



COMUNE DI PALERMO

Area della Scuola
Settore Servizi Educativi
Servizio Assistenza Scolastica e Servizi per le Scuole
UO Refezione Scolastica

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI REQUISITI MERCEOLOGICI DEI
PRINCIPALI PRODOTTI - ALIMENTI VEGETALI E ANIMALI OTTENUTI
CON IL METODO DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA - IMPIEGATI, O DI
POSSIBILE IMPIEGO, NELLA REFEZIONE SCOLASTICA**

Allegato n.2 bis
(pag.1- 17)

In collaborazione con il
Dipartimento di Scienze per la Promozione della Salute e Materno Infantile “G. D’Alessandro”
Sezione IGIENE
Università degli Studi di Palermo



INDICE

A. SPECIFICHE GENERALI DEL PRODOTTO BIOLOGICO.....	pag. 3
B. ETICHETTATURA DEI PRODOTTI BIOLOGICI.....	pag. 3
C. CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA DI ALIMENTI BIOLOGICI.....	pag. 5
D. INDICE DEI PRODOTTI BIOLOGICI	pag. 6
E. PRODOTTI BIOLOGICI (<i>caratteristiche merceologiche</i>).....	pag. 7

A. SPECIFICHE GENERALI DEL PRODOTTO BIOLOGICO

(Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e alle modalità di etichettatura dei prodotti biologici e **Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione, del 5 settembre 2008** recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007)

Per alimento biologico si intende un prodotto derivato da agricoltura biologica certificata secondo il Regolamento (CE) n. 834/07 e successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- rispettare i sistemi e i cicli naturali e mantenere e migliorare la salute dei suoli, delle acque, delle piante e degli animali e l'equilibrio tra di essi
- rispettare i criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e soddisfare, in particolare, le specifiche esigenze comportamentali degli animali secondo la specie

È assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità della normativa comunitaria sulla produzione biologica.

B. ETICHETTATURA DEI PRODOTTI BIOLOGICI

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'**art. 23 del Regolamento (CE) n. 834/07**. Inoltre, l'etichettatura deve riportare tutte le altre indicazioni previste dalla normativa in tema di etichettatura dei prodotti alimentari (**D.Lgs. n.109/92** e s.m.i. e **Regolamento (UE) n.1169/2011**).

Sull'etichetta deve essere indicato:

- la denominazione di vendita
- l'elenco degli ingredienti
- la quantità netta o, nel caso di prodotti confezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale
- il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento

- il lotto di produzione
- il codice dell'Organismo di Controllo
- il logo europeo che contraddistingue i prodotti biologici

Quando viene usato il logo comunitario, anche un'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, compare nello stesso campo visivo del logo e prende, se del caso, una delle forme seguenti:

- «Agricoltura UE» quando la materia prima agricola è stata coltivata nell'UE
- «Agricoltura non UE» quando la materia prima agricola è stata coltivata in paesi terzi

Le informazioni di cui sopra possono anche figurare in un documento di accompagnamento che deve inequivocabilmente corrispondere all'imballaggio, al contenitore o al mezzo di trasporto del prodotto.

L'etichettatura dei prodotti ortofrutticoli freschi deve rispondere ai requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1580/07 recante modalità di applicazione dei Regolamenti (CE) nn. 2200/96, 2201/96 e 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli.

Gli imballaggi devono essere sempre nuovi, integri, senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, etc. e devono essere di materiale riciclabile:

- per orto-frutta: cassette di legno o cartone per alimenti
- per olii : vetro verde
- per cereali e legumi :carta o altro materiale idoneo per alimenti
- per pasta : confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti

C. CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA DI ALIMENTI BIOLOGICI

Il menù deve essere realizzato con materie prime che devono essere di “qualità superiore”(qualità intesa come qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica), in quanto destinate alla confezione di pasti per bambini e ragazzi.

Pertanto, la Ditta dovrà fornire pasti confezionati in parte con materie prime provenienti da agricoltura biologica e devono rispondere ai requisiti igienico-sanitari, organolettici e merceologici previsti nel presente capitolato. L’approvvigionamento dei prodotti biologici deve tener conto della zona di produzione, nel senso che deve essere data priorità ai prodotti regionali.

In caso di impossibilità a reperire taluni prodotti regionali, potranno essere utilizzati quelli di produzione nazionale e poi comunitaria. Nel caso che alcuni prodotti siano di difficile reperibilità sul mercato o temporaneamente non disponibili, gli stessi potranno essere sostituiti con generi equivalenti (non biologici) di marca delle migliori qualità, previa autorizzazione da parte del Dirigente Responsabile a cui la Ditta aggiudicataria ha l’obbligo tassativo di comunicare preventivamente, via fax, tale inconveniente.

Non possono essere utilizzati i prodotti biologici di produzione extracomunitaria, ad eccezione delle “banane”.

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

Tutti i prodotti biologici devono essere reperiti presso aziende o grossisti riconosciuti e devono essere tutti etichettati, a norma con il Reg. (CE) n. 834/2007 e s.m.i.

Dovrà essere garantita la tracciabilità documentata.

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente allegato.

Le derrate alimentari per la realizzazione dei menù devono essere consegnate in date antecedenti la data di scadenza o il termine minimo di conservazione (TMC*), quest’ultimo espresso in etichetta come “da consumarsi preferibilmente”, e avere una shelf life** residua alla consegna conforme a quanto specificato, generalmente, per singole tipologie di prodotto nel presente allegato.

*TMC: termine minimo di conservazione (“da consumarsi preferibilmente”)

**shelf life: (“vita di scaffale”): è il periodo entro il quale il prodotto, in condizioni di conservazione definite, dopo la produzione e/o il confezionamento, risponde alle specifiche organolettiche, nutritive, di composizione e di sicurezza alimentare

D. INDICE DEI PRODOTTI BIOLOGICI

- 1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLIpag. 7**
 - Ortaggi freschi
 - Frutta fresca
- 2. CEREALI E DERIVATI.....pag. 8**
 - Paste di semola di grano duro
 - Pasta senza glutine
 - Riso
 - Pane fresco
- 3. LEGUMI SECCHI.....pag. 10**
 - Fagioli
 - Lenticchie
 - Fave
 - Piselli
 - Ceci
 - Miscela di legumi
- 4. LATTE E DERIVATI..... pag. 10**
 - Latte
 - Yogurt
 - Burro
- 5. FORMAGGI..... ..pag. 11**
 - Crescenza
 - Ricotta di vacca
 - Ricotta di pecora
 - Caciotta fresca di vacca
 - Mozzarella
- 6. CARNI.....pag. 12**
 - Carni bovine
 - Carni avicole
- 7. PROSCIUTTIpag. 15**
- 8. UOVA..... pag. 15**
- 9. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA..... pag. 15**
- 10. ALIMENTI CONSERVATI..... pag. 16**
 - Pomodori pelati
 - Passata di pomodoro

E. PRODOTTI BIOLOGICI (*caratteristiche merceologiche*)

1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli devono essere di ottima qualità, presentare le caratteristiche tipiche della varietà ed essere **preferibilmente di provenienza regionale**.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessivamente lunga che abbia pregiudicato i requisiti organolettici
- portino tracce di appassimento, alterazione, ammaccature e di terriccio
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali

ORTAGGI FRESCI

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra gli ortaggi di stagione.

Gli ortaggi devono:

- avere chiaramente indicata la provenienza
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste
- essere di recente raccolta, asciutti e privi di terriccio
- essere sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari
- essere privi di umidità esterna anormale
- essere privi di insetti infestanti
- essere omogenei nella maturazione, freschezza e pezzatura
- essere privi di residui di antiparassitari
- essere esenti da difetti di qualsiasi origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi

Inoltre, patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma.

I prodotti ortofrutticoli (ortaggi) richiesti sono:

- 1) Ortaggi da fusto: finocchi, sedano da coste
- 2) Ortaggi da radice: carote
- 3) Ortaggi da foglia: biette, spinaci, sedano, indivia, lattuga, radicchio, cavolo cappuccio, verzotti, prezzemolo, basilico
- 4) Ortaggi da frutto: pomodori, zucchine, zucca gialla, melanzane, peperoni, cetrioli
- 5) Ortaggi da seme: fagiolini, fagioli, piselli

- 6) Ortaggi da fiore: cavolfiori, broccoli, carciofi
- 7) Ortaggi da tubero: patate
- 8) Ortaggi da bulbo: cipolle, aglio, porri

FRUTTA FRESCA

La scelta della frutta deve essere effettuata tra la frutta di stagione di qualità extra e prima ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta
- deve essere indicata chiaramente la provenienza
- presentare le precise caratteristiche organolettiche delle specie e delle varietà ordinate
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi di parassiti
- deve essere omogenea per maturazione, freschezza, pezzatura
- essere indenne da difetti che possano alterare i suoi caratteri organolettici
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere

I prodotti ortofrutticoli (frutta) richiesti sono :

- ***Frutta acidula:*** mele, pere, pesche e nettarine, albicocche, susine (prugne), agrumi (arance, mandarini, clementine, limoni), uva da tavola, fragole, actinidie (kiwi), ciliegie
- ***Frutta zuccherina:*** banane, cachi, melone, anguria (cocomero)

I prodotti ortofrutticoli di provenienza extracomunitaria (banane) devono essere certificati ed etichettati conformemente alla normativa comunitaria sulla produzione vegetale biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dall'art.23 del Reg. (CE) n. 834/2007 e successive modifiche e integrazioni.

2. CEREALI E DERIVATI

PASTE DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapore tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bollature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri e non deve presentare alcun grado di disfacimento residuo all'esatto tempo di cottura.

La pasta non deve presentare infestazioni da parassiti.

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, prive di umidità, ammuffimenti, insudiciamenti ed insetti.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Alla consegna, le confezioni originali e sigillate devono avere un intervallo minimo dal TMC (termine minimo di conservazione) di almeno 18 mesi.

PASTA SENZA GLUTINE

Per menù standard per dieta speciale(morbo celiaco).

Come prodotto dietetico è assoggettato al D.Lgs. n. 111 del 27/01/92 e s.m.i. e, come prodotto alimentare per soggetti intolleranti al glutine, al Regolamento (CE) n.41/2009.

Deve possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla suddetta normativa relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Alla consegna, le confezioni originali e sigillate devono avere un intervallo minimo dal TMC (termine minimo di conservazione) di almeno 18 mesi.

RISO

Il riso deve:

- essere *Parboiled*
- essere in chicchi interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di 1° qualità
- essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee

- resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture.

Alla consegna le confezioni devono avere un intervallo minimo dal TMC (termine minimo di conservazione) di almeno 1 anno.

PANE FRESCO

Secondo la legge n. 580 del 4 luglio 1967 e s.m.i., è denominato “pane” il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e devono provenire da agricoltura biologica; ne consegue che le farine non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi. È implicito che non deve essere utilizzata qualsiasi altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere. Per la spalmatura eventuale si richiede l'utilizzo esclusivo di olio extravergine d'oliva.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, la mollica morbida ma non collosa.

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

Il pane dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le 6 ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna.

È richiesta la fornitura di “pane di rimacino” di varie pezzature.

Le modalità di produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione, devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto.

Confezionamento: con pellicola perforata per alimenti riportante, ben visibile, la data di confezionamento.

3. LEGUMI SECCHI

I semi dei legumi secchi (fagioli, lenticchie, fave, piselli, ceci, miscela di legumi) devono essere uniformemente essiccati, puliti, perfettamente integri, di pezzatura omogenea (saranno ammessi leggeri difetti di forma), privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.), sani e quindi privi di muffe, di insetti, di attacchi da parassiti vegetali o animali (sono da considerarsi parassiti anche i frammenti del prodotto e qualsiasi parzializzazione organica di essi).

Alla consegna le confezioni devono avere un intervallo minimo dal TMC (termine minimo di conservazione) di almeno 12 mesi.

4. LATTE E DERIVATI

LATTE

Il latte, intero o parzialmente scremato, a lunga conservazione (UHT), deve provenire da allevamenti conformi al Regolamento (CE) n. 834/2007 e s.m.i. e alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC, deve essere pari ad almeno 75 giorni.

YOGURT

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino di produzione biologica in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaris* e *Streptococcus termophilus*) in determinate condizioni.

Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato, il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato e 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 ed, in particolare, non deve contenere caglio. Non deve contenere coloranti, né conservanti chimici.

Il prodotto fornito deve avere un intervallo minimo dalla scadenza di almeno 15 gg.

BURRO

Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino centrifugato di origine biologica.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie.

5. FORMAGGI

I formaggi devono essere ottenuti da latte di produzione biologica.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, sia 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
- peso di ogni forma e confezione

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte, non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno o all'esterno. Ai formaggi non devono essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola), non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore dei formaggi maturi.

I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà dei formaggi ed in ogni caso corrispondere a tutti i requisiti, prescritti dalle vigenti disposizioni di legge.

CRESCENZA

Formaggio fresco, prodotto con latte vaccino fresco biologico pastorizzato, contenente fermenti lattici, caglio, sale, confezionato in panetti, 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 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.

RICOTTA DI VACCA

Derivato del latte, per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, pur essendo un latticino, non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero di latte vaccino di provenienza biologica pastorizzato
- crema di latte
- sale

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

RICOTTA DI PECORA

Stesse caratteristiche di quelle di vacca, tranne il tipo di latte, che deve essere di pecora.

CACIOTTA FRESCA DI VACCA

Prodotta da puro latte vaccino fresco di provenienza biologica.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore e colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

MOZZARELLA

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino di provenienza biologica, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici.

Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%
- non presentare macchie o colore giallognolo
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in adeguato liquido di governo

6. CARNI

Le carni bovine e le carni avicole devono essere fresche e di prima qualità, prive di additivi, di estrogeni e sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie.

Le carni devono essere in perfetto stato di conservazione, devono presentare una struttura compatta, consistente e non viscida, essere di odore gradevole, non rancido, tagliarsi facilmente.

Le carni devono essere confezionate in atmosfera protettiva o sottovuoto con scadenza di almeno 7 (sette) giorni. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale; le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6 – 7%. La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucrio integro, ben aderente alla carne e indice della presenza di sottovuoto
- etichetta conforme al D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i. e al Reg.(UE) n.1169/2011 e s.m.i.

Le carni non devono essere congelate, né surgelate.

Le confezioni devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, la specie, il taglio, il peso. L'etichettatura delle carni biologiche, così come per le altre tipologie, deve tener presente la normativa nazionale che regola l'etichettatura della categoria di prodotto.

Le etichette devono essere applicate sulle singole confezioni pronte per la vendita al dettaglio e devono contenere le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione che riguardano la marca auricolare dell'animale, il sesso, l'età di macellazione, il peso della carcassa, l'allevamento di provenienza, il luogo in cui è avvenuta la macellazione e la data della stessa.

I materiali di imballaggio devono essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose, devono, cioè, rispondere ai requisiti della normativa vigente.

La carne dovrà essere conservata e trasportata ad una temperatura compresa fra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ (D.P.R. n. 327/80 – D.P.R. n. 503/82).

CARNI BOVINE

Le carni bovine devono essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa comunitaria.

Devono provenire da bovino maschio (castrato e non castrato) o femmina, di età superiore ai 18 mesi, regolarmente macellati.

Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali biologiche.

Deve essere regolarmente bollata in modo da attestare l'avvenuta visita sanitaria che rende la carne idonea al consumo.

CARNI AVICOLE

I **polli** devono essere di prima qualità, sani, con una buona conformazione e ottimo stato di nutrizione.

Presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali biologiche.

Il pollame non dovrà provenire da allevamenti in batterie ma dovrà essere allevato a terra per l'intero ciclo di vita. La carne dovrà presentarsi completamente dissanguata, di colore bianco rosato e di consistenza soda.

Il pollame dovrà essere di età inferiore alle 10 settimane, di ambo i sessi, con carni molto tenere.

Tipologia dei tagli:

- cosce di pollo
- petto di pollo

La **fesa di tacchino** deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, di età compresa fra le 14 settimane e gli 8 mesi con peso di circa 5 kg e di recente macellazione (compresa fra i 2 ed i 5 giorni) seguita da raffreddamento rapido.

Non devono essere trattati con antibiotici, devono presentare carni color rosa pallido, cartilagine sternale molto flessibile. Devono essere completamente disossati.

7. PROSCIUTTI

In conformità al Regolamento (CE) n. 834/07 e s.m.i., nella parte delle produzioni animali ottenute con metodo biologico, si prescrive che la fornitura dei prosciutti previsti dal menù avvenga nel rispetto del suddetto Regolamento.

Le norme sanitarie generali stabiliscono che i prosciutti provengano da allevamenti la cui carne risulti priva di additivi e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti).

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità.

Tipologie richieste:

- prosciutto crudo magro dolce
- prosciutto cotto senza proteine del latte ed esente da fonti di glutine

8. UOVA

Le uova devono essere di categoria A, conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione.

Le uova devono provenire da galline ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

A partire dal 24/08/2000 gli allevamenti da cui provengono le uova devono essere certificati secondo il Regolamento (CE) n. 834/07 e s.m.i. Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni biologiche animali.

Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni biologiche animali.

La consegna deve avvenire almeno entro il termine di 14 giorni dalla data di deposizione (o dalla data del TMC).

9. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olio deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici che non causino alterazioni del prodotto.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto gradevole e l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1,0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0,8%) ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione preferibilmente nazionale, con la dicitura "spremitura a freddo".

10. ALIMENTI CONSERVATI

POMODORI PELATI

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale, da escludere le varietà ibride e da vietare quelle transgeniche.

Il prodotto deve essere ricavato direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privo di condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la 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 4,5%.

Il prodotto non deve presentare aspetto, colore e sapore anormali, né parti verdi, giallastre, né frammenti di buccia. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

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

- identificazione della ditta produttrice e del laboratorio di confezionamento
- termine minimo di conservazione
- luogo di produzione
- ente certificatore
- consigli per l'immagazzinamento

I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti.

PASSATA DI POMODORO

La passata deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi, aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, nel rispetto del decreto del Ministero della Sanità del 27/02/1966, n. 209 e s.m.i.

Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C. Ogni contenitore deve riportare:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso netto, peso sgocciolato
- identificazione della ditta produttrice e del laboratorio di confezionamento
- termine minimo di conservazione
- luogo di produzione
- ente certificatore
- consigli per l'immagazzinamento

N.B. Per le caratteristiche generali dei vari prodotti e per tutte le derrate non contemplate nel presente allegato merceologico si fa riferimento all'allegato merceologico relativo ai prodotti convenzionali (allegato n.2) e alle leggi vigenti in materia di prodotti alimentari di provenienza biologica.