.15 Caciotta fresca

E' un formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato crudo. Ad esso viene addizionato caglio in polvere (con minor frequenza quello liquido o in pasta), somministrato in base alla quantità di latte lavorato, per ottenere la coagulazione della cagliata. Viene aggiunto cloruro di sodio mediante il metodo della salamoia, allo scopo di conferire sapidità, favorire lo spurgo del siero e conservare per breve tempo il prodotto.
L'etichettatura dovrà prevedere la provenienza del latte utilizzato come da norma DI del 09/12/2016 e sue modifiche successive. Il prodotto dovrà essere di origine italiana. D.I. 18/03/2019
È un formaggio fresco con stagionatura minima di 20 giorni, da consumarsi entro 1 mese dal suo ottenimento, a pasta molle, contiene un'elevata umidità. Presenta:
- forma tondeggiante e schiacciata, colore bianco, consistenza sostenute
- crosta di spessore max. 1 mm, asciutta, priva di difetti
- il grasso sulla sostanza secca deve essere dal 44 al 47 %
- peso da 800 a 1200 gr.

6.16 Caciotta dell'Altopiano di Asiago (PAT)

Prodotto Agroalimentare Tradizionale (D. Lgs. 30 aprile 1998 n.173), è un formaggio fresco semicotto, prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato crudo. Ad esso viene addizionato caglio in polvere (con minor frequenza quello liquido o in pasta), somministrato in base alla quantità di latte lavorato, per ottenere la coagulazione della cagliata. Viene aggiunto cloruro di sodio mediante il metodo della salamoia, allo scopo di conferire sapidità, favorire lo spurgo del siero e conservare per breve tempo il prodotto.
È un formaggio fresco con stagionatura minima di 20 giorni, da consumarsi entro 1 mese dal suo ottenimento, a pasta molle contiene un'elevata umidità. Presenta:
- forma tondeggiante e schiacciata, colore bianco, consistenza sostenuta
- crosta di spessore massimo 1 mm, asciutta, priva di difetti
- il grasso minimo deve essere il 30% sulla sostanza secca
- peso da 100 a 500g

7 LATTE E DERIVATI

Il latte intero fresco pastorizzato deve provenire da stabilimenti autorizzati CE a norma del D.P.R. 54/1997 per quanto applicabile in virtù del regolamento CE 2076/2005 e ai sensi dei Reg. CE n. 852/04, 853/04, 854/2004 e norme collegate e di applicazione, e deve corrispondere alle caratteristiche previste dalla Legge 169/89 e Legge 3/08/2004 n° 204 e succ. mod.; gli stabilimenti sono tenuti a stendere i manuali aziendali per la rintracciabilità del latte, così come previsto dal decreto del MIPAF 14/01/2005.
Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici, né additivi di alcun tipo, nel rispetto del DM della Sanità del 27/02/1996 n° 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98).
Deve essere prodotto, etichettato, confezionato (confezioni da 1Lt. e da 20 Lt. per uso esclusivo presso i centri cottura), immagazzinato e trasportato in conformità al DPR 54/1997.
Deve provenire unicamente dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi con le seguenti caratteristiche:
colore: opaco, bianco tendente debolmente al giallo;
sapore: dolciastro gradevole
odore: leggero, un po' aromatico

peso specifico compreso tra 1029 e 1034 a +15°C
grasso: non inferiore al 3.5% per il latte intero, tra 1%e 1,8% per il latte parzialmente scremato, massimo 0,5% per il latte scremato.
L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto prevede la normativa vigente, in particolare le date di scadenza dovranno essere conformi al Decreto del MIPAF 27/05/2004 ed al D.L. 24/06/2004 n° 157 e succ. modifiche.
Le confezioni dovranno riportare la provenienza del latte, in conformità al Decreto del MIPAF 24/07/2003 ed al Decreto del MIPAF 27/05/2004 e succ. mod.
Per il consumo giornaliero, in tutte le strutture scolastiche, deve essere utilizzato “latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero" e/o “latte fresco pastorizzato alta qualità”.

7.1 Latte fresco intero pastorizzato alta qualità da agricoltura biologica

Viene definito – latte fresco pastorizzato di alta qualità - il prodotto ottenuto da latte crudo proveniente da allevamenti autorizzati e con i requisiti igienici e di composizione definiti dal DM 185/91 e prodotto in Italia.
Scadenza latte fresco alta qualità: 6 giorni dal trattamento termico Decreto del MIPAF 27/05/2004. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.L. 24/06/2004 n° 157 e succ. modifiche.
Tale prodotto dovrà essere utilizzato per tutte le preparazioni per Asili Nido e Scuole dell’Infanzia (veicolati e con cucina interna) sia quando utilizzato tal quale (merende) che per le preparazioni.
Per le scuole primarie e secondarie sarà utilizzato latte fresco intero pastorizzato per le seguenti preparazioni:
- **besciamella**
- **purè di patate**

Per le altre preparazioni delle scuole primarie e secondarie potrà essere utilizzato latte UHT di cui al paragrafo 7.2.

7.2 Latte UHT a lunga conservazione da agricoltura biologica

Per le preparazioni culinarie è consentito anche l’uso di latte a lunga conservazione (UHT) intero o parzialmente scremato, conforme al DPR 54/1997 e succ. mod. salvo l’utilizzo di latte fresco intero pastorizzato alta qualità biologico per le casistiche di cui al punto 7.1.
L’etichettatura dovrà prevedere la provenienza del latte utilizzato come da norma DI del 09/12/2016 e sue modifiche successive. Il prodotto dovrà essere di origine italiana.

7.3 Yogurt intero, alla frutta e magro da agricoltura biologica

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus termophilus*) in determinate condizioni. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta. Lo yogurt potrà essere proveniente da latte intero, parzialmente scremato con o senza aggiunta di frutta in purea devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D. lgs 109/92 così come integrato dall’art. 1, comma 1, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68, e dal D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Lo yogurt magro può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%. 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, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. La pezzatura richiesta è quella da 125 gr per cucine interne e veicolati, o 500-1000 gr solo per le cucine interne su specifica richiesta. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° °C.
L’etichettatura dovrà prevedere la provenienza del latte utilizzato come da norma DI del 09/12/2016 e sue modifiche successive. Il prodotto dovrà essere di origine italiana.

Il prodotto dovrà essere fornito nelle seguenti varianti:

- **Yogurt intero, bianco o alla frutta**
- **Yogurt magro bianco o alla frutta**

- **Yogurt con biscottino o cereali a parte**
- **Yogurt da bere in confezioni da 500 o 1000 (per cucine interne) e da 80-100-200 ml (per scuole veicolate).**

Sarà fornito in monoporzioni da 80-100 ml per le scuole dell'infanzia e in confezioni da 200 ml per le scuole primarie e secondarie.

7.4 Burro di centrifuga

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg CE 852/04,e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L 1526/56, modificato, dalla legge 19 febbraio 1992, n. 142, dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni, dal D.P.R. 13 novembre 1997, n. 519, dal D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507, dal Reg.CE 2991/94 e dalla L 577/97,dalla L 202 del 13/5/1983 e succ. mod.
Il prodotto deve provenire dalla centrifugazione di panna fresca.
Aspetto: pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.
Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%. Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate, non superiori ad 1 kg.
L'etichettatura dovrà prevedere la provenienza del latte utilizzato come da norma DI del 09/12/2016 e sue modifiche successive. Il prodotto dovrà essere di origine italiana.

7.5 Burro tradizionale

Come definito dal Regolamento CE n.2991/94 del 5 dicembre 1994 e dalla Decisione del Consiglio del 6 ottobre 1998, il burro tradizionale è quel prodotto ottenuto direttamente dal latte o dalla crema di latte o panna; la crema di latte o panna è il prodotto ottenuto dal latte, sotto forma di un'emulsione di grassi in acqua con tenore minimo in peso di grassi lattieri del 10%.
Il burro tradizionale deve avere le seguenti caratteristiche:

- tenore di materie grasse del latte uguale o superiore all'80% ma inferiore al 90%
- tenore massimo di acqua del 16%
- materie secche non grasse massimo 2%

Aspetto: pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.
Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%. Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate, non superiori ad 1 kg.
L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato dal D. Lgs. 109/92, modificato con D.Lgs. 183/2003.
L'etichettatura dovrà prevedere la provenienza del latte utilizzato come da norma DI del 09/12/2016 e sue modifiche successive. Il prodotto dovrà essere di origine italiana.

7.6 Panna da crema di latte UHT

La panna da cucina dovrà avere un contenuto minimo in grasso del 20% ed essere confezionata e commercializzata rispettando le norme contenute nel DL 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni, dal D.Lgs. 16 febbraio 1993 n. 77, dal D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 68, dal D.Lgs. 10 agosto 2000 n. 259, dal DPR 327/1980, come integrato con D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155, dal D.Lgs. 31 marzo 1998 n. 114, dalla L. 27 dicembre 1997 n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999 n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997 n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985 n. 254. Confezionata in tetrabrik asettico da 500 ml o da 200 ml.
L'etichettatura dovrà prevedere la provenienza del latte utilizzato come da norma DI del 09/12/2016 e sue modifiche successive.

7.7 Budini UHT

Condizioni generali: devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e riposti in contenitori sigillati. Le caratteristiche devono corrispondere alle normative vigenti in materia. Si potrà utilizzare anche un prodotto preconfezionato dalle industrie alimentari purchè su ogni singolo contenitore le dichiarazioni siano compatibili con le attuali Direttive previste dal D.L 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Il prodotto non dovrà contenere additivi non consentiti dalla legge.
Gusti: vaniglia, cioccolato, panna cotta, crème caramel.

7.8 Preparati per budini

Il preparato deve contenere i seguenti ingredienti: zucchero, amido, destrosio, aromi, sale, addensanti e coloranti naturali.
I preparati per i budini, saranno al gusto di cacao o vaniglia, panna cotta o crème caramel.
Il budino deve essere preparato il giorno prima della distribuzione, confezionato in vaschette chiudibili che non permettano la fuori uscita del prodotto. La temperatura di conservazione e di trasporto deve essere inferiore a 10° C.
Si chiede alle ditte di predisporre diagramma di flusso di tale preparazione per le necessarie valutazioni.

7.9 Gelati in vaschetta monouso, in coppette o biscotto monoporzione

I prodotti dovranno essere conformi alla normativa vigente. Il gelato deve essere fornito in forma di:

- vaschette da lt. 1, 2, 3, 5 l.
- coppette di peso variabile tra 40 e 60 gr.
- biscotto mono porzione tipo “sandwich” alla panna o in più gusti accoppiato a due biscotti chiari e confezionato singolarmente avente un peso netto di almeno 50 g.

Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto offerto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta; la preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.
La confezione deve essere pulita e non aperta, deve riportare ben leggibile la data di scadenza e rispettare quanto previsto dal D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata; il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie adeguate, almeno –10°C, avvalendosi anche dell’ausilio di placche eutettiche.
Dovrà essere prevista la fornitura di ghiaccioli a base di acqua e frutta per la gestione delle diete speciali che escludono latte e derivati, frutta secca, soia o altri eventuali allergeni contenuti nei gelati “tradizionali”. Il prodotto dovrà essere privo di coloranti e conservanti.

8. INSACCATI E AFFETTATI

Gli insaccati e gli affettati devono provenire per il 30% da produzione biologica. Se non reperibile il prodotto biologico devono essere forniti prodotti a marchio DOP, IGP o “di montagna”.

I prodotti dovranno:
a) essere di 1° qualità
b) avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di insaccato o affettato da fornire;
c) essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
d) risultare di sapore gradevole.
La stagionatura dovrà riferirsi a quella degli insaccati/affettati a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.
Saranno rifiutati prodotti che presentino principi di alterazione.
A richiesta tutti gli insaccati e gli affettati dovranno essere forniti alle cucine interne già affettati e pronti all’uso, usando solo i prodotti di seguito descritti e veicolandoli garantendone temperature tra 0 e 4° allegando copia della etichetta del prodotto affettato e data di lavorazione.

8.1 Prosciutto crudo DOP

Prodotto
Prosciutto crudo di 1° qualità.

Aspetto
Prosciutto disossato in confezione sottovuoto. Il colore al taglio deve essere uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. Il prodotto deve inoltre presentare:

- basso contenuto di sale **(Reg. CE 1924/2006);**
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa marezzatura della muscolatura.

Conservanti
Assenti.

Caratteristiche del prodotto
Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti **riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 e pertanto sottoposti ai previsti controlli ufficiali da parte dell'Autorità Competente (D.Lgs.193/2007, Reg. UE 2017/625).**
Prodotto ottenuto da cosce fresche di suini allevati e macellati in Italia. Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 12 mesi ed il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 Kg. di peso.
Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico.
Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.
Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5-5.5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%

l'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

Imballaggio
I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Etichettatura
Conforme al **Reg. UE 1169/2011, alla Dir.2011/91/UE e al D.Lgs. n. 231 del 15/12/2017.**
Indicazioni obbligatorie:

a) denominazione di origine di tutela "Prosciutto crudo di Parma", "Prosciutto crudo San Daniele del Friuli", "Prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo";
b) il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato dal produttore;
c) la sede dello stabilimento di produzione e/o confezionamento;
d) la data di confezionamento;
e) numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione o confezionamento (Reg. CE 853/2004 e s.m.i.)
f) quantità netta;
g) il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto);
h) identificazione del lotto;
i) modalità di conservazione.

8.1.1 Prosciutto crudo San Daniele del Friuli (DOP) note specifiche

Prosciutto a denominazione di origine protetta (D.M. 29/10/1999), prodotto da coscia fresca di suino nato, allevato e macellato nella zona tipica di produzione indicata nel Reg. di Esecuzione della L. 30/1990. Etichettato secondo quanto previsto dall' art. 30 del D.M. n° 298/93.
Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 30 del 14 febbraio 1990:

- ricavato dalla coscia fresca, di peso non inferiore a 10 Kg,
- stagionato per un periodo non inferiore a 12 mesi dalla salatura che deve avvenire durante tutto l'arco dell'anno. E' escluso ogni procedimento di stagionatura forzata (stufatura).
- la tenerezza all'ago-sonda ed al taglio;
- la presenza della parte grassa perfettamente bianca in giusta proporzione col magro di colore rosato e rosso con qualche nervatura;
- il sapore dolce delle carni;
- l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal tipico periodo di stagionatura.

8.1.2 Prosciutto crudo di Parma (DOP) note specifiche

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito consorzio.
Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.
Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. 26 del 13/2/1990 e succ. modifiche. Stagionatura non inferiore a 12 mesi come da D.M. n. 67054 del 5/12/2005 in vigore dal 1 gennaio 2006.
Assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazzature bianche da granuli di tiroxina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

8.1.3 Prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo (DOP) note specifiche

Prosciutto a denominazione di origine protetta prodotto nel rispetto del DM 5/04/1991 e reg. CE n. 1107/96. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 628 del 4 novembre 1981.

8.2 Prosciutto cotto senza polifosfati di alta qualità

Il prosciutto cotto di alta qualità deve provenire da **stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.CE 853/2004 epertanto sottoposti ai previsti controlli ufficiali da parte dell'Autorità Competente (D. Lgs. 193/2007, Reg. UE 2017/625).**
La definizione del prodotto deve rispettare quanto citato dall'art. 1 e dall'art. 9 del Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 21/09/2005 (G.U. n°231 del 04/10/2005) e sue modifiche con D.M. del 26/05/2016. Il prosciutto cotto deve inoltre essere prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione comunitaria, preferibilmente nazionale; di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose; senza aree vuote (bolle e rammollimenti).Il prosciutto cotto dovrà essere fornito con cotenna, per poter utilizzare il prodotto decotennato dovrà essere fatta specifica richiesta comprovata da analisi di materia prima e da analisi di gestione di processo presso il centro cottura e solo successivamente la stazione appaltante potrà pronunciarsi in merito.
Nel prosciutto cotto di alta qualità, nella sezione mediana del prodotto finito, devono essere chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali della coscia intera del suino ed il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) deve essere inferiore o uguale a 76.5.(art. 9 D.M. Attività Produttive del 26/05/2016). Qualora l'UPSD non fosse dichiarato dovranno essere presenti tutti i parametri per consentirne il calcolo ovvero: grasso%, umidità%, proteine%, ceneri%.
La composizione del prodotto deve rispettare l'art.1 e l'art. 9 del D.M. 21/09/2005 del DM 26/05/2016 **senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, glutine, saccarosio.**
Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, nè di grasso sfatto, nè di odori sgradevoli.

Il peso del prosciutto dovrà essere tra 7 e 10 Kg partendo da un peso in vivo di 120 Kg.
L'esterno non deve presentare "patinosità" superficiale né presentare odore sgradevole. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o un odore e sapore di rancido. Non deve presentare alterazioni di colore, odore e sapore; non deve presentare iridizzazione, picchiettatura, alveolature o altri difetti, non deve risultare contaminato.
In etichetta dovrà essere dichiarato il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione, e quanto previsto in conformità **al Reg. UE 1169/2011, alla Dir. 2011/91/UE e al D. Lgs. N.231 del 15/12/2017.**

8.3 Bresaola della Valtellina (IGP)

La bresaola è prodotta esclusivamente con carne ricavata dalla coscia di bovino dell'età compresa tra i 2 e i 4 anni. La stagionatura varia da 4 a 8 settimane, in funzione della pezzatura del prodotto. Prodotto a indicazione geografica protetta (regolamento CE n. 2081/92).
Il prodotto deve avere:
a) consistenza soda ed elastica
b) aspetto al taglio compatto ed assente da fenditure
c) colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa
d) profumo delicato e leggermente aromatico
e) gusto gradevole moderatamente saporito, mai rancido.

Il prodotto dovrà rispettare le caratteristiche previste dal disciplinare approvato con decreto MIPAF del 23 dicembre 1998 (G.U. n. 5 del 08/01/99). In etichetta, oltre alle diciture obbligatorie per legge, dovranno esser presenti le seguenti indicazioni:
- "Bresaola della Valtellina", seguita da "Indicazione Geografica Protetta" o la sigla IGP
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore p
- la sede **e il numero di riconoscimento** dello stabilimento di **produzione/confezionamento** sezionamento o confezionamento
- il marchio IGP approvato dalla CE

Il prodotto dovrà essere conforme al **Reg. CE 853/2004 e pertanto sottoposto ai previsti controlli ufficiali da parte dell'Autorità Competente (D.Lgs. 193/2007, UE 2017/625).**

8.4 Mortadella Bologna (IGP)

Il prodotto dovrà rispettare quanto espresso nel disciplinare di produzione DM 7 ottobre 1998, il Regolamento CE n. 1549 del 17/07/1998 e potrà essere fornito in tranci o affettato.
In etichetta deve essere ben visibile:
- la scritta Mortadella Bologna seguita da "Indicazione Geografica Protetta" o la sigla IGP
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore come cita l'art. 7 del disciplinare
- la sede e il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione

e quanto previsto dal **Reg. UE 1169/2011, dalla Dir. 2011/91/UE e dal D.Lgs. n.231 del 15/12/2017**

8.5 Speck Alto Adige (IGP)

Lo speck è un tipo di prosciutto ottenuto dalla coscia del suino che viene sottoposto ad affumicatura e a una breve stagionatura (non superiore a tre-quattro mesi) con sale, in appositi locali che vengono mantenuti a una temperatura che non supera i 20 °C. Il periodo di stagionatura dipende dal peso della coscia; generalmente il periodo varia dalle 20 alle 32 settimane. Ha forma appiattita ed allungata, con poche venature di grasso, di colore rosa acceso e dal caratteristico sapore in cui si fondono sia il gusto moderatamente salato, che quello speziato e affumicato. Il prodotto finito avrà un peso di circa 4,5 chilogrammi e un quantitativo di sale non superiore al 5%.
Il prodotto dovrà rispettare quanto espresso nel disciplinare di produzione approvato nel 1996 (Reg. Ce 2081/92, Legge 526/99, DM 10/09/1999); in etichetta dovrà essere presente quanto previsto dal **Reg. UE 1169/2011, dalla Dir. 2011/91/UE e dal D.Lgs. n.231 del 15/12/2017.**

8.6 Affettato di tacchino

L'affettato di petto o fesa di tacchino deve essere di buona qualità, deve risultare uniforme, avere il caratteristico colore, sapore tipico con assenza di aromi particolari, senza parti esterne eccessivamente essiccate. Il prodotto deve essere privo di glutine e di derivati del latte. I grassi non devono superare il 2% sul prodotto finito.
Non deve contenere polifosfati e glutammato monosodico, sono ammessi i seguenti ingredienti:

- fesa di tacchino almeno al 85%
- acqua
- sale
- aromi
- Conservante: nitrito di sodio

Il prodotto deve essere usato esclusivamente per le diete religiose o in casi particolari (scioperi, feste, ecc) concordati e autorizzati dall'amministrazione comunale.
Il prodotto dovrà essere commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80, dal **Reg. UE 1169/2011, dalla Dir. 2011/91/UE e dal D.Lgs. n.231 del 15/12/2017** Dlgs. 109/1992 , D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

9. CARNI REFRIGERATE (bovine – suine – avicunicole – equine)

9.1 – Carne di bovino adulto, refrigerato e confezionato sottovuoto con etichettatura facoltativa volontaria

Descrizione: Le carni devono provenire da animali assoggettati a sistemi di etichettatura volontari, notificati al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, (controllati da organismi terzi indipendenti accreditati secondo norma europea ISO/IEC 17065), Regolamento UE n. 653/2014 e D.M. n.876 del 16/01/2015 (G.U. n. 56 del 09/03/2015). Le carni devono provenire da animali provenienti da allevamenti registrati ex DPR 317/96 e macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ex Reg CE 853/04. Sono ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, buona conformazione, di età:
- bovino adulto: da 12 mesi ma non superiore ai 30 mesi, devono provenire da bovino maschio o femmina che non abbia partorito e non sia gravida secondo tabella descrittiva Allegato IV Reg. UE 1308/2013.
La razza dovrà rispettare l'elenco delle razze autorizzate e codificate dal Ministero della Salute.
Categoria di appartenenza secondo la classificazione CEE/S EUROP e Modalità applicative del reg. (CE) n. 1760/2000 e Allegato IV Reg. UE 1308/2013 :

- A/E3 (A= vitellone, E= sviluppo dei profili delle carcasse eccellenti, 3= stato di ingrassamento medio)
- A/U3 (A= vitellone, U= sviluppo dei profili delle carcasse ottime, 3= stato di ingrassamento medio)
- E/E3 (E= giovenca, E= sviluppo dei profili delle carcasse eccellenti, 3= stato di ingrassamento medio)
- E/U3 (E= giovenca, U= sviluppo dei profili delle carcasse ottime, 3= stato di ingrassamento medio)

La carne deve essere disossata, con frollatura di almeno 10 giorni per il bovino adulto, conservata alla temperatura di 0-4°, e successivamente commercializzata in confezioni sotto vuoto, nei tagli anatomici richiesti. Sulla base della resa del prodotto, il cuoco delle cucine comunali potrà scegliere un taglio anche se non specificato nel sottostante elenco per la preparazione consentita.
<u>Quarto posteriore:</u>

- Fesa → indicativamente per: scaloppe, arrosti, spezzatino, umido
- Noce con esclusione di geretto → indicativamente per: fettine e arrosto
- Scamone → indicativamente per: bistecche, arrosti, spezzatino
- Filetto → indicativamente per: bistecche e cottura rapida
- Sottofesa squadrata con magatello → indicativamente per: arrosti
- Fetta di mezzo → indicativamente per: cotolette e involtini

<u>Quarto anteriore:</u>

- Reale senz'osso squadrato, senza la parte distale del collo privato del cordone e del grasso di superficie e con muscoli intercostali di altezza massima di 2 cm. → indicativamente per: carne tritata e polpette
- Fusello e girello di spalla o rotondino di spalla → indicativamente per: arrosti e lesso
- Nocetta, scapino o copertina → indicativamente per: lesso
- Fermo o fesone di spalla → indicativamente per: arrosti e affettato

Per la preparazione di polpette e hamburger è richiesto che l'impasto non sia preparato con una sola tipologia di carne ma nella seguente percentuale:

- 30% con tagli di quarto anteriore
- 70% con tagli di quarto posteriore

Come da indicazioni da “Linee Guida Regionali per la ristorazione scolastica” edizione agosto 2017, sono da prediligere i tagli da quarto posteriore.
I tagli devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso, del connettivo di copertura e da cartilagini, rifilati completamente da ogni residuo.
Etichettatura: deve essere conforme alle seguenti normative e regolamenti: Reg. CE n° 1760-1825/2000 e successive modificazioni, DM 04/05/1998 n° 298 (classificazione carcasse bovine) Regolamento UE n. 653/2014 e D.M. 16/01/2015 (G.U. n. 56 del 09/03/2015) .
I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dal Reg. CE 853/2004 e pertanto sottoposti ai previsti controlli ufficiali da parte dell’Autorità Competente (D.Lgs. 193/2007, Reg. UE 2017/625).

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o apposta in forma inamovibile:

INDICAZIONI NECESSARIE	**SPECIFICHE**
Nascita	Paese di Nascita che deve essere indicato per esteso e non in sigla
Allevamento	Paesi di Allevamento/ingrasso
Macellazione e bollo CE	Paese e numero di **riconoscimento comunitario**
Sezionamento bollo CE	Paese e numero di **riconoscimento comunitario** del laboratorio di Sezionamento
Età dell’animale	Espressa in mesi e/o giorni per la carne di bovini con più di 12 mesi
Nome e ragione sociale del produttore e Sede dello stabilimento di produzione/confezionamento	Conformemente al reg. CE 853/2004
Codice di riferimento animale/ numero Lotto e ID animale	Numero che identifica l’animale o il gruppo di animali e numero di auricolare
Categoria commerciale	Es. vitellone
Denominazione della razza, Taglio anatomico e Peso netto	Es. Limousine, fesa, Kg. 4.5
Indicazione della classificazione delle carcasse	Secondo i Regolamenti Comunitari e recepimenti successivi (DM 04/05/1998 n° 298) e Allegato IV Reg. UE 1308/2013.
Data di confezionamento e Data di scadenza	

Confezionamento: I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto ai sensi del D.M. 21 marzo 1973, del Reg. CE 1935/2004, del Reg. 853/2004 e pertanto sottoposto ai previsti controlli ufficiali da parte dell’Autorità Competente (D.Lgs 193/2007, Reg. UE 2017/625).
Ogni confezione dovrà essere in sottovuoto porzionato, il sottovuoto deve essere a regola d'arte deve essere totale, dovrà riportare tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall'inizio dell'allevamento. La carne sottovuoto non dovrà presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale.
Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge.
La carne bovina deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; essere esente da contaminazioni microbiche, fungine e priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché nel rispetto dei tenori massimi di alcuni contaminanti ai sensi del Reg. CE 1881/2006.
Si richiedono confezioni da 100 – 200 gr per la preparazione di diete.
Le etichette delle carni, utilizzate presso il centro cottura, devono essere inviate mezzo pec una volta al mese al settore scrivente, per la verifica del rispetto del CSA in modo ordinato e con gli auricolari

leggibili. Dovranno essere ripartite per le singole preparazioni effettuate con specifica delle data di utilizzo.
Le copie delle etichette di cui sopra devono essere inviate all'Ufficio Refezione con la relazione mensile.

9.2 Carne di vitellone bianco dell'appennino centrale igp e carni di vitellone piemontese della coscia igp

Queste due tipologie di carni provengono da animali assoggettati ai Disciplinari IGP normati dalla comunità europea ai sensi della normativa vigente.
L'etichettatura dei suddetti tagli di carne dovrà adempiere alla normativa vigente obbligatoria, riportare inoltre:

- numero di riferimento e codice di rintracciabilità,
- la denominazione e il logo del consorzio di tutela,
- il logo dell'Unione e/o l'acronimo IGP,
- la razza del soggetto ad esclusione dei lotti costituiti da più razze.

L'etichetta potrà riportare anche le informazioni previste nel documento di controllo di cui all'art. 6.2 del disciplinare, la S.A. si riserva di farne richiesta per verifica e controllo.

9.3 Carni di suino fresche refrigerate

Condizioni generali:

- deve provenire da animali con massa magra stimata in percentuale, sul peso della carcassa, pari o superiore al 50% (Reg. UE 1308/2013) ovvero classi E ed U del decreto citato.
- deve soddisfare le vigenti disposizioni del Reg. CE 853/04;
- deve provenire da allevamenti nazionali
- deve essere specificata la provenienza e l'allevamento,
- deve provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CE.
- non è possibile utilizzare la carne di verri e/o scrofe
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

Tipologia dei tagli:

- Lombata (o lonza o filone)
- Arista (o carrè)
- Fesa di coscia o Fesetta
- Filetto

Confezionamento: I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto ai sensi del D.M. 21 marzo 1973, del Reg. CE 1935/2004 e pertanto sottoposto ai previsti controlli ufficiali da parte dell'Autorità Competente, (D. Lgs. 193/2007, Reg. UE 2017/625).
Ogni confezione dovrà essere in sottovuoto, conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione; la confezione non dovrà presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale o perdita del vuoto.

Etichettatura: nel rispetto del Reg**.** UE 1169/2011, della Dir. 2011/91/UE e del D.Lgs. n.231 del 15/12/2017. Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o apposta in forma inamovibile:

- il nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore,
- il Paese di origine o il luogo di provenienza
- la data di scadenza o il TMC,
- il peso netto,
- la data di confezionamento,

- il nome del taglio anatomico,
- modalità di conservazione, dello
- sede dello stabilimento di produzione e il numero di riconoscimento comunitario ai sensi del Reg. CE 853/2004 .

La carne di maiale per le scuole dell'Infanzia dovrà essere di provenienza biologica, conforme alla normativa vigente Reg. UE 889/2008, Reg UE 505/2012, Reg. UE 834/2007. Per l'etichettatura dovrà rispondere a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e 1337/2013.

9.4 Carni di puledro fresche refrigerate

Condizioni generali:
- deve essere prodotta ai sensi del Reg. CE 853/2004**;**
- deve essere specificata la provenienza e l'allevamento, preferendo allevamenti nazionali o CE, escludendo gli extracomunitari;
- deve provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CE, deve presentare colore rosso acceso, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

Tipologia dei tagli:
- noce o lombata e fettine di noce da 100 gr
- filetto
- scamone
- roast-beef

Confezionamento: I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto ai sensi del D.M. 21 marzo 1973, del Reg. CE 1935/2004, del Reg. CE 853/2004 e pertanto sottoposto ai previsti controlli ufficiali da parte dell'Autorità Competente (D.Lgs. 193/2007, Reg. UE 2017/625).
Ogni confezione dovrà essere in sottovuoto, conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione; la confezione non dovrà presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale o perdita del vuoto.
Si richiedono confezioni da 100 – 200 gr per la preparazione di diete.

Etichettatura: deve riportare la ditta produttrice, la data di scadenza o il TMC, il peso, il nome del taglio anatomico, la data di lavorazione e confezionamento nel rispetto del Reg. UE 1169/2011, della Dir. 2011/91/ UE e del D.Lgs. n.231 del 15/12/2017.

9.5 Carni avicunicole fresche e refrigerate

Prodotto
Fanno parte di questa categoria: polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo (sovracosce), petti di pollo, fesa di tacchino, coniglio disossato. Le carni non devono provenire da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie sopracitate.

Aspetto
La carne di coniglio dovrà provenire da animali allevati e macellati in Italia, di pezzatura media intorno ai 2 Kg, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale.
Gli animali dovranno avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni.
Il coniglio intero disossato dovrà presentare tessuti muscolari di colorito rosa chiaro lucente, i grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti.
I fasci muscolari costituenti la lombata devono eguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

Le carni avicole dovranno presentare i seguenti requisiti, nel rispetto del Reg. 543/2008:
- provenire da animali allevati e macellati in Italia, appartenenti alla classe "A", macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie.

Gli animali dovranno avere un'età non inferiore ai 40 giorni .
I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle.
Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo – rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue.
I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Tagli

Carne di coniglio
Per la carne di coniglio dovrà essere fornito solo coniglio intero disossato.

Carne avicola

Pollo
Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra Kg.1.700 e Kg.1.800 ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al regolamento Reg. 543/2008 recante modalità di applicazione del reg. CE n. 1234/2007: rientranti nella classe "A" (Reg. CE 543/08 art. 7). Per la gallina si consigliano pesi tra i 2.000 Kg. e i 2.500 Kg.
Le cosce di pollo dette anche fuselli, fusi o perine, dovranno avere un peso pari a:
- 130/150 gr. se costituiti da tibia e fibula (fusi)
- 150/170 gr. se costituiti dal femore (sovracosce)
- 220/250 gr. se costituiti da femore, tibia e fibula (cosce)

Le anche di pollo denominate anche sovracosce, dovranno avere pezzatura omogenea con peso uniforme pari a 130/150 gr., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.
I petti di pollo con denominazione commerciale "petto con forcella", dovranno corrispondere ad un peso complessivo non inferiore ai 300 gr. e non superiore ai 500 gr., con uno scarto non superiore al 10%.

Tacchino

La fesa di tacchino deve riportare la denominazione commerciale di "filetto /fesa", e deve avere un peso non superiore a 2.000 – 2.500 Kg.

Caratteristiche

Le carni di pollame, tacchino devono provenire da allevamenti estensivi al coperto (Reg. CE n. 543/2008), nazionali, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.
Le carni di coniglio devono provenire da allevamenti nazionali, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti.
Inoltre tutte le carni avicunicole devono:
- provenire da animali non trattati con sostanze ormonali, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CE.
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati da non oltre 7 gg e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;

Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto; conformemente pertanto, a quanto riportato dal Reg. CE 853/04 e sue modifiche ed integrazioni.

Etichettatura per la carne avicunicola

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o apposta in forma inamovibile:

- denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Reg. CE n. 543/2008)
- la data di scadenza o il TMC,
- il peso netto,
- stato fisico: fresco,
- modalità di conservazione,
- il nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore,
- sede dello stabilimento di produzione e confezionamento,
- numero di riconoscimento comunitario
- la data di confezionamento,
- sull'imballaggio secondario dovranno essere riportate le medesime indicazioni dell'imballo primario.

Si richiedono confezioni da 100 – 200 gr per la preparazione di diete.

Specifiche per l'etichettatura del pollame

L'etichettatura dovrà rispondere a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e 1337/2013.
La carne di pollo e tacchino dovrà essere di produzione biologica al 100% per gli asili nido e le scuole dell'infanzia; per il 20% di produzione biologica per le scuole primarie e secondarie, il restante 80% dovrà essere fornita con etichettatura facoltativa Mipaf D.M. 29.07.2004 con le diciture:

- allevamento senza antibiotici
- o rurali in libertà
- o rurali all'aperto

Tali informazioni devono comparire in etichetta e in tutti i documenti delle carni consegnate per ogni singolo conferimento.

9.6 Carni avicunicole fresche e refrigerate da agricoltura biologica

Fanno parte di questa categoria: polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo (sovracosce), petti di pollo, fesa di tacchino, coniglio disossato. Le carni devono provenire da allevamenti da agricoltura biologica conforme alla normativa vigente Reg. UE 889/2008, Reg. UE 505/2012,Reg. UE 834/2007. Per l'etichettatura dovrà rispondere a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e 1337/2013.

Le carni avicunicole fresche biologiche dovranno possedere tutti i requisiti base previsti al paragrafo 9.5 del presente Allegato.

10 UOVA

10.1 Uova fresche da agricoltura biologica

Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria "A" e provenire da agricoltura biologica(Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008) di produzione nazionale**,** fresche e selezionate, con guscio integro, pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente di corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo. Devono essere conformi al Reg. CE n. 2052/2003 e e Reg. CE 589/2008, D.M. 13.11.2007. Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.
Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5° C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.
Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.
Le uova devono recare stampigliato sul guscio un codice che identifica il produttore e il sistema di allevamento delle ovaiole (circ. MIPAF 19/01/04 n.1; D. Lgs. 29/07/03 n. 267; regolamento CE n. 2295/2003).

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- 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 “da agricoltura biologica”
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore), peso medio di g. 55/60
- la categoria: fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione)
- la data di scadenza

La temperatura di trasporto deve essere inferiore a +10°C.

Le uova devono comunque essere lavate ed immediatamente asciugate in modo accurato con materiale monouso subito prima del loro impiego.

10.2 Uova pastorizzate da agricoltura biologica

Uova intere pastorizzate in confezioni idonee da lt. 1 di uova di gallina fresche da agricoltura biologica, sgusciate e pastorizzate, **di categoria “A”.** Devono essere conformi al Reg. CE n. 1234/07, le cui modalità di applicazione sono contenute nel reg.CE 589/08. Devono essere assolutamente assenti odori anomali, frammenti di guscio o altre impurità. Le uova devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti CE, conforme al Reg. CE 853/2004, confezionate in imballaggi idonei recanti la data di scadenza e consegnate con automezzi che rispettino le specifiche disposizioni di legge (Reg. CE 1935/2004 e Reg. 852/2004). Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate completamente. Non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte. Etichettatura conforme al Reg. UE 1169/2011, alla dir. 2011/91/UE e al D.Lgs. n. 231del 15/12/2017**.**

10.3 Tuorlo d’uovo pastorizzato da agricoltura biologica

Il tuorlo d’uovo fresco pastorizzato è un prodotto ottenuto dalla sgusciatura di uova fresche di cat. “A”, liquido, omogeneo ed amalgamato, privo di impurità, calaze, grumi e pezzetti di guscio. Ha colore e odore tipici dell’uovo fresco, è senza additivi, conservanti e coloranti. Il tuorlo d’uovo è sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione a 67°C per 5 minuti e successivamente viene refrigerato a + 4 °C.
Il tuorlo d’uovo fresco pastorizzato devono essere prodotte e commercializzate in maniera conforme a quanto stabilito dalle vigenti normative (Reg.CE 2076/2005 e successive modifiche).
L’etichetta deve essere conforme a quanto previsto da Reg. UE 1169/2011, D.Lgs. n. 231 del 15/12/2017 181/2003.
I veicoli ed i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalle normative siano mantenute in modo continuo durante il trasporto.
Deve essere fornito prodotto in confezioni in tetrapack da 1 lt, nel rispetto della temperatura di conservazione indicata in etichetta.

11 PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004**.**
Il prodotto deve essere fornito nella tipologia “Filetto”, accuratamente toilettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle, non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, non deve contenere conservanti, additivi o aver subito fenomeni di scongelamento. I filetti devono essere completamente deliscati; privi di residui di pelle e di grumi di sangue, e devono essere commercializzati in I.Q.F. (Individually Quick Frozen) o interfogliati. Si richiede che le confezioni consegnate non superino i 4/6 Kg di peso.
Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore anomalo, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere comprese tra il 5-20% del peso, i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione. Nelle etichette dei prodotti deve essere sempre indicato il peso al netto dopo lo sgocciolamento privo di glassatura.

In caso di difficoltà nella reperibilità del prodotto ittico con peso sgocciolato superiore al 20% dovrà essere richiesta l'autorizzazione con la relativa documentazione indicando il peso netto del prodotto dopo sgocciolamento privo di glassatura.
Inoltre verranno respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura, presentano al controllo organolettico le seguenti anomalie:

- Presenza di corpi estranei
- Odore di ammoniaca
- Colorazione giallastra
- Odore e/o sapore sgradevole o improprio
- Aree di disidratazione (c.d. bruciature da freddo)
- Ammuffimenti
- Parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna del prodotto.

Al fine di garantire la variabilità dei prodotti proposti, verrà ammesso l'utilizzo di pesce congelato esclusivamente nel caso di mancato reperimento documentato del prodotto surgelato.

Come da requisiti base dei CAM (Criteri Minimi Ambientali) la D.A. dovrà garantire prodotti ittici con le seguenti caratteristiche:

- proveniente da pesca sostenibile con certificazione MSC o FS o equivalenti
- di non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile", quasi minacciata dall'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura
- 1 volta l'anno fornire pesce di acqua marina di allevamento biologico

La D.A. dovrà concordare con L'Ufficio Refezione la tipologia di pesce biologico da fornire.

LIMITI MICROBIOLOGICI
I valori microbiologici sulla materia prima e sul prodotto cotto sono specificate nell'allegato E del CSA.

Metalli pesanti: il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo per i prodotti della pesca compresi nella Parte 3 dell' Allegato del Regolamento CE n. 1881/2006 e successive modifiche con il tenore massimo di 1 milligrammo per chilogrammo.

TIPOLOGIA
Verdesca - filetti di platessa - filetti di halibut - cuore e filetti di merluzzo - filetti di pesce persico - filetto di orata - filetto di branzino - filetti di trota - filetti di salmone - palombo a tranci e a filone - nasello - pesce spada - tonno intero o a tranci - seppie - calamari - polpo - gamberetti e gamberoni - coda di rospo - bastoncini e filettone di merluzzo (vedi descrizione), bistecchine, polpettine, hamburger o crocchette precotte di merluzzo.
Segue elenco Denominazioni scientifiche – Decreto MIPAF N. 19105 del 22 settembre 2017 e successive modifiche ed integrazioni, adempimento agli obblighi previsti dall'art. 37 "Denominazione commerciale e scientifica " del Reg. CE n. 1379/2013.

Denominazione ufficiale in lingua italiana	Genere e specie
Platessa	***Pleuronectes quadritubercolatus***
Platessa	*Pleuronectes platessa*
Persico	*Perca fluviatilis*
Persico africano	*Lates niloticus*
Nasello o merluzzo	*Merluccius senegalensis*
Nasello o merluzzo	*Merluccius bilinearis*
Nasello o merluzzo	***Merluccius capensis***
Nasello o merluzzo	*Merluccius paradoxus*
Nasello o merluzzo	***Merluccius hubbsj***
Nasello o merluzzo	Merluccius productus

Nasello o merluzzo	*Merluccius australis*
Nasello o merluzzo	*Merluccius polli*
Nasello o merluzzo	*Merluccius polylepis*
Nasello o merluzzo	*Merluccius gayi*
Nasello o merluzzo	***Merluccius albidus***
Nasello o merluzzo	*Macroronus magellanicus*
Nasello o merluzzo	*Macroronus Novaezealandiae*
Nasello o merluzzo	*Macroronus capensis*
Nasello o merluzzo argentato	***Merluccius merluccius***
Merluzzo nordico	***Gadus morhua morhua***
Verdesca	*Prionace glauca*
Palombo	*Mustelus mustelus*
Palombo	*Mustelus asterias*
Palombo atlantico	*Mustelus schmitti*
Pesce spada	*Xiphias gladius*
Sgombro	*Scomber scombrus*
Tonno pinne gialle	*Thunnus Albacares*
Tonno	Thunnus thynnus
Halibut o Ippoglosso Atlantico	*Hippoglossus hippoglossus*
Halibut o Ippoglosso Groelandia	*Hippoglossus Reinardhius*
Halibut del Pacifico	*Hippoglossus Stenolepis*
Orata	*Sparus aurata*
Branzino o spigola	Dicentrarchus labrax
Trota	*Oncorhynchus mykiss*
Seppia	*Sepia bertheloti*
Seppia del Pacifico	*Sepia japonica*
Seppia Indopacifica	*Sepia pharaonis*
Seppia mediterranea	*Sepia officinalis*
Salmone Rosa	*Oncorhynchus gorbuscha*
Salmone atlantico Salmone reale	*Salmo salar* *Oncorhynchus tschawitscha*
Calamaro	*Loligo forbesi, L. vulgaris*
Polpo	*Octopus vulgaris*
Gamberetti	*Palaemon elegans, P.serratus, P. xiphias*
Gamberoni	*Metapenaeus affinis, M. brevicornis, M. dobsoni*
Gambero gigante indopacifico	*Panaeus monodon*
Cernia o Dotto	*Polyprion americanus*
Cernia	*Epinephelus aeneus*
Cernia	*Epinephelus caninus*

NOTE SPECIFICHE

BASTONCINI DI MERLUZZO SURGELATI PORZIONATI E IMPANATI

I bastoncini dovranno essere ricavati da filetti di merluzzo, privi di spine, impanati con pangrattato, olio vegetale specificato in etichetta o scheda tecnica, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti.
Il prodotto non deve essere prefritto e non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.
Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati, uova e derivati. Composizione:
Pesce 65 %
Impanatura inferiore o pari al 35 %
Per un totale di gr. 25-30 cadauno, glassatura assente.

FILETTONE DI MERLUZZO SURGELATO PORZIONATO E IMPANATO

Composizione:
Pesce: 65%

Il filettone deve essere costituito da merluzzo surgelato, privo di spine, impanato con pangrattato, olio vegetale, grassi vegetali, farina di frumento, amido, sale, farina di mais, latte scremato, aromi, stabilizzanti e agenti lievitanti.
Il prodotto non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

CONFEZIONAMENTO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati devono soddisfare i requisiti previsti dal D.M. del 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni. Reg. CE n.1935/2004 e successive modifiche e/o integrazioni.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono essere registrati secondo il Reg. CE 852/2004 e 853/2004 al trasporto dei prodotti ittici congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista (inferiore o uguale a -18°C) per tutta la durata del trasporto.

ETICHETTATURA

Conforme al Reg.UE 1169/2011, alla Dir. 2011/91/UE e al D.Lgs. n. 231 del 15/12/2017 .
Il pesce imballato dovrà riportare informazioni obbligatorie secondo quanto previsto dal decreto del MIPAF N. 19105 del 22 settembre 2017- G. U. n.266 del 14/11/2017 con denominazione specifica della denominazione commerciale e scientifica della specie . Adempimento in materia di tracciabilità ed etichettatura dei prodotti ittici ai sensi del Reg. CE 1224/2009 e del Reg. UE 404/2011.
Inoltre sugli imballaggi primari o su etichetta apposta in forma inamovibile dovranno essere presenti le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili in lingua italiana:

- denominazione commerciale e scientifica della specie
- nome o ragione sociale e sede del produttore/importatore/confezionatore
- metodo di produzione: “pescato”, “pescato in acqua dolce”,”allevato”
- la zona in cui il prodotto è stato catturato o allevato e la categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura di pesci, come previsto nella prima colonna dell’allegato III del Reg. UE 1379/2013)
- stato fisico: surgelato
- numero di riconoscimento comunitario
- data di confezionamento
- data di surgelazione (mese/anno)
- T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione)
- peso sgocciolato (al netto della glassatura)
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- dicitura che consente di identificare il lotto di appartenenza del prodotto.

Le date di consegna dei prodotti non devono essere superiori a **18 mesi** dalla data di produzione.
Su richiesta dell’Amministrazione Comunale, la Ditta aggiudicataria avrà l’obbligo di effettuare analisi chimiche, con periodicità trimestrale (per la determinazione dei metalli pesanti) in particolare per «palombo» e in altri tipi di pesce richiesti.

11.1 Hamburger e polpette di pesce

Prodotti preparati dal centro cottura e dal personale delle cucine interne, i prodotti devono essere preparati utilizzando i seguenti ingredienti:

- filetti di uno o più tipologie di pesce (tipo merluzzo, persico , halibut, platessa ecc.)
- patata
- verdure: tipo zucchine, carote
- uovo
- pangrattato o farina di mais
- olio aromatico (olio evo, aglio, prezzemolo rosmarino, salvia e limone).

Tutti gli ingredienti devono essere macinati insieme e attraverso formatrice o manualmente (nel caso delle cucine interne) e prodotti nella forma classica .

12 ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

I prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione ed il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti. Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati i pesi lordo, netto e del contenuto sgocciolato.

12.1 Pomodori pelati biologici

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del DPR n. 428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche ed integrazioni e rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 1.3. I pomodori devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti (ad esclusione dell'acido citrico), condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche), non aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento ad eccezione della scottatura e pelatura.
Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.
I pelati non devono presentare aspetto, colore e sapore anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.
I recipienti di banda stagnata, ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento, non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dal DPR 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, e consigli per l'immagazzinamento.
L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. n.109/92, Reg. UE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
I pomodori pelati biologici dovranno essere di produzione italiana (Paese di coltivazione: Italia)

12.2 Passata di pomodoro biologica

Deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti nel rispetto del D.M. 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni e rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 1.3.
Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C.
Si richiedono conserve in contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, e consigli per l'immagazzinamento. L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. n.109/92, Reg. UE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni, e dal Decreto interministeriale 17/02/06, pubblicato sulla G.U. n.57 del 9/03/2006, che prevede l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza della materia prima: **"la zona di coltivazione del pomodoro fresco utilizzato", indicando la regione o lo stato di coltivazione.**
La passata di pomodoro dovrà essere di produzione italiana (Paese di coltivazione: Italia)

12.3 Tonno all'olio d'oliva e al naturale

Tonno "yellow finn" (specie "Thunnus albacares") deve essere di prima scelta, fornito in confezioni originali con il marchio del produttore in scatole di banda stagnata o barattoli di vetro, nella varietà all'olio di oliva ed al naturale. Deve provenire da stabilimenti comunitari **riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004** (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali **autorizzati** dalla CE) nei quali si applicano tutte le modalità di

lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (**Reg. CE 853/2004 e D.Lgs. 193/2007**, **Reg. UE 2017/625**, con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.
Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo esente da ossidazioni o decolorazioni e rosa nel suo interno, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee (come: spine, pelle, squame e grumi di sangue) e di acqua. Il prodotto fornito deve avere preferibilmente sei mesi di maturazione (Reg. CE **1536/92**).
Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare 1% del peso totale, per confezioni di peso tra gli 1 e i 5 Kg. DPR n. 327/80 art. 67.
Il prodotto dovrà essere fornito anche in confezioni mono porzione (gr. 80) quando richiesto.
L'olio di governo deve essere esclusivamente di oliva, limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità, preferibilmente di produzione nazionale. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura: 1.5-2%.
I recipienti devono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (**D.M. 21 marzo 1973, del Reg. CE 1935/2004).**
Le scatolette devono risultare a perfetta tenuta ermetica, adeguatamente robuste, ben pulite, senza bombature, ammaccature, lesioni o tracce di ruggine.
Le scatolette, inoltre, devono essere conformi alle vigenti leggi sanitarie per quanto riguarda la verniciatura, l'acciaio di base, lo stagno di copertura della latta, il materiale da inserire tra corpo e fondello, e per ogni altro particolare inerente alla produzione e lavorazione delle scatolette stesse e del prodotto in esse contenuto.
Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.
L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n.109/92, Reg. UE 1169/2011, **alla Dir. 2011/91/UE e al D.Lgs. n. 231 del 15/12/2017.**
Il prodotto dovrà essere conforme rispetto a quanto stabilito dal Regolamento CE n. 1881 del 2006 "Tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari".

13 OLIO E ACETO

13.1 Olio extra vergine di oliva: prodotto con olive italiane

CARATTERISTICHE
Il prodotto deve essere ottenuto con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni e trattamenti chimici.
Il prodotto deve essere limpido, privo di impurità, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore, deve presentare caratteristiche consone all'età dell'utenza a cui il servizio è rivolto (sapore dolce e delicato), con colore caratteristico secondo la provenienza.
Deve rispettare le prescrizioni previste dal Reg. (CE) n. 1019/2002 e succ. mod. con Reg. (CE) n. 182/2009. Deve essere un olio giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione) ottenuto da olive dell'ultima campagna olearia (qualora il dato non sia indicato in etichetta, la ditta chiederà al produttore dichiarazione della campagna olearia del prodotto fornito), ottenuto da olive di raccolta e produzione nazionale; le caratteristiche bromatologiche devono corrispondere ai requisiti definiti da Reg. (CE) 1989/2003.
Tali requisiti devono essere rispettati anche per l'olio extravergine da agricoltura biologica.

Alle scuole primarie e secondarie sarà servito una sola tipologia di olio per volta, a seconda del tipo prescelto, chiedendo alle ditte il cambio del prodotto ad ogni anno scolastico, oltre che nel caso in cui l'olio non sia gradito dall'utente.

IMBALLAGGIO E CONSERVAZIONE
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. Contenitori sigillati a perdere.
Il prodotto deve essere consegnato nelle cucine interne e nei refettori in contenitori di vetro (bottiglie scure) sigillati da 0.50lt - 0.75lt -1lt.

Le bottiglie in vetro dovranno possedere il tappo “antirabocco” come da vigente normativa comunitaria 2013-bis (articolo 18, legge 161/2014).
Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le seguenti precauzioni:

- conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;
- se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia sempre perfettamente chiusa.

ETICHETTATURA

L’etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, e sue modifiche ed integrazioni con D.Lgs. 181/2003, al Reg. (CE) n. 1019/2002 e succ. mod. con Reg. (CE) n. 182/2009, 1169/2011.
Nei refettori non devono essere utilizzate oliere prive di etichettatura contenente le indicazioni sull’olio di oliva che viene messo a disposizione dell’utente, come disposto dal Decreto Legge 10 gennaio 2006 n.2, coordinato con la legge di conversione 11 marzo 2006, n.81, all’art. 4 comma quater.
Prima dell’inizio della fornitura, la Ditta di Ristorazione potrà sottoporre all’Amministrazione Comunale una campionatura di almeno tre tipi di olio extra vergine di oliva che verranno testati a cura della medesima, al fine di individuare il più idoneo al consumo.

13.2 Olio di semi (mono seme): olio di arachide, di girasole o di mais

Da utilizzare esclusivamente nelle occasioni di festa (es. Carnevale) per le fritture.
L’olio di mais deve essere utilizzato solo se previsto nelle diete speciali.
Il prodotto deve essere limpido con assenza di difetti all’esame organolettico relativamente all’odore e al sapore. Deve essere ottenuto da semi di arachide, o di girasole o di mais, contenuto in Colesterolo (% degli steroli) massimo 0.5%; rancidità (Kreiss) assente; acidità espressa in acido oleico massimo 0.5%; numero di perossidi (meq. O2/kg) massimo 10.
Contenitori sigillati a perdere.
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23.08.1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.
L’etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni, Reg. CE 1169/2011.

13.3 Aceto

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

- una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr 6 per 100 ml;
- un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministero per le Risorse agricole e alimentari, di concerto con quello della Sanità DPR 162/1965 e L. 283/1962, L.527/82, 258/1986.

Il prodotto non deve presentare aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale, cioè non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa.
Etichettatura secondo il D.Lgs 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

13.4 Aceto di mele

Deriva dal sidro di mele selezionate, sviluppato ed invecchiato in fusti di legno (acidità 4,5-5%). Deve essere fornito in bottiglie di vetro recanti etichettatura conforme alla L. 2/08/1982 n. 527 e al D.Lgs 109/92, integrato con D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

13.5 Aceto balsamico

L'Aceto Balsamico è il risultato di una lenta acetificazione del mosto concentrato e cotto proveniente da vitigni selezionati, con pregiato aceto di vino a cui segue un certificato periodo di affinamento in botti di rovere.
Ottenuto dalla miscelazione di aceto di vino e mosto di uva, ha un colore bruno scuro con riflessi rossastri di gusto e sapore agrodolce, equilibrato e gradevole
Il prodotto approvato viene trasferito nelle botti di legno di rovere o castagno dove viene lasciato riposare e maturare per un tempo non inferiore a due mesi.
Ingredienti: aceto di vino, mosto d'uva concentrato, mosto concentrato cotto.
Colorante: 150d (caramello)
Antiossidante: E220 (anidride solforosa, non aggiunta ma residua da materie prime)
Il prodotto finito deve avere aspetto: liquido scuro, denso , colore bruno scuro, con riflessi rossastri odore acido, gusto agrodolce, equilibrato, gradevole, acidità 6%.
Deve rispettare la L. 9/11/64 n. 991, essere fornito in bottiglie di vetro recanti etichettatura conforme al D.lgs 109/92, D. Lgs. 181/2003 e succ. mod.

14 ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1°

I prodotti devono essere di origine nazionale.

Requisiti generali di tutti gli ortaggi:
1) Qualità:
Gli ortaggi devono essere:
- interi, senza lesioni;
- sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, privi di sostanze estranee visibili, in particolare senza residui di fertilizzanti e antiparassitari;
- privi di danni provocati da lavaggio inadeguato;
- di aspetto e di colore freschi;
- privi di parassiti;
- privi di alterazioni dovute ai parassiti;
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- privi di attacchi di roditori e da insetti;
- esenti da danni provocati dal gelo e dal sole, esenti da tracce di muffa;
- il taglio deve essere il più possibile netto e fresco.

2) Classificazione:
Gli ortaggi devono essere:
- maturi fisiologicamente;
- **omogenei alla 1° Cat. di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.**

3) Calibrazione e pezzatura:
Si richiede omogeneità nella calibrazione e nella pezzatura, così come determinato dalle norme CE.

4) Indicazioni esterne:
Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:
a) identificazione: imballatore e /o speditore;
b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno;
c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;

e) se del caso, l'indicazione "ottenuti in coltura protetta".

5) Presentazione:
omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà e qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
condizionamento: deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

6) Normative di riferimento
- Reg. CE n. 2251/92 (controlli sulla qualità degli ortofrutticoli freschi e successive modifiche);
- D.M. n. 339 del 2.06.99 (disposizioni in materia di controlli di qualità dei prodotti ortofrutticoli) e successive modificazioni e integrazioni.

I prodotti ortofrutticoli di IV gamma dovranno essere valutati ed autorizzati dalla S.A., mentre non è ammesso l'utilizzo di prodotti ortofrutticoli di V gamma.

Ortaggi freschi biologici
In applicazione ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. Ce 889/2008 e al Reg Ce n. 1584 del 22.10.2018 e loro successive modifiche e integrazioni relative alla produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica – Regime controllo CE".
L'etichettatura dovrà essere conforme al DM 3757 del 09/04/2020 e successive modifiche

Requisiti di etichetta:

INDICAZIONI NECESSARIE	**SPECIFICHE**
Modalità di produzione	Riferimento al metodo di produzione Agricoltura biologica – Regime di controllo CE
Controllato da	Nome organismo di controllo
Estremi dell'autorizzazione ministeriale	Aut: …… n° xxxx del xx/xx/xxxx
Codice dell'organismo di controllo	IT (codice Italia), seguito da codice ministeriale di tre lettere
Codice dell'azienda attribuito dall'organismo di controllo	Codice alfa numerico dell'operatore (4 caratteri)
Codice di autorizzazione alla stampa dell'etichetta	Rilasciato dall'organismo di controllo Codice alfa numerico preceduto dalla lettera "F" per i prodotti freschi, "T" per i prodotti trasformati.

14.1 Ortaggi a radice

Carote (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno).
Devono rispettare i requisiti generali citati al Paragrafo 14 e possedere le caratteristiche di qualità di cui all'allegato I del regolamento CE n. 920 del 10 aprile 1989.
E' possibile prevedere l'utilizzo di **carote di 1° categoria in IV gamma** solo dopo specifica richiesta motivata da parte della D.A. e successivo nulla osta da parte della S.A.
Il prodotto utilizzato potrà essere pelato e/o tagliato a rondelle o a bastoncino e confezionato in sottovuoto. Non è ammessa la fornitura di carote julienne in IV gamma, il taglio julienne potrà essere effettuato solo in centro cottura lo stesso giorno rispetto al consumo.
La grandezza e la forma dovranno essere conformi all'utenza cui sono destinate e alle specifiche preparazioni nonché differenziate per fascia d'età.
Il prodotto dovrà essere pelato, tagliato e confezionato entro massimo il giorno antecedente al consumo.
Il prodotto dovrà essere privo di difetti, avere forma e dimensioni regolari e non deve manifestare fenomeni di imbrunimento.
E' vietato l'utilizzo di conservanti e/o di altri additivi.
La carote utilizzate per la IV gamma dovranno comunque rispondere alle caratteristiche qualitative previste dal vigente Capitolato in termini di biologico e di chilometro zero.

Barbabietole (periodo di fornitura indicativo: da maggio ad agosto)
Devono rispettare i requisiti generali citati al Paragrafo 14.

14.2 Ortaggi a bulbo

Cipolle (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)
Devono rispettare i requisiti generali citati al Paragrafo 14 e devono avere le caratteristiche minime di qualità. Inoltre i bulbi devono essere esenti da germogli visibili esternamente.
Aglio (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)
Deve rispettare i requisiti generali citati al Paragrafo 14. Riferimenti normativi: Reg. CE n. 10/75 – 918/78 – 2288/97. Non deve essere stato trattato con radiazioni.
Porri (periodo di fornitura indicativo: da ottobre ad aprile)
Devono rispettare i requisiti generali citati al Paragrafo 14, e devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui al Reg. CE n. 1292/81 e al Reg. CE 1076/89 e successive modifiche.
Scalogno (periodo di fornitura indicativo: da giugno ad agosto)
Deve rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14; non deve essere stato trattato con radiazioni.
Sedano rapa (periodo di fornitura indicativo: da ottobre a febbraio)
Deve rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14; non deve essere stato trattato con radiazioni.
Ravanelli (periodo di fornitura indicativo: da novembre a maggio)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.

14.3 Ortaggi a frutto

Pomodori: varietà: "da insalata", "ciliegino", "cuore di bue", "costoluto", "piccadilly", "rosso a grappolo", "S. Marzano" (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)
Devono rispettare i requisiti generali citati al Paragrafo 14 e devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui ai regolamenti CE n. 778/83 – 490/90 – 918/94.
Zucchine (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14. Il peso del singolo ortaggio non dovrà essere superiore a gr. 200. Devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui ai regolamenti CE n.1292/81 e 1076/89.
Zucca (periodo di fornitura indicativo: da agosto a gennaio)
Deve rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14, deve presentarsi intera e sana, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Saranno richiesti i tipi "Marina" e "Mantovana". Devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui ai regolamenti CE n.1292/81 e 1076/89.
E' possibile prevedere l'utilizzo di **zucca di 1° categoria in IV gamma** solo dopo specifica richiesta motivata da parte della D.A. e successivo nulla osta da parte della S.A.
Il prodotto utilizzato potrà essere privato della buccia, tagliato in cubetti e confezionato in sottovuoto.
Il prodotto dovrà essere pelato, tagliato e confezionato entro massimo il giorno antecedente al consumo.
Il prodotto dovrà essere privo di difetti, avere forma e dimensioni regolari e non deve manifestare fenomeni di imbrunimento.
E' vietato l'utilizzo di conservanti e/o di altri additivi.
La zucca utilizzate per la IV gamma dovranno comunque rispondere alle caratteristiche qualitative previste dal vigente Capitolato in termini di biologico e di chilometro zero.
Melanzane (periodo di fornitura indicativo: da maggio a settembre)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14, il diametro minimo per le melanzane lunghe è di cm. 4 e per le melanzane globose (tonde, ovoidali, piriforme) è di cm. 7 (D.M. 30/05/1973).
Peperoni (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14, dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole secondo i Reg. CE n. 300/85 – 349/1988.
Cetrioli (periodo di fornitura indicativo: da giugno a settembre)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14 e devono rispondere alle caratteristiche di qualità di cui ai regolamenti CE n.1292/81 e 1076/89.

14.4 Ortaggi a seme

Fagiolini (periodo di fornitura indicativo: da aprile ad ottobre)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.
Piselli freschi (periodo di fornitura indicativo: maggio, giugno)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14, devono inoltre essere turgidi, non avvizziti.
Fagioli freschi (periodo di fornitura indicativo: luglio, agosto, settembre)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14 , devono essere turgidi, non avvizziti. Varietà: "Borlotti" e “Fagioli di Lamon” della vallata Bellunese IGP da Reg. CE n.1263 del 01/07/1996.

14.5 Ortaggi a fiore

Cavolfiori (periodo di fornitura indicativo: da settembre a giugno)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14, devono risultare privi di residui di antiparassitari o di fertilizzanti. Devono rispettare la caratteristiche di cui al Reg. CE n° 963/98.
Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.
Broccoli (periodo di fornitura indicativo: da ottobre a marzo)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.
Carciofi (periodo di fornitura indicativo: da ottobre ad aprile)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14. Devono rispettare la caratteristiche di cui al Reg. CE n° 963/98.

14.6 Ortaggi a fusto

Finocchi (periodo di fornitura indicativo: da settembre a maggio)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14, il calibro minimo dovrà essere di 6 cm (DM 25/08/1972).
Asparagi (periodo di fornitura indicativo: da marzo a giugno)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14, il diametro minimo dovrà essere di 12 mm per la categoria extra e di 10 mm per le categorie 1 e 2.
Varietà: "Verdi" e "Bianchi"

14.7. Ortaggi a foglia

Cavoli cappucci (periodo di fornitura indicativo: tutto l’anno)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.
Cavoli verza (periodo di fornitura indicativo: da agosto a marzo)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.
Cavolini di Bruxelles (periodo di fornitura indicativo: da ottobre a marzo)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.
Cicoria (periodo di fornitura indicativo: tutto l’anno)
varietà: "Catalogna", "Cimata" e "Belga". Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.
Bietole da Costa (e da taglio) (periodo di fornitura indicativo: tutto l’anno)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.
Lattughe (periodo di fornitura indicativo: tutto l’anno)
varietà "Gentile", "Iceberg" (o Brasiliana), "Romana", "Cappuccina". Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.
Indivie (periodo di fornitura indicativo: tutto l’anno)
varietà "Riccia" e "Scarola". Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.
Radicchio (periodo di fornitura indicativo: gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre)
varietà:
- "Rosso di Treviso" (IGP) DM 14/12/1998, Reg. CE 1263 del 01/07/96
- "Radicchio di Treviso Precoce" e "Radicchio di Treviso Tardivo"
- "Variegato di Castelfranco” (IGP / DM 14/12/1998), Reg. CE 1263 del 01/07/96

- "Rosso di Chioggia"
- "Bianco di Chioggia"
- "Cicorino"

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.

In caso di mancata reperibilità delle tipologie sopra elencate di radicchio - previa dichiarazione del fornitore ed autorizzazione dell'Ufficio Refezione – è possibile utilizzare prodotti DOP e IGP convenzionali.

Rucola (periodo di fornitura indicativo: da marzo a novembre)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.
Lattughina (periodo di fornitura indicativo: da marzo ad ottobre)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.
Sedano (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)
varietà "Bianco" e "Verde". Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14.
Spinaci (in cespi) (periodo di fornitura indicativo: da ottobre ad aprile)
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14, sono ammesse tracce di terra.

Le scarole e le indivie devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo ed il torsolo deve risultare tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Il peso non deve essere inferiore a 300 grammi (limite per cavoli verza e cappucci).
Le lattughe devono avere un peso minimo di 150g, l'indivia di almeno 200g.
La radice del radicchio deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non può eccedere i cm. 4 ed inoltre deve essere privata delle radici secondarie.
I cespi dovranno inoltre essere ben sviluppati e consistenti.

14.8 Patate fresche e patate IV gamma

Patate fresche
Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14 (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno).
Possono presentare un minimo di terra all'arrivo, sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, con abrasioni, maculosità bruna della polpa.
Si chiede che i prodotti forniti alle scuole **non siano sottoposti a trattamenti anti germogliativi.**
Si richiede inoltre una morfologia uniforme, con un peso minimo di gr. 60 e un peso massimo di gr. 250 per tubero ed, in relazione ad ogni singola ordinazione, dovranno essere selezionate in modo da appartenere alla stessa qualità. Il peso minimo per tubero potrà essere inferiore a quello previsto solo nel caso di forniture di prodotto novello. Sono ammessi i seguenti imballaggi: tele ed imballaggi lignei, tele di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

Patate IV gamma
E' possibile prevedere l'utilizzo di patate di 1° categoria in IV gamma solo dopo specifica richiesta motivata da parte della D.A. e successivo nulla osta da parte della S.A.
Il prodotto utilizzato potrà essere pelato e/o tagliato a cubetti/stick/spicchi e confezionato in sottovuoto.
La grandezza e la forma dovranno essere conformi all'utenza cui sono destinate e alle specifiche preparazioni nonché differenziate per fascia d'età.
Il prodotto dovrà essere pelato, tagliato e confezionato entro massimo il giorno antecedente al consumo.
Il prodotto dovrà essere privo di difetti, avere forma e dimensioni regolari e non deve manifestare fenomeni di imbrunimento.
E' vietato l'utilizzo di conservanti, di sostante antimbrunimento e/o di altri additivi.
La patate utilizzate per la IV gamma dovranno comunque rispondere alle caratteristiche qualitative previste dal vigente Capitolato in termini di biologico e di chilometro zero.

14.9 Patate americane (o patate dolci)

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14 e **dovranno essere fornite alle cucine, qualora i cuochi ne facessero richiesta** (periodo di fornitura indicativo: settembre, ottobre).

15 FUNGHI

15.1 Funghi freschi

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 14, i funghi possono essere "prataioli" o "champignons" e “pioppini”, esclusivamente ottenuti da coltivazioni (periodo di fornitura: tutto l’anno).
I funghi devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco. I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto.

16 LEGUMI SECCHI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Devono rispettare le disposizioni generali citate al Paragrafo 1.3 e al Paragrafo 14 (periodo di fornitura indicativo: tutto l’anno).
Devono essere di provenienza biologica privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti. Devono essere uniformemente essiccati (l’umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. I legumi secchi dovranno sempre essere utilizzati per la **preparazione delle minestre**, eventualmente anche per i contorni qualora il prodotto finale sia gradito.
Tipologie richieste:

- lenticchie: rosse decorticate, mignon e giganti
- ceci: piccoli e grandi
- fagioli: borlotti, cannellini, dall’occhio
- soja
- piselli spezzati
- mix di legumi misti

Per ragioni di sicurezza e di tutela per specifiche necessità dietetiche, le fave non rientrano tra i legumi fornibili, pertanto non dovranno transitare dal centro cottura, anche se fossero destinate a terzi.

17 ERBE AROMATICHE SECCATE E FRESCHE

Salvia, Rosmarino, Basilico, Prezzemolo, Alloro, Maggiorana, Erba cipollina, Origano, Menta, Timo (periodo di fornitura indicativo: vedi tabella stagionalità per i prodotti freschi).
Devono essere di origine nazionale, provenire dallo stesso luogo di produzione, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, pulite, monde da insetti e corpi estranei. E’ tollerata la presenza di parti di stelo.
Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura - origine.
I prodotti essiccati devono essere confezionati in barattoli con contenuto medio intorno ai 100 gr. La chiusura della confezione deve essere "salvaroma", riportare il sigillo di garanzia e presentare un tappo spargitore. In etichetta devono figurare: natura del prodotto; nome del produttore; numero del lotto; data di scadenza e paese di provenienza.

18 VERDURE SURGELATE

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali biologiche ed eventualmente extra nazionali solo qualora vi sia una documentazione che attesti che non vi sia produzione nazionale. Non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del D.M. 27/02/96 n.209. Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati (D.M. 15/6/71, D.Lgs. 27.01.1992 n° 110, (emanato in attuazione della direttiva CE n. 89/108 concernente gli alimenti surgelati destinati all’alimentazione umana) e dal e Reg. CE 852, 853, 854, 882/2004.

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.
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 assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.
Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.
L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.
Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti dal D.M. 15/06/71 e dal D.M.N. 493/1995.
Il confezionamento e l'imballaggio dovrà avvenire in stabilimenti autorizzati dall'Autorità Sanitaria competente ai sensi dei Reg. CE 852/2004 e norme collegate e di applicazione e dell'art. 2 della L. n. 283/62.
Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e/o scadenza come da DPR 26.03.80 n. 327, allegato B, e da D.Lgs. 27/01/1992, n. 109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni.
In particolare i seguenti prodotti devono essere così caratterizzati.

18.1 Fagiolini finissimi

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi.
Sono considerati difetti:
- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagiolini "poco difettosi", cioè fagiolini che abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, ad "elevato grado di interezza", cioè almeno l'85% in peso del prodotto deve essere costituito da unità sostanzialmente intere, e "poco fibrosi", cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

18.2 Piselli

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiedono le seguenti tipologie "fini", "finissimi".
Sono considerati difetti:
- frammenti di piselli e pelli;
- piselli macchiati;
- piselli gialli.

Sono considerati e richiesti piselli "poco difettosi" i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto, "ad elevato grado di interezza", cioè che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

18.3 Spinaci, bieta e coste

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti:
- macchie di colore contrastante col colore normale;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;

- insufficiente esportazione della parte basale e delle radici.

18.4 Verdure miste per Minestrone

Caratteristiche dei vegetali surgelati (vedi caratteristiche dei prodotti surgelati):
- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20 %.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.
La composizione in percentuale delle verdure dovrà essere descritta nella scheda tecnica del prodotto o allegata alla stessa.
Tale prodotto deve essere usato solo in centro cottura e non utilizzato nelle scuole con cucina interna, salvo particolari necessità che di volta in volta l'ufficio refezione scolastica avvallerà e solo per le scuole con un numero di pasti tali da giustificare l'uso delle verdure da minestrone surgelate (più di 90 pasti o con servizio complesso).

18.5 Fagioli borlotti

I fagioli surgelati sono il prodotto preparato da fagioli freschi e maturi dai quali sono stati eliminati i baccelli. Si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme.
Sono considerati difetti:
- fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagioli "poco difettosi" cioè fagioli che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 5% sul peso del prodotto, "molto uniformi" cioè almeno l'80% in peso del prodotto deve essere costituito da unità del calibro prevalente intorno ai 4 mm di ampiezza, ad "elevato grado di interezza" cioè il 75% in peso è rappresentato da unità sostanzialmente intere.
I fagioli borlotti surgelati potranno essere usati solo il servizio veicolato o per le scuole con cucina interna con più di 90 pasti.

18.6 Carote "a rondelle"

Si richiede un prodotto preparato da carote mature, intere, sane e pulite. Si richiede un prodotto molto uniforme. Sono considerati difetti frammenti di carote, carote macchiate, corpi estranei e taglio imperfetto.
L'uso del prodotto surgelato dovrà essere limitato alle emergenze o ai menu semplificati, le carote cotte previste in menu dovranno pertanto essere preparate a partire da prodotto fresco.

18.7 Zucchine e zucca

Si richiede un prodotto preparato da zucchine e zucca mature, intere, sane e pulite.
Tali prodotti sono da utilizzare esclusivamente in centro cottura per la preparazione di sughi di primi piatti o basi vegetali per secondi piatti quando non vi è reperibilità del prodotto fresco di stagione.

19 FRUTTA FRESCA DI CATEGORIA 1°

I prodotti devono essere di origine nazionale, ad eccezione delle banane e dell'ananas.
Disposizioni generali relative alla qualità
I frutti devono essere:
- interi, senza lesioni;

- sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare priva di residui di fertilizzanti o antiparassitari;
- privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- privi di attacchi da roditori;
- esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura.

E' auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti post-raccolta.

Disposizioni generali relative alla classificazione

I frutti devono essere:

- maturi fisiologicamente;
- omogenei alla categoria 1° di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative alla calibrazione

La calibrazione è determinata dal calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto.
Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme CE.

Disposizioni generali relative alla presentazione

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

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

a) identificazione: imballatore e/o spedizioniere;
b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, nettarine, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni e clementine;
c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
d) caratteristiche commerciali: categoria e calibro;
e) se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;
f) se del caso, deverdizzazione per gli agrumi.

Riferimenti normativi: norme CE di qualità per i prodotti ortofrutticoli ed agrumari:
Legge n. 283/62, art. 5 - D.M. del 15.12.1984 - O.M 6.6.1985 - O.M 18.7.1990 - D.M. 2.6.1992, n. 339 - Legge n. 294/93 - Legge n. 146/94 - Regolamento CE n. 2251/92 e 1073/2000 - Regolamento CE n. 48/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

Frutta fresca biologica

In applicazione ai Regolamenti CE 2092/91 e 1073/2000, recanti norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica – Regime controllo CE".

Requisiti di etichetta:

INDICAZIONI NECESSARIE	SPECIFICHE
Modalità di produzione	Riferimento al metodo di produzione Agricoltura biologica – Regime di controllo CE
Controllato da	Nome organismo di controllo
Estremi dell'autorizzazione ministeriale	Aut: …… n° xxxx del xx/xx/xxxx
Codice dell'organismo di controllo	IT (codice Italia), seguito da codice ministeriale di tre lettere
Codice dell'azienda attribuito dall'organismo di controllo	Codice alfa numerico dell'operatore (4 caratteri)
Codice di autorizzazione alla stampa dell'etichetta	Rilasciato dall'organismo di controllo Codice alfa numerico preceduto dalla lettera "F" per i prodotti freschi, "T" per i prodotti trasformati.

19.1 Mele

Devono rispettare i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: vedi tabella stagionalità). Le varietà consentite sono: "Golden delicius", "Stark delicius", "Red delicius", "Stayman red", "Starkrimson", "Renetta", "Fuji", "Royal gala", "Imperatore".

19.2 Pere

Devono rispettare i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: vedi tabella stagionalità). Le varietà: "Williams", "Abate", "Kaiser", "Conference", "Decana".

19.3 Agrumi

Limoni, Pompelmo, Clementina, Mandarino, Mandarino tardivo, Arancia (*), Mapo, Myagawa (periodo di fornitura indicativo: vedi tabella stagionalità)
Devono rispettare i requisiti generali previsti al paragrafo 19.
(*) = Varietà consentite per le Arance: "Tarocco", "Moro", "Valencia", "Sanguinello"; "Washington Navel", "Ovale " "Navellina". Inoltre devono avere la buccia spessa e facilmente asportabile.
Per i mandarini la grammatura deve essere compresa tra 60 e 70 gr.

19.4 Pesche e Pesche- Noci (o Nettarine)

Devono rispettare i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: da giugno a settembre). Varietà a "Pasta gialla" ed a "Pasta bianca".

19.5 Banane

Devono rispettare i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno), con marchio riconosciuto dalla CE.
Devono essere provenienti da agricoltura biologica o da agricoltura equo e solidale con certificazione riconosciuta.

19.6 Kiwi (actinidia)

Devono rispettare i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno). La grammatura deve essere compresa tra 70 e 90 gr.

19.7 Uva

Varietà: “Regina”, “Italia”, “Fragola”. Devono avere i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: vedi tabella stagionalità). Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo ricoperti dalla loro pruina.
Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell’epidermide (leggere bruciature di sole).

19.8 Albicocche e Susine

Devono avere i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: vedi tabella stagionalità). Sono ammessi leggeri difetti di forma, sviluppo e colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibili alterazioni del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

19.9 Ciliegie

Devono avere i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: maggio, giugno, luglio). Oltre ad avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm17 per le altre varietà. Produzioni delle regioni tipiche.

19.10 Fragole

Devono avere i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: da marzo a giugno). Frutti interi provvisti di calice e peduncolo verde non disseccato. Possono essere non omogenee per quanto riguarda dimensione, forma e aspetto, il prodotto deve essere freschissimo, privo di muffe e/o ammaccature.

19.11 Anguria

Devono avere i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: da giugno ad agosto). Varietà: “ovale“ ed “oblunga”.

19.12 Melone

Devono avere i requisiti generali previsti al paragrafo 19 (periodo di fornitura indicativo: da giugno ad agosto). La buccia deve risultare integra, la polpa deve essere di giusta consistenza e maturazione.

19.13 Ananas

Devono avere i requisiti generali previsti al paragrafo 19. Le varietà più apprezzate sono: Abacà, Black e Red Jamaica, Cayenne, Green e Red Ripley, Porto Rico, Red Spanish.
Devono essere provenienti da agricoltura biologica o da agricoltura equo e solidale con certificazione riconosciuta.

19.14 Macedonia di frutta fresca

La macedonia di frutta, dovrà essere costituita esclusivamente da frutta fresca biologica, rispettando la stagionalità dei prodotti. Il prodotto dovrà essere conservato in coppette singole chiuse complete di cucchiaino monouso.

In alternativa lo sporzionamento potrà avvenire ai terminali di distribuzione in coppette/bicchieri monouso con cucchiano monouso (il materiale monouso dovrà essere compostabile secondo quanto previsto dal presente CdA).
Il liquido di governo dovrà essere composto da acqua e zucchero di canna, sono ammessi solo i seguenti antiossidanti: acido citrico e acido ascorbico.
La macedonia di frutta sarà fornita nelle seguenti varianti:
- monofrutto: un'unica tipologia di frutto (solo per melone, anguria, ananas e kiwi)
- "bifrutto": con due tipologie di frutti
- plurifrutto: contenenti almeno 3-4 diverse varietà della frutta fresca prevista dal presente CdA

20 FRUTTA SECCA

Con questo termine si indica:
- frutta secca carnosa: mele, pere, fichi, albicocche, uvetta, prugne (sottoposte ad essiccazione), datteri denocciolati (sottoposti ad essiccazione).
- frutta secca oleosa: mandorle, nocciole, noci, castagne, arachidi, pistacchi, pinoli.

Periodo di fornitura indicativo: vedi tabella stagionalità.
I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali, di provenienza nazionale.
Solo in caso di accertata irreperibilità per alcuni prodotti, sarà consentita la sostituzione con prodotti rispondenti alle caratteristiche del capitolato generale con norme e decreti della legislazione vigente. Può essere fornita fresca, se presente sul mercato, oppure confezionata con etichettatura conforme al D.Lgs.109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

21 SPEZIE E CONDIMENTI

21.1 Sale

Tipologie richieste:
- Sale marino integrale fino
- Sale marino integrale grosso
- Sale iodato

Il sale iodato è costituito da sale alimentare (cloruro di sodio) addizionato di iodato di potassio (DM 562/1995) per garantire un tenore di iodio ionico di 30 mg per kg di prodotto (si applicano le tolleranze di cui all'art. 1 DM 255/1990). Il materiale confezionato deve rispettare le norme previste dal DM 21/3/73 e succ. mod. Ai fini dell'etichettatura (D.Lgs. 109/1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni) per le prescrizioni di questo prodotto sono previste particolari condizioni:
- specifica indicazione di - sale iodato-
- modalità di conservazione.

21.2 Pepe e spezie

Secondo il R.D. n. 7045/1890, L. 30/4/1962 n. 283 e succ. mod. è vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome con cui sono vendute e richieste: le stesse non devono essere avariate, esaurite o in qualunque altro modo sofisticate.
Le principali droghe sono: pepe di cajenna, vaniglia, senape, noce moscata, chiodi di garofano, zenzero, peperoncino, cumino, curry, curcuma, cannella.
Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92, D. Lgs. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni.

21.3 Zafferano

Secondo il R.D. n. 2217/1936, L. 30/4/1962 n. 283 e succ. mod. il nome di zafferano è riservato alla parte apicale dello stilo, con gli stimmi del "Crocus sativus L".
La zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione del prodotto *zafferano*, quella del peso netto e del nome e della sede della ditta preparatrice.

Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92, D. Lgs. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni.

21.4 Capperi sotto sale

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il prodotto deve rispondere ai requisiti del D.L. 25/01/92 n. 107, attuazione direttive CEE 88/388 e 91/71.
Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92, D. Lgs. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni.

21.5 Origano

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari. Deve essere prodotto e confezionato in base alla normativa vigente.
Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92, D. Lgs. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni.

21.6 Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

Il contenuto di confezione (contenitori metallici o vetro) deve essere corrispondente a quanto dichiarato in etichetta. Le olive devono rispondere alla specie botanica ed alla cultivar dichiarati in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico. Non devono presentare odore e sapore acidulo, ovvero se in salamoia dovranno essere preventivamente sciacquate con accuratezza.
Per ragioni di sicurezza non è possibile fornire olive intere direttamente agli utenti, pertanto le olive previste per le scuole con servizio veicolato dovranno essere tagliate a rondelle o acquistate già tagliate. Quelle previste per le cucine interne potranno essere fornite intere purché vengano poi tagliate dal personale di cucina in loco.
Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni.

21.7 Sottaceti e sott'olio

Tipologie: cipolline, cetrioli, insalatina, carciofini e funghetti. I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per alimenti, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati.
Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92, D. Lgs. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni.

21.8 Preparato per brodo vegetale

Brodo vegetale granulare istantaneo a base di estratto vegetale senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali.
Composto da: sale marino, olio vegetale (max. 5%), ortaggi misti disidratati (cipolla, aglio, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro) 3% e conforme a quanto previsto dalla L. 836/1950, DPR 567/1953, Circ Min. 139/1992 e succ. mod.
Il preparato deve essere costituito da una pasta a consistenza lievemente cretosa, di colore bruno chiaro. Il preparato disciolto in acqua bollente deve dare una soluzione limpida o soltanto leggermente torbida, senza lasciare grumi: è tollerata la presenza di una leggera sedimentazione e di piccole parti riconoscibili delle verdure usate. Il sapore e l'odore dovranno essere caratteristici.
I preparati devono essere forniti avvolti, o chiusi, ciascuno in un idoneo involucro e/o contenitore, atto a garantirne la corretta conservazione. Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti:
a) il peso netto
b) la ditta produttrice.
Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92, D. Lgs. 181/2003 sue modifiche ed integrazioni.

22 BEVANDE

22.1 Acqua minerale

L'acqua minerale in bottiglia non è inclusa nel menù giornaliero, ma deve essere fornita in caso di emergenza o su richiesta della S.A. per far fronte ad eventuali disservizi o anomalie di rete idrica; va invece fornita regolarmente agli asili nido comunali per la diluizione del latte.

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente . art. 199, 200 e 201 del R.D. 1265/1934, D.Lgs. 105/1992 e 542/1992, DDMM 17/2/81 e 13/1/1993, DM 8/7/1998 e succ. mod.
Il prodotto deve presentarsi microbiologicamente puro, come certificato dal referto d'analisi eseguito dai laboratori competenti per territorio.
L'acqua minerale potrà essere :
1)oligominerale con tenore dei sali minerali, calcolato come residuo fisso, non superiore a 500 mg/l;
2) minerale con tenore di sali, calcolato come residuo fisso, compreso tra 501 e 1500 mg/l.
L'acqua minerale potrà essere scelta tra:
a) minerale naturale priva di CO2 o totalmente degassata
b) effervescente naturale
c) con aggiunta di anidride carbonica prelevata o meno dalla stessa falda o giacimento.
Le uniche operazioni previste in sede di produzione sono quelle indicate dall' art. 7 del D.Lgs. 105/92.
Il prodotto dovrà essere fornito nelle confezioni richieste.
(Confezioni da litri 0,5 e 1 a scelta tra bottiglie di plastica, di vetro e tetrapak. Confezioni da litri 1,5 e 2 solo bottiglie di plastica)
Etichettatura conforme a D.Lgs. 109/1992, D. Lgs. N. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni .

22.2 Vino

Il vino deve possedere i requisiti di genuinità stabiliti dalle leggi e dai regolamenti che disciplinano la produzione ed il commercio dei vini. Il vino deve essere limpido, di colore:
1) rosso rubino se trattasi di vino rosso
2) giallo paglierino o giallo dorato se trattasi di vino bianco
3) rosso tenue caratteristico se trattasi di vino rosato.
Esso deve risultare di odore vinoso e di sapore caratteristico franco, asciutto, armonico, non ossidato, non scipito o molle, né acidulo o acerbo, ma giustamente acido; deve essere giustamente tannico, non aspro e propriamente astringente.
Il vino deve essere privo di qualsiasi difetto, malattia o alterazione. Si intendono quindi esclusi, tra l'altro, i vini torbidi, i vini che presentano alterazioni di colore, i vini colpiti da spunto, acescenza, fioretta, agrodolce, girato, amaro filante od altre malattie, nonché i vini difettosi per odore e sapore, comunque sgradevoli od estranei (sapore di aceto, di fumo, di amaro, di fradicio, di rancido, di grassume, di metallo, ecc). Gradazione alcolica: 9 - 11% Vol.
Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo i metodi ufficiali di analisi comunitari definiti dal regolamento CE 2676/90 e succ. mod. e Decreto del Ministero dell'Agricoltura e Foreste del 12/3/1986 e succ. mod. Il vino potrà essere fornito in bottiglie di vetro, contenitori in poliaccoppiato da 250 ml o da 1 litro e rispettare la normativa vigente per il confezionamento. Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/1992, D.Lgs. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni
Il prodotto è per uso esclusivo delle cucine interne e del centro cottura, come coadiuvante delle preparazioni alimentari.

22.3 The e the in tetrabrik

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dal R.D. 3/8/1890 n. 7045, da L. 283/1962 e succ. mod.:
- The deteinato di 1^ qualità confezionato in bustine da g 2,5 ognuna monodose
- The deteinato di 1^ qualità in tetrabrik.

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dal DM 12/12/1979 e D.M. 20/7/4987e succ. mod.
Il prodotto posto in commercio deve riportare la seguente dizione: the deteinato con caffeina non superiore a 0,10 %.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni

22.4 Camomilla

La camomilla deve essere in bustine da 2,5 gr. monodose cad. e rispondere ai requisiti della L. 1724/1940 e succ. mod. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

22.5 Infusi (rosa canina, melissa, menta, the verde, alla frutta)

Deve essere costituito solamente da foglie o fiori interi e deve essere opportunamente seccato. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia, etc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei. Le confezioni, sacchetti di carta, devono essere integre ed intatte e devono riportare l'anno di produzione e luogo di provenienza. In bustine filtro ai sensi degli art. 2 e 9 della L. 283/62. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

22.6 Frullato 100% frutta senza zuccheri aggiunti in confezione monodose

Si intende frullato di frutta 100% senza zuccheri aggiunti, conservanti o coloranti.

Formati richiesti:

- Confezioni da 90-100 ml per asili nido e scuole dell'infanzia.
- Confezioni da minimo 150 ml per scuole primarie e secondarie

Il prodotto fornito dovrà essere di produzione biologica.

22.7 Succo di frutta 100% frutta senza zuccheri aggiunti

Si intende un prodotto ottenuto dalla spremitura di sola frutta al 100% senza l'aggiunta di conservanti, dolcificanti o aromi seconda la Direttiva 2012/12 UE del 19 aprile 2012 che modifica la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.
Il prodotto non dovrà contenere zuccheri aggiunti, ma solo zuccheri naturalmente presenti.

Formati richiesti:
- Contenitori cartonati o di vetro da lt. 1
- Confezioni in tetrabrik (mono porzione) da 200 ml. provviste di cannuccia per ogni monoporzione.

Il prodotto fornito dovrà essere di produzione biologica.

23 ALTRI PRODOTTI

23.1 Zucchero

Zucchero o zucchero bianco è inteso il saccarosio depurato o cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:
a) polarizzazione almeno 99°/g
b) contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
c) perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
d) contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg.
Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L.139/1980 e succ. mod., etichettatura conforme D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

23.2 Zucchero integrale di canna

Lo zucchero integrale di canna non deve essere sottoposto ad alcuna raffinazione.
Non deve presentare impurità, modificazioni igroscopiche o residui di insetti. Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92 integrato con D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazionicon D. Lgs. 181/2003.

23.3 Zucchero a velo

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

23.4 Cacao in polvere e Cacao solubile

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L. 351/1976 e succ. mod.
Il prodotto dovrà provenire da commercio equo e solidale certificato.
Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torreffatti e separati dai germi. Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. 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%. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

23.5 Cioccolato in barretta

Da utilizzare solo per la preparazione di torte o biscotti.
Il prodotto dovrà provenire da commercio equo e solidale certificato.
Da Direttiva del Consiglio del 24 luglio 73/241 CEE si definisce cioccolato il prodotto a base di cacao e zuccheri che presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35%, di cui non meno del 18% di burro di cacao e non meno del 14% di cacao secco sgrassato. Con l'adeguamento della direttiva comunitaria 2000/36/CE, recepita con D. leg.vo 12/06/2003 n. 178, oltre agli ingredienti della succitata Direttiva Comunitaria, è possibile l'aggiunta sino al 5% di altri grassi vegetali diversi dal burro di cacao, i quali si aggiungono e non si sostituiscono le percentuali minime fissate. Si preferisce che sia utilizzato il prodotto con indicazione in etichetta di " **Cioccolato puro"**, con pezzature minime di 100 gr.
Può essere:
Cioccolato Fondente: pasta di cacao, burro di cacao, zucchero e vaniglia. Il cioccolato fondente ha una massa secca di cacao complessiva pari almeno al 50%, e un contenuto di burro di cacao di almeno il 18%.
Cioccolato extrafondente: si distingue dal cioccolato fondente perché contiene una percentuale di cacao che può superare il 70% del peso.
Cioccolato al latte: il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e latte o prodotti a base di latte e che presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 25%, di sostanza secca del latte del 14%, di cacao secco sgrassato del 2,5%, di grassi del latte del 3,5%, di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25%.
Cioccolato comune al latte: il prodotto ottenuto da cacao, zuccheri e da latte o da prodotti a base di latte, che presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 20%, di sostanza secca del latte del 20%, di cacao secco sgrassato del 2,5%, di grassi del latte del 5%, e di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25%.
Cioccolato bianco: il prodotto ottenuto da burro di cacao, latte o prodotti a base di latte e zuccheri, e che contiene non meno del 20% di burro di cacao e del 14% di sostanza secca del latte; burro o grassi del latte devono essere presenti in quantità pari almeno al 3,5%.
L'etichetta deve essere conforme a quanto previsto dal D. Leg. 109/1992 , D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni, oltre che a quanto previsto dal D. Lgs. 12/06/2003 n. 178 ; sono obbligatorie le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita: indica l'esatta tipologia di cioccolato che si sta acquistando (tavoletta, pralina, ecc)
- l'espressione cacao …% minimo
- l'indicazione «puro» (indicazione facoltativa)
- la lista degli ingredienti

- nome e sede del produttore
- temine minimo di conservazione
- la quantità di prodotto al netto

23.6 Malto

Prodotto derivato dalla trasformazione dell'amido dei cereali germogliati (segale, frumento, riso, mais, miglio e orzo) ad opera di specifici enzimi presenti nei chicchi dei cereali germogliati; è ammessa la provenienza estera (Reg. CE 94/92 del 14.06.92).
Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

23.7 Miele uniflorale

Ai sensi della D.Lgs. n. 179/2004 e successive modificazioni. Deve essere di origine esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaricidi di origine sintetica. Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.
Il miele non deve:
- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Il prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art. 11 della legge n. 283 del 30 aprile 1962, e del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.
Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili, le seguenti indicazioni, nel rispetto del Dec. Lgs. 179/04, D.Lgs. 109/92 e succ modifiche in D.Lgs. 181/2003:
- il paese di origine
- la denominazione di vendita
- peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- il nome, o la ragione sociale, o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore;
- la dicitura di identificazione del lotto di produzione
- la data di scadenza o termine preferenziale di consumo;

23.8 Confettura di frutta

Confettura extra di prima ai sensi del DPR n. 401 del 8 giugno 1982 e succ. mod.
Il prodotto dovrà provenire da agricoltura biologica.
La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, 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.

Non deve essere alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e aromatizzata con essenze artificiali.
La composizione deve essere la seguente:
- polpa di frutta
- zucchero in percentuale min. 25% max 55% rispetto alla frutta

- gelificante (pectina)

Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in genere.
Si richiede la fornitura nei seguenti formati:

- da 300-350 g in barattoli di vetro per le scuole con cucina
- in vaschette mono-razione da 25/30 g per le merende veicolate.

L'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nell'art. 7 della legge DPR n. 401 dell' 8 giugno 1982.

23.9 Purea di frutta

Prodotto fermentescibile, ma non fermentato, ottenuto setacciando la parte commestibile di frutti interi o pelati senza eliminazione di succo, ai sensi del Decreto legislativo 50 del 20/2/2004 (attuazione della Direttiva CE 113 del 2001). Deve essere fornita in confezioni mono porzione da 100 gr. mono o pluri gusto con etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92 , D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Nelle scuole con frutta di provenienza biologica dovrà essere garantita la fornitura di purea di frutta biologica, monofrutto o a due frutti.

23.10 Maionese e maionese monodose

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova di categoria "A" fresche o pastorizzate, aceto di vino, tuorlo di uova di categoria "A", succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.
Si richiede la fornitura nei seguenti formati:

- da 500 g e 1Kg in barattoli di vetro per le scuole con cucina
- in bustine mono-razione da 15 g circa per le scuole veicolate

L'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

23.11 Aromi per dolci

Fornire esclusivamente aromi naturali al: limone, arancio, mandorla, vaniglia (in bacelli o come estratto naturale di vaniglia) con i seguenti ingredienti: oli vegetali (con oli di arachide e soia).

24 PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Caratteristiche generali
I prodotti destinati alla prima infanzia e ai lattanti dovranno essere di provenienza biologica al 100%.
Prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare che soddisfano le esigenze nutrizionali proprie dei lattanti (soggetti di meno di quindici mesi d'età) e dei bambini (soggetti d'età compresa tra 15 e 36 mesi) della prima infanzia in buona salute e destinati ai lattanti nel periodo dello svezzamento ed ai bambini per completare la dieta e per abituarli gradualmente all'alimentazione normale.
Detti prodotti devono essere conformi e soddisfare quanto previsto dal D.Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111 e successive modifiche ed integrazioni, Dir. CE 1999/41, dal DPR 11/04/00 n. 132 , dal DPR 7 aprile 1999 n. 128; devono riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalle suddette norme e dal D.Lgs. 27 gennaio 1999 n.109, D.Lgs, n. 181/2003 e successive modifiche ed integrazioni, nonché il DPR n. 578 del 30 maggio 1953 - decreto esecutivo della legge n. 327 del 29/03/51, che disciplina la produzione e il commercio degli alimenti dietetici e prima infanzia. Ogni prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.
Le confezioni devono riportare:

- denominazione di vendita, accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;

- elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto, TMC;
- modalità di conservazione e di utilizzazione in base alla natura del prodotto;
- istruzioni per l'uso;
- tenore di nutrienti e valore energetico in Kcal e KJ per 100 gr. o 100 ml di prodotto e (D.Lgs. n. 77 del 16/02/93);
- nome, regione sociale, e sede del fabbricante o del confezionatore o di rivenditore stabilito CE;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

24.1. Farine dietetiche e creme di cereali (con e senza glutine)

I prodotti comprendono quelli indicati all'art. 2 del DPR 7 aprile 1999, n. 128.

a) alimenti a base di cereali suddivisi in quattro categorie:
   1) cereali semplici ricostituiti o da ricostituire con latte o altro liquido nutritivo appropriato (Tipo: crema di riso, crema di riso mais e tapioca, crema di cereali misti, crema d'orzo, crema multicereali vitaminica);
   2) cereali con aggiunta di un alimento ricco di proteine, ricostituito o da ricostituire con acqua o altri liquidi non contenenti proteine;
   3) pastina da utilizzare dopo cottura in acqua bollente o in altro liquido adatto;
   4) biscotti o fette biscottate da utilizzare anche dopo essere stati sbriciolati ed uniti ad acqua, latte o altri liquidi adatti;
b) alimenti per lattanti e bambini, diversi dagli alimenti a base di cereali.

24.2. Biscotti primi mesi "indicati a partire dall'età di quattro mesi" interi e granulati

Destinati agli asili nido, indicati a partire dall'età di quattro mesi nelle forme anche prive di glutine e/o prive di proteine del latte vaccino e/o prive di proteine dell'uovo, dovranno essere completamente solubili nel biberon e nel frullato. Dovranno essere di primaria marca e forniti nelle confezioni comunemente in commercio (vedi caratteristiche generali alimenti prima infanzia).

24.3 Biscotti prima infanzia interi e granulati

Destinati agli asili nido dopo l'utilizzo dei biscotti primi mesi, dovranno essere di primaria marca e forniti nelle confezioni comunemente in commercio (vedi caratteristiche generali alimenti prima infanzia).

24.4 Liofilizzati

Destinati agli asili nidi dovranno essere di primaria marca forniti nelle seguenti tipologie:
- Liofilizzato di agnello, di pollo, di vitello di tacchino, di coniglio.
(vedi caratteristiche generali alimenti prima infanzia)

24.5 Omogeneizzati

Destinati agli asili nido dovranno essere di primaria marca e forniti nelle seguenti tipologie:
- Carne: di agnello, di pollo, di vitello, di tacchino, di coniglio, di maiale;
- Frutta: di mela, di pera, di banana, di prugne etc;
- Pesce: di trota , di salmone, di sogliola;
- Formaggio.

(vedi caratteristiche generali alimenti prima infanzia)

24.6 Latte di proseguimento

Destinato agli asili nido dovrà essere di primaria marca, dovrà essere considerato sostitutivo del latte materno, la cui composizione deve il più possibile avvicinarsi al latte materno.
Può contenere maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.
(vedi caratteristiche generali alimenti prima infanzia)

24.7 Latti adattati, idrolisati, speciali

Destinato agli asili nido dovrà essere di primaria marca, dovrà essere considerato sostitutivo del latte materno, da somministrare in base alle certificazioni mediche richieste.

25 ALIMENTI DIETETICI PER PARTICOLARI PATOLOGIE

Nell'ambito delle diete speciali, che perverranno durante l'anno scolastico o nei Centri Estivi presso il Settore Servizi Scolastici, dovranno essere forniti prodotti specifici, a richiesta insindacabile della dietista di riferimento, quali ad esempio:

- prodotti aglutinati
- prodotti aproteici
- prodotti privi di uno o più ingredienti (senza uova, senza latte ecc.)
- sostitutivi di alimenti simili (tipo latte di capra, di pecora ecc.)

e altri prodotti non specificati necessari per la produzione di regimi dietetici particolari.

26. TABELLA DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI NAZIONALI CONVENZIONALI

	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
AGLIO	♣	✸	✸	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	♣	♣
ASPARAGI VERDI			✸	♣	♣	♣						
ASPARAGI BIANCHI			✸	♣	♣	♣						
BARBABIETOLE	♣				♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
BIETOLE da taglio e da costa	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
BROCCOLI	✸	✸	✸						♣	♣	♣	♣
CARCIOFI	✸	✸	✸	✸	✸					✸	✸	✸
CAROTE	✸	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
CATALOGNA	✸	✸	✸	♣	♣	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣
CAVOLFIORI	✸	✸	✸	♣	✸	✸			♣	♣	♣	♣
CAVOLI CAPPUCCI	♣	♣	♣	♣	♣	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣
CAVOLI VERZA	♣	♣	♣	✸					✸	✸	♣	♣
CAV. DI BRUXELLES	♣	♣	✸	✸					♣	♣	♣	♣
CETRIOLI	✸	✸	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	✸	✸	✸
CICORIA CIMATA	✸	✸	✸							✸	✸	✸
CICORIA BELGA	⊗	⊗								⊗	⊗	⊗
CIPOLLE	✸	✸	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
FAGIOLI BORLOTTI						♣	♣	♣	♣	♣		
FAGIOLI DI LAMON						♣	♣	♣	♣	♣		
FAGIOLINI				✸	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	
FINOCCHI	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	♣	♣	✸	✸	✸

FUNGHI (coltivati)	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
INDIVIA RICCIA E SCAROLA	✸	✸	✸	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	♣	♣
LATTUGA GENTILE	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
LATTUGA ICEBERG brasiliana				♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	
LATTUGA ROMANA	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
LATTUGA CAPPUCCINA	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
LATTUGHINA	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
MELANZANE	✸	✸	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
PATATE	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
PATATE AMERICANE								♣	♣	♣	♣	♣
PEPERONI	✸	✸	✸	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	✸	✸
PISELLI			✸	♣	♣	♣	♣					
POMODORI	✸	✸	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	✸	✸	✸
PORRI	♣	♣	♣	✸	✸			♣	♣	♣	♣	♣
RADICCHIO TV IGP PRECOCE	♣	♣							♣	♣	♣	♣
RADICCHIO TV IGP TARDIVO	♣	♣	✸								♣	♣

	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
RADICCHIO VARIEGATO CASTELFRANCO	♣	♣	✸	✸					✸	♣	♣	♣
RADICCHIO CHIOGGIA ROSSO	♣	♣	♣	✸	✸	♣	✸	✸	♣	♣	♣	♣
RADICCHIO CHIOGGIA BIANCO	♣	♣	✸						✸	♣	♣	♣
RADICCHIO ROSSO DI VERONA	♣	♣	♣	✸					✸	♣	♣	♣
RADICCHIO CICORINO	♣	♣	✸	✸						♣	♣	♣
RAVANELLI			✸	✸	♣	♣	♣			✸	✸	✸
RUCOLA	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
SCALOGNO						✸	♣	♣	♣	♣	♣	♣
SEDANO BIANCO					✸	♣	♣	♣	✸	✸		
SEDANO VERDE	✸	✸	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	♣	✸	✸
SEDANO RAPA	✸	✸							♣	♣	♣	♣
SPINACI	♣	♣	♣	♣	✸				♣	♣	♣	♣
ZUCCA	✸	✸						✸	♣	♣	♣	✸
ZUCCHINE	✸	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	✸
ALLORO	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
BASILICO	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
ERBA CIPOLLINA	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
MENTA			✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸		
PREZZEMOLO	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
ORIGANO	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
ROSMARINO	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
SALVIA	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
ALBICOCCHE						♣	♣	♣	♣			
ANANAS	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
ANGURIE					✸	✸	♣	♣				
ARACHIDI	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
ARANCE	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
ARANCE TAROCCO	✸	✸	✸	✸							✸	✸
ARANCE MORO	✸	✸								✸	✸	✸
ARANCE VALENCIA BIONDA			✸	✸	✸	✸						
ARANCE SANGUINELLO	✸	✸	✸									
ARANCE WASHINGTON NAVEL	✸	✸	✸									✸
ARANCE OVALE BIONDA			✸	✸	✸	✸						
ARANCE NAVELLINA	✸	✸	✸						✸	✸	✸	✸
BANANE	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
CASTAGNE										✸	✸	✸
CILIEGIE					♣	♣	✸	✸				

	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
CLEMENTINE	✸	✸									✸	✸
FRAGOLE			✸	✸	♣	♣	✸	✸	✸	✸		
KIWI (ACTINIDIA)	♣	♣	♣	✸	✸						♣	♣
LIMONI	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
MANDARINI	✸											✸
MANDARINO TARDIVO	✸	✸	✸									
MAPO								✸	✸	✸		
MELE	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
MELE GOLDEN DELICIUS	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣
MELE RED DELICIUS MELE STARKRIMSON MELE STARK DELICIUS	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣
MELE RENETTA	✸	✸								✸	✸	✸
MELE FUJI	✸	✸	✸	✸	✸	✸				♣	♣	♣
MELE ROYAL GALA	✸	✸						♣	♣	♣	♣	✸
MELE IMPERATORE	✸	✸	✸	✸	✸	✸			♣	♣	♣	♣
MELONI				✸	✸	♣	♣	♣	✸			
MYAGAWA									✸	✸		
MIRTILLI						✸	✸	✸				
MORE						✸	✸	✸				
NOCI	♣	♣	✸	✸						♣	♣	♣
NOCCIOLE	✸	✸	✸	✸						✸	✸	✸
PERE	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
PERE WILLIAMS								♣	♣	♣	✸	✸
PERE ABATE	♣	✸							♣	♣	♣	♣
PERE KAISER	♣	♣							♣	♣	♣	♣
PERE CONFERENCE	♣	♣	✸	✸						♣	♣	♣
PERE DECANA	✸	✸	✸							♣	♣	♣
PESCHE					✸	♣	♣	♣	♣	♣		
PISTACCHI	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
POMPELMI	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	✸	✸
RIBES						✸	✸	✸	✸			
SUSINE - PRUGNE						✸	♣	♣	♣	✸	✸	
UVA REGINA									✸	✸	✸	
UVA ITALIA									✸	✸	✸	
UVA VITTORIA bianca							✸	✸	✸	✸		

Tabella eseguita in collaborazione con il MAAP - Mercato Agro Alimentare di Padova – febbraio 2012

Prodotto locale = ♣

Prodotto estero = ⊗

27. TABELLA DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI NAZIONALI BIOLOGICI

	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
AGLIO	♣			✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	♣	♣
ASPARAGI VERDI			✸	♣	♣	♣						
ASPARAGI BIANCHI			✸	♣	♣	♣						
BARBABIETOLE	♣					♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
BIETOLE da taglio e da costa	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
BROCCOLI	♣	✸	✸						♣	♣	♣	♣
CARCIOFI	✸	✸	✸	✸							✸	✸
CAROTE	✸	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
CATALOGNA	✸	✸	✸	♣	♣				♣	♣	♣	♣
CAVOLFIORI	✸	✸	✸	♣					♣	♣	♣	♣
CAVOLI CAPPUCCI	♣	♣	♣	♣	♣				♣	♣	♣	♣
CAVOLI VERZA	♣	♣	♣								♣	♣
CAV. DI BRUXELLES	♣	♣							♣	♣	♣	♣
CIME DI RAPA	✸									✸	✸	✸
CETRIOLI				✸	✸	♣	♣	♣	♣	✸	✸	✸
CICORIA CIMATA	✸									✸	✸	✸
CICORIA BELGA	⊗	⊗								⊗	⊗	⊗
CIPOLLE				✸	✸	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
FAGIOLI BORLOTTI						♣	♣	♣	♣	♣		
FAGIOLI DI LAMON								♣	♣	♣		
FAGIOLINI					♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	
FINOCCHI	✸	✸	✸	✸				♣	♣	✸	✸	✸
FUNGHI (coltivati)	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
INDIVIA RICCIA E SCAROLA			✸				♣	♣	♣	♣	♣	♣
LATTUGA GENTILE	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
LATTUGA ICEBERG brasiliana				♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	
LATTUGA ROMANA					✸	✸	✸	✸	✸	✸		
LATTUGA CAPPUCCINA	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
LATTUGHINA	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
MELANZANE	✸	✸	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
PATATE	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
PATATE AMERICANE								♣	♣	♣	♣	♣
PEPERONI	✸	✸	✸	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	✸	✸
PISELLI			✸	♣	♣	♣	♣					
POMODORI		✸	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	✸	✸	✸
PORRI	♣	♣	♣					♣	♣	♣	♣	♣
RADICCHIO	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
RADICCHIO TV PRECOCE	♣	♣							♣	♣	♣	♣
RADICCHIO TV TARDIVO	♣	♣										

	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
RADICCHIO VARIEGATO CASTELFRANCO	♣	♣								♣	♣	♣
RADICCHIO CHIOGGIA ROSSO	♣	♣	♣	✸	✸	♣	✸	✸	♣	♣	♣	♣
RADICCHIO CHIOGGIA BIANCO	♣	♣								♣	♣	♣
RADICCHIO ROSSO DI VERONA	♣	♣	♣							♣	♣	♣
RADICCHIO CICORINO	♣	♣								♣	♣	♣
RAVANELLI					♣	♣	♣					
RUCOLA	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣
SCALOGNO							♣	♣	♣	♣	♣	♣
SEDANO BIANCO						♣	♣	♣				
SEDANO VERDE	✸	✸	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	♣	✸	✸
SEDANO RAPA									♣	♣	♣	♣
SPINACI	♣	♣	♣	♣					♣	♣	♣	♣
ZUCCA	✸	✸							♣	♣	♣	♣
ZUCCHINE	✸	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣	♣	♣	♣	✸
ALLORO	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
BASILICO						✸	✸	✸				
ERBA CIPOLLINA					✸	✸	✸					
MENTA					✸	✸	✸					
PREZZEMOLO	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
ORIGANO	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
ROSMARINO	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
SALVIA	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
ALBICOCCHE						♣	♣	♣	♣			
ANANAS	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
ANGURIE					✸	✸	♣	♣				
ARACHIDI	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
ARANCE	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
ARANCE TAROCCO	✸	✸	✸								✸	✸
ARANCE MORO	✸	✸										
ARANCE VALENCIA BIONDA			✸	✸	✸	✸						
ARANCE SANGUINELLO		✸	✸									
ARANCE WASHINGTON NAVEL	✸	✸	✸									
ARANCE OVALE BIONDA			✸	✸	✸	✸						
ARANCE NAVELLINA BIONDA									✸	✸	✸	✸

BANANE	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
CASTAGNE										✸	✸	✸

	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
CILIEGIE					♣	♣	✸	✸				
CLEMENTINE	✸	✸									✸	✸
FRAGOLE			✸	✸	♣	♣	✸	✸				
KIWI (ACTINIDIA)	♣	♣	♣	✸	✸						♣	♣
LAMPONI							✸	✸				
LIMONI	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
MANDARINI	✸											✸
MANDARINO TARDIVO	✸	✸	✸									
MAPO										✸	✸	
MELE	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
MELE GOLDEN DELICIUS	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	♣	♣	♣	♣
MELE RED DELICIUS MELE STARKRIMSON MELE STARK DELICIUS	✸	✸	✸	✸	✸				♣	♣	♣	♣
MELE RENETTA	✸									✸	✸	✸
MELE FUJI	✸	✸	✸	✸	✸					♣	♣	♣
MELE ROYAL GALA	✸	✸						♣	♣	♣	♣	✸
MELE IMPERATORE	✸	✸							♣	♣	♣	♣
MELOGRANI									♣	♣		
MELONI						♣	♣	♣				
MYAGAWA (Satsuma)									✸	✸		
MIRTILLI							✸	✸				
MORE							✸	✸				
NOCI	♣	♣								♣	♣	♣
NOCCIOLE	✸	✸								✸	✸	✸
PERE	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸	✸
PERE WILLIAMS								♣	♣	♣		
PERE ABATE	♣								♣	♣	♣	♣
PERE KAISER	♣	♣							♣	♣	♣	♣
PERE CONFERENCE	♣	♣								♣	♣	♣
PERE DECANA										♣	♣	♣
PESCHE					✸	♣	♣	♣	♣	♣		
PESCHE NOCI (nettarine)						✸	♣	♣	♣	♣		
PISTACCHI	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗
POMPELMI											✸	✸
RIBES								✸	✸			
SUSINE - PRUGNE						✸	♣	♣	♣			
UVA SPINA								✸	✸	✸		
UVA REGINA									✸	✸	✸	
UVA ITALIA bianca									✸	✸	✸	
UVA VITTORIA bianca							✸	✸	✸	✸		

Tabella eseguita in collaborazione con il MAAP - Mercato Agro Alimentare di Padova – febbraio 2012

Prodotto locale = ♣

Prodotto estero = ⊗

28. TABELLA CONVERSIONE CRUDO/COTTO (FONTE INRAN)

VARIAZIONI IN PESO DEGLI ALIMENTI CON LA COTTURA

(Peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile)

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
CEREALI E DERIVATI	Pasta all'uovo secca	299
	Pasta di semola corta	202
	Pasta di semola lunga	244
	Riso brillato	260
	Riso parboiled	236
	Tortellini freschi	192
LEGUMI FRESCHI	Fagiolini	95
	Fave	80
	Piselli	87
LEGUMI SECCHI	Ceci	290
	Fagioli	242
	Lenticchie	247
VERDURE E ORTAGGI	Agretti	86
	Asparagi	96
	Bieta	86
	Broccoletti a testa	96
	Broccoletti di rapa	95
	Carciofi	74
	Cardi	60
	Carote	87
	Cavolfiore	93
	Cavoli di Bruxelles	90
	Cavolo cappuccio verde ramoso	57
	Cavolo cappuccio verde	99
	Cavolo verza	100
	Cicoria di campo	100
	Cicoria da taglio coltivata	80
	Cipolle	73
	Cipolline	78
	Finocchi	86
	Patate con buccia	100
	Patate pelate	87
	Porri	98
	Rape	93
	Spinaci	84

	Zucchine	90
BOLLITURA	**ALIMENTO**	**PESO COTTO (g)**
CARNI	Bovino adulto,carne magra	66
	Pollo,petto	90
	Pollo,petto e coscio	76
	Tacchino,petto	98
	Tacchino,coscio	70
PESCI	Cefalo muggine	85
	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	86
	Orata	86
	Sgombro o maccarello	65
	Sogliola	83
	Spigola	86
	Tonno,trance	80
PESCI SURGELATI	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	83
	Spigola	86
PESCI SURGELATI	Cernia** Dentice** Merluzzo** Sogliola** Spigola**	80 75 70 69 76
VARIE	Melanzane*	40
	Peperoni*	93
	Peperoni**	96
	*griglia **forno a gas ***forno a microonde	
ARROSTIMENTO	**ALIMENTO**	**PESO COTTO (g)**
CARNI	Maiale,fettina*	75
	Pollo,petto*	89
	Pollo,petto**	67
	Pollo,petto***	76
	Tacchino,petto*	89
	Tacchino,petto**	69
	Tacchino,petto***	72
PESCI	Anguilla*	72
	Cefalo muggine**	75

	Cernia**	79
	Dentice**	71
	Merluzzo*	68
	Sarda*	69
	Sgombro o macarello*	73
	Sogliola**	70
	Spigola**	75
	Tonno,trance**	74
	Trota**	73

*griglia **forno a gas ***forno a microonde

Per i prodotti non specificatamente inseriti nella tabella di sopra riportata, o che presentano caratteristiche diverse o tipologia di preparazione e cottura diversi, la D.A. provvederà insieme alla S.A (Ufficio Refezione) ad effettuare delle eventuali prove di cottura in centro cottura e di valutazione delle variazioni di peso crudo/cotto.

29. TABELLA GESTIONE SCARTI A CRUDO MATERIE PRIME SU 100 g DI PRODOTTO

TIPOLOGIA ALIMENTO	SCARTO IN GRAMMI su 100 g. di prodotto	SCARTO % su 100 g. di prodotto	EDIBILE su 100 g. di prodotto
FORMAGGI stagionati e semistagionati (rifilatura della crosta)			
Parmigiano Reggiano	11 g.	11%	89 g.
Grana Padano	12 g.	12%	88 g.
Asiago	9 g.	9%	91 g.
Montasio	10 g.	10%	90 gr.
Provolone	15 g.	15%	85 g.
Caciotta	10 g.	10%	90 gr.
CARNE ROSSA (paratura finale precottura)			
Manzo noce/scamone	7 g.	7%	93 g.
Manzo Fesa e sottofesa	2 g.	2%	98 g.
Manzo reale	21 g.	21%	79g.
Maiale lonza(con asportazione dell'eventuale copertina)	20 g.	20%	80 g.
Puledro roast- beef	11 g.	11%	89 g.
Prosciutto con cotenna	15g.	15%	85g.
CARNE BIANCA			

(paratura finale precottura)			
Pollo petto	8 g.	8%	92 g.
Tacchino fesa	3.5 g.	3.5%	96.5 g.
Coniglio disossato	3.5 g.	3.5%	96.5 g.
VERDURE (scarto in fase di mondatura)			
asparagi	30 g.	30%	70 g.
bieta	18 g.	18%	78 g.
carciofi	66 g.	66%	34 g.
carote	10 g.	10%	90 g.
cavolfiore	33 g.	33%	67 g.
broccolo	28 g.	28%	72 g.
cipolle	17 g.	17%	83 g.
finocchi	35 g.	35%	65 g.
lattuga	20 g.	20%	80 g.
melanzane	10 g. 30 g.	10% con buccia 30% senza buccia	90 g. 70 g.
patate	20 g.	20%	80 g.
peperoni	15 g.	15%	85 g.
pomodori	5 g.	5%	95 g.
porri	30 g.	30%	70 g-
sedano	20 g.	20%	80 g.
Sedano rapa	30 g.	30%	70 g.
spinaci	17 g.	17%	87 g .
zucca	19 g.	19%	81 g.
zucchine	15 g.	15%	85 g.

Le differenze di peso indicate nella tabella di sopra riportata sono frutto della media di diverse prove effettuate nelle cucine delle scuole comunali.
Le percentuali e le grammature di scarto riportati per singolo alimento dovranno essere considerati, nel calcolo delle grammature necessarie, sia da tutti i cuochi in servizio nelle cucine interne che dalla D.A. per la fornitura delle derrate e per la produzione in centro cottura .
Si precisa a tal proposito che tutte le grammature indicate nell'Allegato D del presente Capitolato riportano grammature al netto degli scarti.