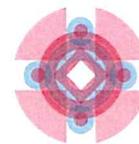




Comune di Bologna



Scuola
è Bologna

**Bando di gara europeo per l'affidamento del servizio di refezione scolastica
per le scuole d'infanzia, le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado,
tramite acquisto di ramo d'azienda e gestione dei centri di produzione pasti comunali.**

Durata appalto: 5 anni.

1 settembre 2020 - 31 agosto 2025

Allegato B.1

Schede Prodotto

Allegato B.1 Schede Prodotto

REQUISITI GENERALI PER LE DIVERSE TIPOLOGIE DI DERRATE

Ad integrazione di quanto già prescritto dal capitolato in merito alle caratteristiche delle materie prime e dei prodotti utilizzati nell'ambito del servizio (Parte B Sezione I), vengono qui di seguito indicate le principali caratteristiche richieste per i singoli prodotti, fermo restando che si intendono richiamate tutte le normative specifiche di settore alle quali tali prodotti devono fare obbligatoriamente riferimento, oltre a quelle riferite a imballaggi, etichettatura, informazioni di legge e rispetto delle prescrizioni igienico sanitarie vigenti e a quando prescritto dall'Allegato B.5 "Limiti di contaminazione microbiologica e chimica".

I riferimenti alla provenienza delle materie prime o delle materie prime prevalenti, quando indicati, si riferiscono alla preferenza attribuita a prodotti di filiera corta, locale e nazionale, in funzione della sostenibilità ambientale così come oggetto di premialità nel progetto di gara.

Si fa riferimento alle seguenti categorie di prodotti:

- 1. Carne fresca e carne trasformata**
- 2. Latte e derivati**
- 3. Prodotti ortofrutticoli**
- 4. Oli e conserve**
- 5. Ovoprodotti**
- 6. Pane e prodotti da forno industriali e freschi artigianali**
- 7. Farine, Pasta e Cereali**
- 8. Patate**
- 9. Legumi**
- 10. Prodotti ittici**
- 11. Generi vari**

| |
|--|
| 1. Carne fresca e Carne trasformata |
|--|

TIPOLOGIA DI PRODOTTI

- Carne bovina BIO
- Carne avicola BIO
- Carne suina BIO
- Salumi

PROVENIENZA

Per le carni deve sempre essere specificata la provenienza. Le carni bovine, suine e avicole fresche devono provenire preferibilmente da allevamenti di animali nazionali o da filiera corta locale, secondo i criteri specificati nel capitolato di gara.

Tutti i prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione (ad eccezione delle uova per le quali valgono specifici requisiti di etichettatura/stampigliatura previsti dai regolamenti C.E.). Le carni, conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione per tutto l'arco produttivo, dovranno provenire da animali macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati.

Tali carni dovranno essere sezionate e depositate in stabilimenti conformi alla vigente normativa

Allegato B.1 Schede Prodotto

igienico sanitaria, in stabilimenti nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa, della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.

CARATTERISTICHE E REQUISITI

Le carni devono essere conformi alle norme igieniche in materia, riferite in particolare alla carica batterica. Non devono presentare caratteri organolettici difforni da quelli tipici nè contenere sostanze estranee a qualunque titolo aggiunte.

I prodotti devono essere conformi alle normative vigenti e provenire da filiere controllate secondo i più elevati standard qualitativi che prevedono costanti verifiche durante tutte le fasi della filiera produttiva, ed in particolare:

- controllo delle materie prime utilizzate nei mangimi;
- produzione dei mangimi;
- allevamenti riproduttori;
- incubatoi;
- allevamenti da ingrasso;
- impianti di macellazione e sezionamento;
- trasporti.

In tema di standard qualitativi e tracciabilità della filiera delle carni possono essere portati ad evidenza anche marchi e certificazioni, quali a titolo di esempio SQNZ Sistema di qualità nazionale in zootecnia", "benessere animale in allevamento...", "alimentazione priva di additivi antibiotici", per l'avicolo "rurale in libertà" o "rurale all'aperto", ...

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possono nuocere alla salute umana.

In particolare si pone l'attenzione sul tema dell'antibiotico resistenza che dovrà sempre più essere monitorato e rispettare le prescrizioni e le precauzioni in tema, secondo le linee guida nazionali e locali in ambito sanitario e di zootecnia, le indicazioni e gli aggiornamenti del Centro Nazionale di Referenza per l'antibiotico resistenza (CRAB).

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Le carni dovranno pervenire ai Centri di Produzione Pasti già sezionate nei tagli anatomici richiesti. Il trasporto delle carni fresche refrigerate dovrà avvenire con mezzi dotati di autorizzazione sanitaria e nel rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente.

INFORMAZIONI

Le carni devono riportare le informazioni di legge che consentano la corretta identificazione delle caratteristiche richieste, la denominazione della specie e relativo taglio anatomico, lo stato fisico, la categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono (es: posteriore di bovino adulto/suino/pollo/tacchino), la data di scadenza e la modalità di conservazione, il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore, la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, la riproduzione del bollo sanitario e la data di confezionamento.

Allegato B.1 Schede Prodotto

Carne bovina fresca BIO

Tagli previsti:

- Fesa.
- Sottofesa.
- Sottospalla.
- Spalla (reale).

La carne bovina, di origine preferibilmente nazionale, deve rispondere ai criteri secondo la definizione di origine nazionale determinata dalla normativa europea vigente.

La carne bovina, nei tagli anatomici previsti, deve essere ottenuta dalla macellazione e dal sezionamento di bovini adulti di età non superiore a 24 mesi (vitelloni), classificati R/2 secondo le griglie CEE, in stabilimenti che rispettano le condizioni sanitarie della legislazione CEE vigente in materia.

I tagli anatomici previsti devono essere stati sezionati e confezionati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE, nei quali sussiste l'obbligo, tra l'altro, della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica delle produzioni. Inoltre le carni dovranno essere prodotte, macellate e sezionate in conformità alle leggi vigenti che riguardano la prevenzione delle encefalopatie spongiformi.

Non devono essere utilizzate carni bovine che, all'atto della consegna o durante la permanenza presso i Centri di Produzione Pasti, evidenzino le seguenti anomalie:

- tracce anche lievi di muffe sulle superfici;
- ossidazione dei tessuti adiposi residuati dalla mondata (ossidazione) e loro eccessiva fragilità;
- odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna.

Non devono essere utilizzate carni le cui confezioni sottovuoto presentino:

- perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro presenti alla consegna;
- presenza, all'interno dell'involucro, di un eccessivo deposito di sierosità rosso-bruna (superiore all'1% del peso totale della confezione).

Carne suina fresca BIO

Tagli previsti:

- Filoni s/o di maiale freschi a fettine.
- Lombo maiale fresco intero, taglio "Bologna".
- Spalla maiale fresca senz'osso.

Deve trattarsi di suino magrone fresco di prima qualità. La carne deve avere pH compreso tra 5,8 e 6,2. Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Non è consentita la fornitura di carni fresche che presentino una accentuata frollatura o eccessiva umidità. Non devono essere utilizzati i tagli che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità

Allegato B.1 Schede Prodotto

del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità. I tagli devono essere privi di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero).

Le carni suine fresche non dovranno contenere caseinati alimentari né maltodestrine né proteine di soia isolate.

Filone: deve essere ottenuto dal lombo privato del fondello e delle costine, disossato e toelettato del grasso visibile.

Lombo (filone s/o): la sezione deve essere corrispondente esclusivamente ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, corrispondenti ai segmenti di costole.

Spalla: deve corrispondere alla massa muscolare che ha per base ossea l'omero, la scapola, il radio e l'ulna.

Carne avicola fresca BIO

Tagli previsti:

- Bocconcini di pollo fresco disossato.
- Cosce/anche di pollo fresche.
- Fusi di pollo.
- Sovracosce (sottocosce) di pollo fresche.
- Sovracosce di tacchino fresche.
- Petto di pollo fresco intero.
- Petto di pollo fresco a fettine.
- Petto (fesa) di tacchino (maschio) fresco intero.
- Petto (fesa) di tacchino (maschio) fresco a fettine.
- Bocconcini di sovracoscia tacchino (masch. e femm.) fresco.

Le carni di pollo e di tacchino devono provenire da macelli e da stabilimenti di lavorazione abilitati, e devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, i trasporti .

Il pollame oggetto della fornitura dovrà provenire da animali macellati in ottimo stato di nutrizione e salute; con data di macellazione non superiore a cinque giorni, seguita da raffreddamento rapido.

La carne di tacchino, deve provenire da animale maschio e femmina allevato a terra, macellato in ottimo stato di nutrizione e salute.

Le carni devono essere prive di odori e sapori anomali, non devono presentare tracce di anabolizzanti e residui di antiparassitari; non dovranno essere trattate con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici. La carne deve essere di colore rosato – giallo paglierino, consistente, priva di infiltrazioni adipose, con pelle morbida e liscia, cartilagine sternale flessibile. Devono essere assenti fratture, ferite, grumi di sangue, ecchimosi e macchie.

I tagli anatomici 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.

Allegato B.1 Schede Prodotto

Cosce/fusi di pollo: (denominazione commerciale “fuso”). Dette anche fuselli o fusi o perine, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme per consentire la preparazione di porzioni di pietanza omogenee.

Anche di pollo: (denominazione commerciale “sovracoscia”). Il prodotto deve essere conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme, per consentire la preparazione di porzioni di pietanza omogenee tra loro. In questo taglio la pelle dovrà essere o assente o comunque non presente in eccesso.

Petti di pollo: intero, senza pelle, senza ossa, senza forcilla, senza cartilagine.

Petti di pollo a fette: si tratta del petto intero senza pelle, senza ossa, senza forcilla, senza cartilagine, tagliato in fette di pezzatura omogenea.

Petti di tacchino: intero, senza pelle, senza ossa, senza forcilla, senza cartilagine.

Petti di tacchino a fette: si tratta del petto intero o del mezzo petto disossati, mondati dello sterno e delle costole e tagliati in fette di pezzatura omogenea.

Bocconcini di pollo: cosce di pollo senza pelle disossate e tagliate a cubetti.

Bocconcini di tacchino: sovracoscia di tacchino, spellata e disossata, tagliata a cubetti.

Sovracosce di tacchino: sovracoscia di tacchino, spellata e disossata, tagliata a tranci.

Salumi

- Mortadella IGP Bologna.
- Prosciutto cotto Alta qualità (senza polifosfati e senza lattosio).
- Prosciutto stagionato crudo Parma o Modena DOP.
- Bresaola della Valtellina IGP.

Devono essere utilizzati prodotti non contenenti glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte.

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da fornire dovranno essere conformi a quanto previsto dalla norma. I salumi dovranno essere consegnati con tutti i requisiti che le disposizioni legislative nazionali prevedono per il libero commercio di tale tipologia di prodotti.

Prosciutto cotto Alta Qualità

Deve essere prodotto conformemente a quanto stabilito dalla normativa vigente con marchiatura di identificazione ottenuto dal posteriore di un suino, maturo, del peso vivo di oltre 130 Kg, preferibilmente allevato sul territorio nazionale. Con la dicitura "Alta qualità" si intende un prosciutto cotto senza proteine di soia o polifosfati e con un'umidità uguale o inferiore (76,5%). Deve inoltre essere privo di derivati del latte, caseinati, proteine del latte, e idoneo al consumo anche da parte di soggetti affetti da celiachia e, preferibilmente senza conservanti. Non deve essere un prodotto “ricostituito” e, quindi, in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari (almeno 3 dei 4 muscoli principali della coscia di suino).

Rivestito solo parzialmente della propria cotenna (toelettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Superficie esterna asciutta e morbida, superficie di sezione rosa-opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino. Di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), deve presentare carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato. All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di odori sgradevoli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità e non deve presentare acidità da acido lattico derivante da proliferazione batterica.

Allegato B.1 Schede Prodotto

Prosciutto crudo di Parma DOP e Modena DOP

Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Deve avere l'etichetta con indicato "Prosciutto di Parma" o "Prosciutto di Modena", seguito da "Denominazione di origine tutelata"; il nome o la ragione sociale o il marchio depositato dal produttore o del confezionatore e del venditore, la sede dello stabilimento di confezionamento; la quantità netta; il termine minimo di conservazione; le modalità di conservazione e l'indicazione del lotto.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 18 mesi.

Le caratteristiche merceologiche e organolettiche del prodotto dovranno essere conformi a quelle previste dai rispettivi regolamenti, in particolare basso contenuto di sale, sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione, scarsa marezza della muscolatura.

Il colore al taglio sarà uniforme tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Mortadella IGP Bologna

Mortadella di 1° qualità prodotta secondo le modalità descritte nelle norme vigenti del disciplinare di produzione della Mortadella di Bologna. Si richiedono pezzature intorno ai 12-13 kg con diametro non superiore ai 22-24 cm e forma cilindrica.

Il prodotto deve essere ottenuto per la maggior parte dai muscoli della spalla e con i lardelli ricavati dai tessuti della gola, accuratamente mondati dalla cute, dalle ghiandole salivari e dai linfonodi regionali.

Si richiede il rispetto delle caratteristiche chimiche e chimico fisiche riportate nel disciplinare di produzione della Mortadella di Bologna riguardo le proteine totali, il rapporto collagene/proteina, il rapporto acqua/proteine, il rapporto grasso/proteine e il pH.

Bresaola IGP Valtellina

Prodotto ottenuto dalla lavorazione, secondo le modalità descritte nella vigente legislazione in materia "disciplinare di produzione della Bresaola di Valtellina", della fesa ricavata dalla coscia di bovino dell'età media di 24 mesi, seguita da una stagionatura che varia, a seconda della pezzatura, da 4 a 8 settimane.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali medi indicativi: umidità 60±10%, proteine 31±10%, grassi 3±10%.

Il prodotto non deve presentare difetti di stagionatura e, più precisamente, presenza di colorazioni e odori anomali sulla superficie di sezionamento.

Allegato B.1 Schede Prodotto

| |
|----------------------------|
| 2. Latte e derivati |
|----------------------------|

TIPOLOGIA DI PRODOTTI

- Latte intero a lunga conservazione UHT BIO
- Latte parzialmente scremato a lunga conservazione UHT BIO
- Latte intero fresco pastorizzato BIO
- Latte parzialmente scremato fresco pastorizzato BIO
- Yogurt intero alla frutta BIO
- Burro BIO
- Mozzarella BIO
- Parmigiano Reggiano 1° scelta (minimo 18 mesi di stagionatura) DOP BIO
- Parmigiano Reggiano grattugiato monodose (minimo 12 mesi di stagionatura) DOP BIO
- Parmigiano Reggiano porzionato cubettato (minimo 12 mesi di stagionatura) DOP BIO
- Ricotta vaccina BIO
- Robiola BIO
- Stracchino BIO
- Squacquerone IGP di Romagna
- Asiago DOP
- Altri formaggi stagionati o freschi BIO o DOP/IGP

PROVENIENZA

Tutti i prodotti lattiero caseari dovranno derivare da latte proveniente da animali allevati preferibilmente in territorio nazionale, appartenenti ad aziende registrate e controllate dalle autorità competenti, prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione riconosciuti idonei e autorizzati dall'autorità competente.

Il latte deve provenire da animali in ottimo stato di salute alimentati a fieno e cereali.

INFORMAZIONI

I prodotti lattiero caseari dovranno avere indicazione dell'origine in etichetta della materia prima, preferibilmente di origine nazionale. Le etichette devono riportare in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibili le indicazioni previste dalla normativa.

Per i formaggi DOP si fa riferimento ai rispettivi decreti di riconoscimento della denominazione d'origine. Se commercializzati in parti preconfezionate deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione, sulle parti e/o sugli involucri che le contengono.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il latte fornito deve essere di colore bianco o bianco ialino e non deve presentare separazione delle fasi o grumi. Il latte non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo a colore, fluidità, sapore e ogni altro elemento costituente il prodotto.

Il latte deve avere un odore poco marcato e un sapore dolciastro tipici del prodotto.

Per i formaggi, freschi e stagionati è necessario specificare la categoria a cui i formaggi appartengono determinata dai valori medi di contenuto di grasso nella sostanza secca. I formaggi

Allegato B.1 Schede Prodotto

devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme. Dovranno essere forniti privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda odore, sapore e stato fisico (spaccature, ragadi, macchie, gonfiori, colorazioni anomale). Dovranno essere di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici e organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

I formaggi non dovranno:

- essere stati privati, anche in parte, dei propri elementi nutritivi;
- derivare da pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale;
- presentarsi in cattivo stato di conservazione, insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non corrispondenti per natura, sostanze e qualità alle loro denominazioni;
- contenere sostanze estranee al latte, additivi, inibenti, riempitivi, antisettici, disinfettanti, conservanti e coloranti artificiali, nè sostanze grezze estranee al latte.

TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Il trasporto del latte deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge, alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +9°C.

Lo yogurt deve essere trasportato alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

I formaggi dovranno essere trasportati con automezzi igienicamente idonei e alla temperatura di legge; quelli freschi ad una temperatura non superiore a 4°C.

IMBALLI E CONFEZIONI

In merito al sistema d'imballaggio, si sottolinea che deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed essere conforme alla normativa vigente.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporczia superficiale.

Oltre alle caratteristiche generali sin qui descritte, tutti i prodotti richiesti dovranno possedere i requisiti particolari indicati nelle parti specifiche seguenti.

Latte vaccino intero pastorizzato e UHT BIO

Deve essere stato sottoposto a trattamento termico, il tenore di materia grassa deve corrispondere almeno al 3,50 % (m/m). Può essere fresco pastorizzato o ESL (Extended shelf Life) o UHT, come da indicazioni generali previste dal capitolato di gara.

Latte vaccino parzialmente scremato pastorizzato e UHT BIO

Deve essere stato sottoposto a trattamento termico.

Il tenore di materia grassa deve essere stato portato ad un tasso compreso tra un minimo dell'1,50 % (m/m) ed un massimo dell'1,80 % (m/m). Può essere fresco pastorizzato o ESL (Extended shelf Life) o UHT come da indicazioni generali previste dal capitolato di gara.

Allegato B.1 Schede Prodotto

Yogurt BIO

Con tale termine si indica quel prodotto ottenuto esclusivamente con latte vaccino proveniente da animali in buona salute in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni, con batteri lattici almeno superiori a 10^7 ufc/g. Deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, e alla frutta aggiunta.

Lo yogurt deve essere ottenuto con latte fresco.

Il latte impiegato può essere di tipo intero e il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello di riferimento del latte impiegato. Deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0,6%. Non deve essere coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati: in particolare non deve contenere caglio.

Lo yogurt deve essere di colore bianco-latte o tendente al colore del frutto che è stato addizionato, di consistenza liquida cremosa, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero, contenente frutta frullata e non in pezzi. Deve avere un gusto dolce aromatico con leggera vena acidula, ma gradevole (pH da 3,4 a 4,2).

Le confezioni, originali e sigillate devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

Lo yogurt non deve contenere conservanti, additivi, coloranti, antiossidanti, aromi artificiali e antifermentativi, ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa in materia, né aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto, diossine, detersivi, pesticidi, ecc..

Burro BIO

Il burro deve essere ottenuto dalla scrematura del latte vaccino intero pastorizzato, proveniente da animali in buono stato di salute.

Il prodotto deve essere ottenuto in conformità alla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Le caratteristiche organolettiche devono essere quelle tipiche atte ad evidenziare l'assoluto stato di freschezza del prodotto, nonché l'assenza di difetti.

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.

Il prodotto deve contenere sostanza grassa non inferiore all'82 % e un'acidità espressa in acido oleico inferiore allo 0,5%, umidità non superiore al 16%. Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme vigenti.

Ricotta vaccina BIO

Prodotto derivato del latte, per coagulazione del siero di latte. La ricotta fresca di vacca deve essere ottenuta dal siero di latte di vacca proveniente da animali in ottimo stato di salute e qualità.

Il prodotto deve contenere latte vaccino, siero vaccino e sale. La ricotta deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco avorio al bianco candido, di sapore dolce e odore tipico che ricorda quello del siero.

La ricotta deve essere priva di difetti, riguardanti l'acidità, la colatura (rammollimento della pasta), nonché colorazioni anomale, modificazioni del sapore, né avere odore di stantio, presenza di muffe o sapore acido, piccante e sgradevole.

Allegato B.1 Schede Prodotto

Robiola BIO

Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco pastorizzato.

Non devono essere presenti conservanti.

Il formaggio deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto e non presentare difetti di aspetto, odore, sapore o altri effetti dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Deve essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura.

Mozzarella di latte vaccino BIO (bocconcini)

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici.

Deve essere prodotta a partire da solo latte vaccino fresco pastorizzato.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche e non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro. I singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione, immersa in liquido di governo, fornita in confezione sigillata; non deve presentare macchie o colore giallognolo; deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

Squacquerone di Romagna DOP

Formaggio a pasta molle ottenuto da latte vaccino fresco pastorizzato, prodotto da latte proveniente dall'appennino di Romagna con esclusivo utilizzo di fermenti autoctoni e l'assenza di conservanti.

Senza crosta, con sapore di latte gradevolmente acidulo tra gli ingredienti devono essere presenti solamente latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici e caglio.

Il formaggio deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto e non presentare difetti di aspetto, odore, sapore o altri effetti dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Stracchino BIO

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco, senza aggiunte di conservanti.

Il formaggio deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto e non presentare difetti di aspetto, odore, sapore o altri effetti dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente proteolizzata.

Asiago DOP

Il formaggio Asiago è un formaggio a pasta semicotta, dal sapore dolce, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, con stagionatura minima di 20 giorni dalla produzione.

La pasta deve presentarsi con occhiatura irregolare, di media grandezza, avere colore bianco o leggermente paglierino.

Il prodotto deve avere sapore dolce, delicato e gradevole.

Deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione, privo di difetti di qualunque genere, riguardanti l'acidità, la colatura (rammollimento della pasta), screpolatura, gonfiore e incurvamento delle facce, spaccature all'interno della pasta, colorazioni anomale, modificazioni del sapore, oppure avere odore di stantio e presenza di muffe o sapore acido, piccante e sgradevole, ecc..

Parmigiano Reggiano DOP BIO

Per il prodotto da grattugiare, di prima scelta, devono essere forniti pezzi interi in modo che sia ben visibile la marchiatura ed è richiesta una stagionatura minima di 18 mesi; per il prodotto già grattugiato monodose e per quello porzionato cubettato.

Se non reperibile, per quello fornito in monodose, può essere consentito l'utilizzo anche di una

Allegato B.1 Schede Prodotto

prodotto con stagionatura minima di 12 mesi.

Il "Parmigiano Reggiano" deve essere prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e Mantova. Deve pertanto portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le indicazioni del disciplinare di produzione.

Deve avere la crosta pulita, marchiata, la pasta di colore leggermente paglierino, uniforme, una struttura finemente granulosa, con frattura a scaglie, leggermente umida, untuosa, senza occhiature, un aroma e un sapore fragranti, delicati, saporiti, ma non piccanti. Lo spessore dello strato del sottocrosta deve essere inferiore a quello della crosta.

E' prevista una umidità del 29%, non superiore al 31%.

Il sapore e il profumo devono essere tipici del prodotto.

Deve essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore e secondo quanto prescritto dalla normativa vigente.

3. Prodotti ortofrutticoli

TIPOLOGIA DI PRODOTTI

- Prodotti ortofrutticoli freschi
- Ortaggi surgelati

La fornitura di prodotti biologici deve essere coerente con quanto previsto all'Art.B3 del capitolato.

Prodotti ortofrutticoli freschi

Tra i prodotti ortofrutticoli freschi si ricomprendono gli ortaggi e le erbe aromatiche, mentre si escludono legumi e patate, che verranno trattate specificatamente. Come i prodotti ortofrutticoli, anche le erbe aromatiche fresche devono essere necessariamente biologiche per le quote previste dal capitolato d'appalto.

PROVENIENZA

I prodotti ortofrutticoli, salvo banane e ananas e altra frutta esotica, devono essere preferibilmente di origine locale o nazionale (secondo i criteri indicati nel capitolato di gara e quanto offerto): deve sempre essere chiaramente indicata la provenienza, privilegiando prodotti di stagione.

INFORMAZIONI

La fornitura deve riportare nei documenti di trasporto: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

CARATTERISTICHE GENERALI

I prodotti da agricoltura convenzionale devono essere di prima categoria.

I prodotti da agricoltura biologica, lotta integrata, DOP e IGP devono presentare le caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar, varietà simili a quelle di prima categoria dei prodotti dell'ortofrutta convenzionale. Non devono presentare difetti di vario genere o caratteristiche particolari che collocano il prodotto nelle categorie inferiori alla 1^a e/o tra gli scarti di produzione.

I prodotti ortofrutticoli freschi devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco, di recente raccolta, ben formati e sviluppati, turgidi e resistenti, senza

Allegato B.1 Schede Prodotto

segni di ammolimento, alterazioni e lesioni. Devono presentarsi omogenei ed uniformi, privi di additivi aggiunti, anche per la conservazione, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche della specie.

La frutta deve essere fisiologicamente matura in modo tale da essere adatta al pronto consumo e quindi avere un grado di maturazione ottimale al momento della somministrazione e deve rispettare tendenzialmente una certa omogeneità di pezzatura.

CONSERVAZIONE

I tempi di stoccaggio, tra la raccolta e la consegna, devono essere ridotti al minimo per garantire, oltre ad un minore impatto ambientale, la migliore qualità organolettica e nutrizionale del prodotto e la consegna al grado di maturazione ottimale.

I prodotti forniti non devono essere attaccati da parassiti animali o vegetali, non devono portare tracce visibili di appassimento e muffe.

Non devono avere umidità esterna anormale e devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature.

Devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili.

IMBALLI E CONFEZIONI

Il sistema d'imballaggio, oltre a garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed essere conforme alla normativa vigente, dovrà essere adeguato alla tipologia di prodotto, funzionale alla migliore gestione e a preservarne le caratteristiche merceologiche e di salubrità.

Ortaggi surgelati

TIPOLOGIA DI PRODOTTI

- Bieta erbetta
- Broccoli
- Carciofi
- Carote
- Cavolfiore
- Fagiolini
- Macedonia di verdure
- Spinaci in foglia
- Verdura per minestrone
- Zucchine

CARATTERISTICHE GENERALI

I prodotti devono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione. Preferibilmente a filiera corta locale o di origine nazionale.

I prodotti surgelati devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco, avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà.

Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito o qualsiasi segno comprovante un avvenuto parziale o totale

Allegato B.1 Schede Prodotto

scongelo, come la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o di insetti, malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti.

Non sono ammessi prodotti surgelati che abbiano subito anche uno scongelamento parziale.

I prodotti vegetali surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, integre, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dalle norme vigenti.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio.

Devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati. I pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa, né il prodotto apparire spappolato.

Il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite.

TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Devono essere trasportati e conservati secondo le prescrizioni di legge.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore.

I prodotti devono giungere nelle strutture produttive ancora in perfetto stato di surgelazione.

INFORMAZIONI

Anche se la determinazione del TMC è in capo alla responsabilità del produttore o confezionatore, vengono richiesti i riferimenti di durabilità indicati dalla raccomandazione 011/06 dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati (IIAS), assumendo che le adeguate condizioni di conservazione siano quelle raccomandate dal Codice di autodisciplina IIAS (art. 4, 5, 6, 7 e 8) e che il prodotto sottoposto a surgelazione rispetti i requisiti previsti dalla legge in termini di qualità delle materie prime ed idoneità del processo di surgelazione e siano mantenuti a temperatura di conservazione di -18° C o inferiore.

Il termine minimo di conservazione si determina a partire dal momento in cui la materia prima o i prodotti sono stati portati allo stato di surgelato. La durabilità per gli ortaggi surgelati al naturale non dovrà comunque superare i 30 mesi dalla data di surgelamento.

CONFEZIONI

Le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto (proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas; non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee; i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge vigente).

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento, il termine minimo di conservazione, il nome, indirizzo e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come previsto dalla normativa vigente.

Allegato B.1 Schede Prodotto

Bieta erbetta: ottenuta dalla lavorazione di foglie di bieta private di gran parte del gambo, sane, fresche, esenti da infestazioni.

Broccoli: prodotto ottenuto da broccoli di varietà idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, con infiorescenze compatte; sani, freschi e puliti, esenti da danni di natura chimico-fisica e da infestazioni parassitarie.

Carciofi a spicchi e cuori di carciofi: carciofi privati del gambo, sani e freschi, sia tagliati a spicchi, sia sfogliati e torniti a mano.

Carote e carotine parigine: carote sane, fresche, esenti da infestazioni pelate, lavate e tagliate a rondelle/ carote pelate, lavate e congelate singolarmente.

Cavolfiore a rosette: prodotto ottenuto da cavolfiori sani, puliti, detorsolati, privati delle foglie verdi. Le infiorescenze vengono tagliate per ottenere le rosette.

Fagiolini verdi finissimi: prodotti ottenuti dalla lavorazione di baccelli raccolti ancora immaturi, senza filo, sani e freschi, di calibro 7,5/8,5 mm.

Macedonia di verdure: miscela di 3 verdure (indicativamente patate 40%, carote 40%, piselli 20%) sane, fresche e pulite.

Spinaci in foglia: prodotto pulito, porzionato (cubetti o foglie) privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti macchie di colore contrastante con il colore normale; porzioni scolorate; corpi estranei; insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

Verdura per minestrone: costituita da verdure miste e legumi in quantità variabili (esempio patate, carote, pomodori, fagioli, cavolfiori, sedano rapa, porri, zucchine, spinaci, verza, piselli, cipolla, prezzemolo, basilico).

Zucchine a disco: prodotto ottenuto dalla lavorazione di frutti raccolti ancora immaturi, privati delle due parti apicali e tagliati a rondelle.

4. Oli e conserve

TIPOLOGIA DI PRODOTTI

- Olio di oliva extravergine BIO
- Pomodoro conservato BIO

Olio di oliva extravergine BIO

Prodotto ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e che non deve avere subito manipolazione o trattamenti chimici. Deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive, provenienti da coltivazioni biologiche, non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla spremitura a freddo, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine extra esente da difetti sensoriali; l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore allo 0,8% , ottenuto dalle olive dell'ultima annata, preferibilmente di origine nazionale.

Odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva. Potrà presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo dorato, fino al giallo verdastro.

Allegato B.1 Schede Prodotto

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati dalla normativa vigente.

Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità e del tutto privo di difetti organolettici. Assenza di odori disgustosi come di rancido, putrido, fumo, muffa e simili. Privo di additivi.

Pomodoro conservato BIO

Pomodori pelati, polpa e passata di pomodoro devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima del confezionamento che non siano la scottatura, la pelatura.

Deve provenire preferibilmente da prodotto di origine nazionale.

Il confezionamento deve avvenire in contenitori idonei, ermeticamente chiusi e successivamente sottoposti ad adeguato trattamento termico industriale.

I prodotti non devono presentare aspetto, colore o sapore anomali; non devono contenere nelle loro masse frammenti di buccia, organismi animali o residui vegetali.

E' esclusa la presenza di additivi conservanti o aromatizzanti artificiali.

| |
|-----------------------|
| 5. Ovoprodotti |
|-----------------------|

Uova pastorizzate BIO

Per le preparazioni culinarie è previsto l'uso di ovoprodotti pastorizzati ottenuti da uova fresche di gallina d'allevamento biologico, preferibilmente a filiera corta locale e di origine nazionale. Devono essere ottenuti da uova di galline ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti, sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Il trasporto e la conservazione deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura massima di +4°C.

Le confezioni devono presentarsi integre, non deformate e ben pulite in superficie.

Requisiti chimico-merceologici: il tenore di acido 3 OH-butirrico non deve essere superiore a 10 mg/kg di ovoprodotto allo stato di materia secca non modificato. La quantità residua di gusci, di membrane di uova e di altre eventuali particelle negli ovoprodotti, non deve essere superiore a 100 mg/kg di ovoprodotto.

| |
|--|
| 6. Pane e prodotti da forno industriali e freschi artigianali |
|--|

TIPOLOGIA DI PRODOTTI

- Pane fresco BIO
- Prodotti da forno confezionati e/o freschi BIO

Allegato B.1 Schede Prodotto

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i prodotti devono presentare perfetta lievitazione, alveolatura omogenea, e completa cottura. I prodotti devono essere fragranti. Non devono contenere sostanze alterate e altre impurità, né presentare difetti dovuti a lavorazioni errate (bruciature, eccessiva quantità di unità rotte, ecc.), anomalie organolettiche relative a odore, colore e sapore. Preferibilmente a filiera corta locale e con materia prima prevalente di origine nazionale. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti. Il materiale utilizzato per la confezione deve essere idoneo al contatto con alimenti e proteggere il prodotto dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Pane fresco BIO

Il pane fresco deve essere garantito di produzione giornaliera, lievitato regolarmente e ben cotto. Non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Deve essere prodotto con materie prime che ne consentano la classificazione come biologico (farine, lievito o pasta madre,...).

Di base gli ingredienti sono farina di grano tenero tipo "0" con eventuale aggiunta di olio extra vergine di oliva. Potrà anche essere previsto pane prodotto con farine integrali o farine diverse da quelle di grano, o l'aggiunta di semi di sesamo o semi di altre varietà utilizzati abitualmente nei panificati.

Il pane deve essere consegnato in confezione idonea a preservare i requisiti igienici del prodotto, in pezzature medie di 45-55 grammi, con diverse varietà di formati adeguati alla tipologia di utenza e alle proposte del menù.

Prodotti da forno confezionati e/o freschi BIO

TIPOLOGIA DI PRODOTTI:

- Pizza/focaccia
- Crackers / grissini
- Stregchette / taralli
- Schiacciatine
- Gallette mais e riso
- Ciambella
- Biscotti
- Merende dolci confezionate
- Pane grattugiato

Tutti i prodotti devono essere obbligatoriamente biologici, preferibilmente a filiera corta locale e con origine della materia prima prevalente nazionale.

Devono presentare forme regolari e tipiche, secondo la tipologia merceologica.

I prodotti dolci non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dal saccarosio e dal fruttosio.

Devono essere specificate le sostanze grasse presenti o impiegate nella lavorazione.

E' escluso l'uso di strutto, oli vegetali ad elevato contenuto di grassi saturi, quali per esempio olio

Allegato B.1 Schede Prodotto

di palma, palmisto, cocco e grassi idrogenati.

Come grassi possono contenere solamente olio extravergine di oliva, oppure olio di oliva, oppure oli vegetali monoseme fra arachidi – sesamo – girasole – mais, burro (previsto solo per prodotti artigianali inseriti in menù speciali e festivi somministrati occasionalmente).

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

7. Farine, Pasta e Cereali BIO

TIPOLOGIA DI PRODOTTI

- Farina 0 e 00 BIO
- Farina di mais BIO
- Pasta di semola di grano duro BIO
- Pasta di semola di grano duro integrale BIO
- Pasta all'uovo secca BIO
- Riso BIO
- Gnocchi di patate BIO
- Orzo perlato BIO
- Farro BIO
- Quinoa BIO
- Cous-cous BIO

INFORMAZIONI

Prodotti provenienti da agricoltura biologica, preferibilmente di origine nazionale e a filiera corta locale, dovranno avere l'indicazione dell'origine e della produzione in etichetta. Le etichette devono riportare in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibili le indicazioni previste dalla normativa.

CARATTERISTICHE GENERALI

I prodotti forniti non devono essere sottoposti a trattamento con agenti chimici o fisici o aggiunti di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione.

All'interno della confezione non devono essere presenti materiali estranei, di natura organica o inorganica.

I prodotti devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe. Additivi non ammessi.

Farina 0 e 00 BIO

Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, proveniente da agricoltura biologica. Di tipo "0" e "00" deve avere le seguenti caratteristiche: umidità massima 14,5% ; ceneri 0,5%; glutine secco: 7%; conservanti: assenti.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla normativa vigente. Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

Il prodotto non deve non deve presentare grumi, sapori ed odori acri.

Allegato B.1 Schede Prodotto

Requisiti chimico-merceologici: Conforme ai requisiti previsti dalla DPR 187/2001 e s.m.i. (Umidità non superiore a 14,5%, ceneri su cento parti di sostanza secca massimo 0,65, proteine min. 11,00%).

Farina di mais BIO

Farina da polenta gialla derivata dalla lavorazione del mais, ricavata dalla granella di mais (bianca o gialla).

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la farina di grano tenero.

Pasta di semola di grano duro BIO/Pasta di semola di grano duro integrale BIO

Sono denominati "pasta di semola di grano duro" i prodotti ottenuti dalla trafilatura, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

Deve avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate. Deve riportare, oltre alle informazioni di legge, il tempo di cottura.

Il grado di spappolamento deve essere basso ed avere un'elevata tenuta di cottura.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo presenza di macchie bianche e nere, bottatura o bolle d'aria, spezzature o tagli.

La composizione chimica dovrà corrispondere ai seguenti parametri:

- umidità: percentuale massima 12,50%;
- ceneri su sostanza secca: minimo 0,70% - massimo 0,90%;
- cellulosa: minimo 0,20% - massimo 0,45%;
- sostanze azotate su sostanza secca: minima 10,50%;
- grado di acidità su sostanza secca: massimo 4,00°.

Pasta all'uovo secca BIO: deve essere prodotta esclusivamente con semola e uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a duecento grammi di uovo per ogni chilogrammo di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido ottenuto esclusivamente da uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dal decreto legislativo 4 febbraio 1993, n.65.

Riso BIO

Il nome di riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura.

Deve essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto secondo la normativa vigente.

Il riso deve avere un'umidità non superiore al 14% e provenire dall'ultimo raccolto.

I chicchi devono essere integri, con tolleranza del 3% di rottura, ed esenti da difetti di qualunque natura, punteggiature, perforazioni.

Il riso, nelle diverse varietà utilizzate, non deve essere cosperso di polvere quale gesso, caolino o presentare un colore non proprio della varietà, derivante da colorazione con sostanze diverse, quali ad esempio cromato di piombo, ossido di ferro, ..., per renderlo di aspetto simile ad alcune varietà particolarmente pregiate.

Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi.

Allegato B.1 Schede Prodotto

Gnocchi di patate BIO: dimensioni chicche

Possono essere freschi o surgelati. Devono essere di piccolo formato per rispondere ai requisiti delle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica " (Ministero della salute giugno 2017) .

Devono presentarsi di colore giallo paglierino tenue, omogeneo, avere il gusto tipico di patata e l'aroma delicato di patata e struttura morbida tipica del prodotto.

Gli ingredienti con cui sono prodotti sono:

- farina di grano tenero tipo "00";
- patate e/o derivati delle patate (fiocchi, farina, fecola);
- sale e acqua.

Farro e Orzo BIO: le granaglie in perfetto stato di conservazione, uniformi, integre e pulite, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti e rispondere ai requisiti di legge. Devono provenire tenuti da semi integri seccati, con assenza di semi germogliati.

Dovranno essere confezionati in "cuscini" o sottovuoto o in atmosfera protettiva in involucri conformi alla vigente legislazione in materia per le migrazioni delle sostanze, e per la composizione dei materiali.

La confezione non deve presentare insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Quinoa BIO: pur non essendo un cereale, ma una pianta erbacea della famiglia delle *Chenopodiaceae*, viene utilizzata come tale.

E' un'ottima fonte di proteine vegetali, contiene grassi in prevalenza insaturi ed è priva di glutine.

Il prodotto deve avere un'umidità non superiore al 14% e una percentuale di rottura non superiore al 12%.

Cous-cous BIO: è un alimento che viene realizzato mediante la cottura a vapore di granelli e piccoli agglomerati di semola di grano o frumento duro e acqua.

Deve essere immune da parassiti del grano, muffe, acari, insetti.

Non deve contenere tracce di farine avariate, farine di altri cereali e di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza o di sostanze che ne migliorino l'aspetto.

| |
|------------------|
| 8. Patate |
|------------------|

TIPOLOGIA DI PRODOTTI

- Patate fresche Dop Bologna
- Patate IV gamma BIO
- Patate surgelate BIO

Allegato B.1 Schede Prodotto

Patate fresche Dop Bologna

Le patate devono essere intere, di aspetto fresco, sane (devono essere esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), pulite (prive di sostanze estranee visibili), prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei ed esenti da germogli.

Patate IV gamma BIO

Il prodotto "pelato" meccanicamente mediante macchina abrasiva, successivamente lavato e privato di eventuali imperfezioni, tagliato meccanicamente e sottoposto ad operazioni di lavaggio e confezionamento, rappresenta un'alternativa al surgelato, da autorizzare in funzione delle capacità produttive delle strutture così come indicato nel capitolato speciale di gara.

La qualità del prodotto è determinata in primis dall'età della materia prima da lavorare, ovvero dal tempo di conservazione in magazzino, che non deve essere superiore ai 4 mesi. Oltre tale periodo infatti si determinano alcune alterazioni dei parametri di qualità, che limitano la shelf-life del prodotto.

Non devono essere trattate con alcun additivo.

Patate surgelate BIO

Valgono tutti i principi generali sopraindicati per i prodotti ortofrutticoli surgelati.

Devono essere ottenute dalla lavorazione di patate novelle sane, pelate a vapore, tagliate in quarti o a cubetti e surgelate individualmente.

9. Legumi biologici

TIPOLOGIA DI PRODOTTI

- Legumi secchi BIO
- Legumi surgelati BIO

INFORMAZIONI

I prodotti provenienti da agricoltura biologica, preferibilmente di origine nazionale, dovranno avere indicazione dell'origine in etichetta. Le etichette devono riportare in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibili tutte le indicazioni previste dalla normativa.

CARATTERISTICHE GENERALI

I prodotti forniti non devono essere sottoposti a trattamento con agenti chimici o fisici o addizionati di qualsiasi sostanza. All'interno della confezione non devono essere presenti materiali estranei, di natura organica o inorganica.

I prodotti devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

Allegato B.1 Schede Prodotto

Ceci secchi BIO: seme di leguminosa a forma tondeggiante, di colore crema o giallo uniforme e assenza di odore ammuffito.

Fagioli secchi BIO: seme di leguminosa a forma ovale, di colore tipico e assenza di odore ammuffito, di varietà differenti.

Lenticchie secche BIO: seme di leguminosa a forma piatta tondeggiante di colore tipico e assenza di odore ammuffito.

Fagioli surgelati: prodotto ottenuto dalla lavorazione dei semi di fagioli selezionati e lavati. Valgono tutti i principi generali sopraindicati per i prodotti ortofrutticoli surgelati.

Piselli surgelati finissimi: prodotto ottenuto dalla lavorazione di infiorescenze sane e fresche e senza difetti particolari di calibro $\leq 8,73$ mm. Valgono tutti i principi generali sopraindicati per i prodotti ortofrutticoli surgelati.

10. Prodotti ittici

TIPOLOGIA DI PRODOTTI

- Filetti di halibut surgelati
- Filetti di merluzzo surgelati
- Filetti di platessa surgelati
- Seppie surgelate
- Polpo surgelato
- Eventuali altre tipologie di pesce fresco o surgelato (ad esempio pesce azzurro)

CARATTERISTICHE GENERALI

I prodotti devono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione e quanto previsto dal capitolato d'appalto in tema di provenienza (Parte B, Sezione I, Art B.1) ed in particolare possono provenire esclusivamente dall'Oceano Atlantico o dal Mare Mediterraneo.

I prodotti surgelati devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco e non devono sviluppare odore di rancido.

Devono conservare una consistenza simile al pesce fresco della specie di appartenenza.

Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore; scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito o qualsiasi segno comprovante un avvenuto parziale o totale scongelamento, come la formazione di cristalli di ghiaccio. Non sono ammessi prodotti surgelati che abbiano subito anche uno scongelamento parziale.

Deve essere sempre dichiarata la zona di provenienza.

Le denominazioni commerciali in lingua italiana dei prodotti ittici devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31.1.2008 e s.m.i.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali

Allegato B.1 Schede Prodotto

riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

I filetti devono essere stati accuratamente toelettati, perfettamente deliscati e privati di spine, cartilagini e pelle; non devono presentare grumi di sangue, pinne o parti di pinne, né residui di membrane e parete addominale. Non devono mostrare colorazioni anomali e attacchi parassitari.

Non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

Non devono essere stati sottoposti a trattamento con antibiotici o antisettici, coadiuvanti tecnologici o additivi.

I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare i limiti consentiti dalla normativa vigente.

La glassatura del prodotto deve corrispondere a quanto dichiarato obbligatoriamente in etichetta e nella scheda tecnica.

TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Devono essere trasportati e conservati secondo le prescrizioni di legge. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore. I prodotti devono giungere nelle strutture produttive in perfetto stato di surgelazione.

INFORMAZIONI

La normativa comunitaria obbliga a riportare in etichetta la data di congelamento per alcune categorie di prodotti quali carne, preparazioni a base di carne, prodotti non trasformati a base di pesce congelati (Reg UE 1169/11 all. X punto 3 e all. III punto 6).

La data di congelamento è funzionale a determinare la data di produzione per le categorie di alimenti interessate. Il termine minimo di conservazione si determina a partire dal momento in cui la materia prima o i prodotti sono stati portati allo stato di surgelato. La durabilità per i prodotti ittici surgelati potrà differenziarsi in base alle tipologie ma comunque non dovrà superare i 21 mesi per i pesci naturali, e i 24 mesi per seppie e polpo, dalla data di surgelamento.

Anche se la determinazione del TMC è in capo alla responsabilità del produttore o confezionatore, vengono richiesti i riferimenti di durabilità indicati dalla raccomandazione 011/06 dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati (IIAS), assumendo che le adeguate condizioni di conservazione siano quelle raccomandate dal Codice di autodisciplina IIAS (art. 4, 5, 6, 7 e 8) e che il prodotto sottoposto a surgelazione rispetti i requisiti previsti dalla legge in termini di qualità delle materie prime ed idoneità del processo di surgelazione e siano mantenuti a temperatura di conservazione di -18° C o inferiore.

CONFEZIONI

Le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto (proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas; non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee. I materiali devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento, il termine minimo di conservazione, il nome, indirizzo e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come previsto dalla normativa vigente.

Allegato B.1 Schede Prodotto

Filetti di halibut, filetti di platessa (senza pelle) e filetti di merluzzo (senza pelle)

Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce.

Non dovranno essere accolte confezioni in cui i filetti evidenzino dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi, prima e dopo cottura.

Non devono presentare lische, e lembi di pelle residua.

I filetti sono surgelati allo stato sfuso (sistema IQF) o in pani a più strati interfogliati.

Seppie

Colore bianco, di pezzatura media se intere o lavorate a fettuccina.

Il prodotto non deve presentare odore sgradevole riconducibile a cattiva conservazione o colorazione anomala, sinonimo di prodotto vecchio o ricongelato.

Polpo

Colore bruno violaceo caratteristico. Odore caratteristico, non troppo pronunciato con assenza di note estranee. Sapore caratteristico, assenza di retrogusti estranei. Non dovranno essere accettate partite di prodotto che presentano evidenza di avvenuto scongelamento.

Pesce azzurro (alici e sarde)

Caratterizzati da squame bluastre sulla parte superiore del corpo e argentate/biancastre sulla parte inferiore. Deve presentare colore caratteristico e assenza di odore sgradevole.

Il prodotto deve essere sottoposto ad eviscerazione, e riduzione in filetti.

I filetti così ottenuti, tal quali o trituriati, possono essere utilizzati nelle preparazioni di pietanze al forno e in particolare per condimenti di pasta o preparazioni analoghe.

| |
|------------------------|
| 11. Generi vari |
|------------------------|

TIPOLOGIA DI PRODOTTI

- Aceto di vino bianco BIO
- Aceto balsamico di Modena IGP
- Acqua minerale naturale
- Confettura di frutta BIO
- Miele d'api BIO
- Succhi di Frutta BIO
- Origano foglie BIO
- Sale marino iodato Fino e Grosso
- Zucchero semolato
- Frutta essiccata BIO
- Frutta oleosa BIO
- Spezie

Allegato B.1 Schede Prodotto

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i prodotti devono essere conformi ai requisiti previsti dalle normative vigenti in materia ed ai criteri indicati nel capitolato di gara.

Per ciascuna referenza vengono indicate le caratteristiche specifiche richieste.

Aceto di vino bianco BIO

Deve essere prodotto dalla fermentazione acetica dei vini bianchi, da produzione biologica quando usato per condimento o preparazioni culinarie.

Deve avere un'acidità totale (espressa in acido acetico), non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dalla normativa vigente in materia. I prodotti devono presentarsi come liquidi limpidi, brillanti, di colore giallo paglierino, con odore tipico aromatico acidulo e di sapore tipico aromatico, fresco e leggermente acidulo.

I recipienti devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di contaminazione e di fuoriuscita.

Aceto balsamico di Modena IGP

L'Aceto Balsamico di Modena è ottenuto da mosti d'uva parzialmente fermentati e/o cotti e/o concentrati.

L'uva proviene esclusivamente dai vitigni di Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni. Al mosto vengono aggiunti aceto di vino, nella misura minima del 10%, e una aliquota di aceto vecchio di almeno 10 anni.

Acqua minerale naturale

L'acqua fornita sarà quella erogata dall'Acquedotto Comunale.

L'acqua minerale naturale eventualmente fornita deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previsti dal D.L.vo n. 105 del 25/1/92, dal D.M. n.542 del 12/11/92 e dal D.M. n.585 del 20/8/96. Si richiede un prodotto che non abbia avuto nessuna aggiunta di anidride carbonica.

Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono rispondere a quanto specificato dalle norme.

Confettura di frutta BIO

Risulta dalla mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa e/o purea di una specie di frutta e acqua. La confettura deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida.

L'aroma, il sapore, il colore, devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

La confettura deve possedere tenore in zucchero non superiore al 55% e tenore in frutta non inferiore al 45%.

Composizione: polpa di frutta, zucchero di canna o succhi vegetali dolcificanti (es. succo d'agave, succo d'uva ecc.). Può contenere succo di limone.

Requisiti conformi alla normativa vigente ed in particolare deve presentare un tenore di sostanza secca solubile, pari o superiore al 60%. Non è consentito l'utilizzo di edulcoranti.

Allegato B.1 Schede Prodotto

Miele d'api da spalmare BIO

Si dà la preferenza ad una presentazione in forma fluida (fluida o densa) e non cristallizzata.

Requisiti chimico-merceologici:

- Tenore di zuccheri: Tenore di fruttosio e glucosio (somma dei due): miele di nettare non meno di 60 g/100 g; Tenore di saccarosio: in genere non più di 5 g/100 g;
- Tenore d'acqua: in genere non più del 20%;
- Tenore di sostanze insolubili nell'acqua: in genere non più di 0,1g/100g;
- Acidità libera: in genere non più di 50 meq/kg.

Succhi di Frutta BIO

I succhi di origine biologica devono essere ottenuti da frutta di una sola specie, di consistenza semiliquida. Devono possedere tenore di frutta non inferiore al 45%. Deve essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo/ purea di frutta, mediante la menzione " frutta % minimo".

I succhi di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano ed essere prodotti con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di frutta diversa da quella dichiarata.

Il prodotto non deve presentare sapore ed odore estranei, presenza di muffe, sostanze vegetali non genuine o guaste, colpite da malattie o marcescenti; non deve aver iniziato un processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche. Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti e da contaminanti così come indicati dalla normativa vigente.

Origano secco in foglie BIO

Il prodotto da coltivazione biologica deve provenire esclusivamente dalla pianta *Origanum V.* di buona qualità con colore, sapore ed odore tipici. Gli additivi e i residui di fitosanitari devono essere conformi alla vigente legislazione.

Sale marino iodato. Fino e Grosso

Devono essere prodotti in conformità alle leggi vigenti riguardo produzione e commercio del sale da cucina. Gli additivi devono essere quelli consentiti (antiagglomeranti) in quantità e qualità stabilite dalla legislazione vigente. Sale marino alimentare essiccato a 220°C. Contenuto in NaCl = 99,80%, Umidità = 0,20%, presenza di altri sali Ca⁺⁺, Mg⁺⁺, SO₄K⁺, pari al 0,14%. Granulometria tra 1 ed 5 mm.

Il sale deve essere arricchito con Iodato di Potassio per 0,0051% pari a 3 mg di iodio (I) apportato da 100 gr di prodotto. Il prodotto deve essere realizzato e mantenuto secondo le regole igieniche sanitarie (Reg.CE 178/2002).

L'etichettatura deve essere conforme alla vigente legislazione e indicare la specifica "iodato".

Zucchero semolato o zucchero bianco

Il prodotto, raffinato e semolato deve essere confezionato in sacchetti di carta e deve riportare sulla confezione tutte le indicazioni previste della normativa vigente. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg. Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Dev'essere raffinato e semolato, non sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche o minerali; deve avere un colore bianco argento o bianco latte, con assenza di sapori estranei al dolce ed impurità.

Allegato B.1 Schede Prodotto

Il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile.
I limiti di contaminanti e micotossine, residui di metalli e additivi, devono rientrare in quelli definiti dalla normativa vigente.

Frutta essicata BIO

Prugne secche, fichi, uva sultanina, mele, albicocche ecc. sottoposte ad un processo di disidratazione che preveda la totale eliminazione della parte acquosa presente nella frutta.
Non deve essere trattata con Diossido di Zolfo o Anidride Solforosa.

Frutta oleosa BIO

Derivata da frutti e semi di diverse specie di piante, caratterizzati da contenuto residuo di umidità molto basso.

Spezie

Sostanze aromatiche di origine vegetale che vengono usate per aromatizzare e insaporire cibi e bevande.

Se provenienti da paesi extra UE devono necessariamente essere biologiche ed equo-solidali.