

**TABELLE MERCEOLOGICHE
DEGLI ALIMENTI
CARATTERISTICHE - QUALITA'**

CARNI-PESCE-AFFETTATI:

CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA

Deve essere carne fresca refrigerata (non congelata, né surgelata, né scongelata) di provenienza nell'ambito della commercializzazione delle carni derivate dai bovini delle cinque razze italiane pregiate (Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podolica), di cui al disciplinare del C.C.B.I. (Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane) già chiamato "5R", categoria VITELLO per fettine e scaloppe; VITELLONE per il restante utilizzo.

Deve essere proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e successive modifiche e regolarmente etichettata secondo le normative comunitarie e nazionali (Regolamento CE 1760/2000 e successive modifiche).

POLLAME - CONIGLIO

Le carni devono essere fresche refrigerate né congelate né scongelate, provenire da strutture riconosciute ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e successive modifiche. Debitamente etichettate, per le carni di pollame, secondo l'Ordinanza del Ministero della Salute 26 agosto 2005 e successive modifiche ed integrazioni.

Le pezzature richieste in base ai menù consigliati dalle norme dietologiche attuate sono:

- a) cosce di pollo in pezzatura uniforme da gr. 100-150;
- b) petto di pollo intero senza ossa né pelle;
- c) petto di tacchino intero senza ossa né pelle;
- d) tacchino per spezzatino, bocconcini, costituito anca e coscia disossata, senza pelle.

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere del tipo di prima qualità, senza polifosfati.

PROSCIUTTO CRUDO

Deve essere prosciutto crudo di maiali italiani di tipo "Parma" in base al Decreto Ministeriale n. 253 del 15/02/1993 "Regolamento di esecuzione della Legge n. 26 del 13/02/1990, sulla tutela della denominazione di origine del tipo Prosciutto di Parma", che caratterizza i prodotti tipici con localizzazione delle zone di produzione e precisazione delle caratteristiche di allevamento, di derivazione e di quelle organolettiche.

Deve essere contrassegnato con un marchio indelebile costituito da una corona a 5 punte con una base ovale, in cui è inserita la parola "Parma".

In alternativa è consentito l'utilizzo di prosciutto crudo nostrano di produzione locale.

AI SENSI DELL'ALL. 1 AI CAM PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI:

- *La Carne*, deve provenire,
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

PESCE

Qualora venga ad essere inserito nel menù l'utilizzo del pesce fresco esso deve provenire da strutture riconosciute ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e successive modifiche, essere etichettato secondo la normativa (Regolamento CE 104\2000) e possedere le caratteristiche di freschezza di cui il Regolamento CEE 2406/96.

Per quanto concerne l'utilizzo del pesce surgelato, rispondente a quanto stabilito dal Decreto L.vo 27.01.92, n. 110, le specie da utilizzare nelle preparazioni dei bastoncini devono essere merluzzo o platessa. Per quanto riguarda l'utilizzo in altre preparazioni previste al menù le specie dovranno essere sogliola, halibut o platessa, in base a quanto previsto dal menù.

La fornitura di carni di tonno sotto olio di oliva è prevista in barattoli di vetro o scatole metalliche. Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di specie ittiche consentite dalle vigenti disposizioni. In particolare si richiede che le carni di tonno provengano o da tonno "alalunga" o da tonno comune o dalla specie di tonno "Yellowfin".

AI SENSI DELL'ALL. 1 AI CAM PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI:

- *Il Pesce*, deve provenire,

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti)

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Verifica: Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE)

N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'Amministrazione aggiudicatrice richiederà ai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse).

FARINA-PANE E PASTA

FARINA

In base al titolo 2 della Legge n. 580 del 04/07/1967 e successive modificazioni e integrazioni, la farina deve essere di grano tenero tipo "00", con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali oppure sostanze estranee.

GNOCCHI DI PATATE

Gli gnocchi di patate devono avere la seguente composizione: patate o fiocchi di patate disidratate, farina di grano tenero "00", semola, acqua e sale.

PANE

In base alla legge n. 580 del 04/07/1967 e successive modificazioni nonché al vigente D.P.R. n. 502 del 30/11/1998 e successive modificazioni, regolanti la produzione, le caratteristiche e la vendita del pane, al titolo III, art. 14 è denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

Il pane deve essere bianco, a ridotto contenuto di sale, privo di grassi aggiuntivi, fresco, del tipo comune, in forma di filoncini, ben lievitato, ben cotto.

Esso deve presentare un giusto rapporto tra crosta e mollica, la crosta deve presentarsi uniforme, bene aderente alla mollica, morbida.

Per le pezzature da 600 a 1000 grammi l'acqua non deve superare il 40%.

Il prodotto non deve contenere strutto, additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

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

In base al decreto legislativo n. 109 del 27/01/1992, come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003, la fornitura deve essere garantita in recipienti idonei al trasporto alimenti, adeguatamente chiusi.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere in confezioni integre e sigillate ed osservare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109 del 27.01.1992, come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003, ed essere conforme alla Legge 4.07.1967, n. 580.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO PROVENIENTE DA COLTIVAZIONE BIOLOGICA

La pasta deve essere di pura semola di grano duro, del tipo "00", esente da qualsiasi altro macinato aggiunto, secondo l'osservanza delle disposizioni del D.P.R. 187/2001 e, in particolare dell'art. 6 del citato D.P.R.. Deve essere proveniente da coltivazione biologica ed essere fornita nei vari formati secondo le esigenze dell'allegato menù (Allegato "A").

PASTA ALL'UOVO

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative, in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro ed almeno 4 uova di gallina corrispondenti a gr. 200 per Kg di semola (art. 8 del D.P.R. 187/2001).

PASTE RIPIENE

Le paste ripiene di carne o prodotti a base di latte devono soddisfare i requisiti prescritti dai Regolamenti CE 852/2004 ed 853/2004 del Parlamento Europeo.

PIZZA

La pizza deve essere formata esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo "0" o "00", acqua, sale, lievito naturale; la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico con aggiunta di formaggio a pasta filata di buona qualità tipo "mozzarella" prodotta da latte vaccino e passata di pomodoro (oppure a richiesta per le diete senza latticini , priva di "mozzarella").

La pizza deve essere prodotta da una azienda munita di autorizzazioni previste dalle leggi attuali, e distribuita in legame caldo, secondo il sistema HACCP.

RISO PROVENIENTE DA COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Il riso deve essere proveniente da coltivazione biologica, soddisfare i requisiti previsti dalla Legge n. 325 del 18/03/1958 e successive modifiche e integrazioni, non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.

Il riso deve essere di tipo adatto ai vari tipi di preparazioni cui è destinato (risotto, riso in brodo, ecc...).

FORMAGGI E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

BURRO

Per burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato e deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82%, con contenuto in acqua non superiore al 15%. Deve provenire da strutture riconosciute ai sensi del Regolamento CE 853/2004

Non deve contenere alcuna materia eterogenea. Non é consentito l'uso di alcun conservante, sale, né coloranti, come descritto nella legge del 23.12.1956 n. 1526, come modificata dalla legge 13.05.1983 n° 202, in difesa della genuinità del burro.

Non é consentito l'uso di margarine.

FORMAGGI E DERIVATI

Il formaggio deve provenire da strutture riconosciute ai sensi del Regolamento CE 853/2004

I formaggi devono, inoltre, riportare sulla confezione le seguenti informazioni:

- a) tipo del formaggio;
- b) nome del produttore, luogo di produzione;
- c) composizione;
- d) eventuali additivi consentiti ed aggiunti;
- e) data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico sanitarie).

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta degli interessati, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

La ricotta, ottenuta dal siero di latte vaccino, deve essere fresca, pastorizzata, morbida e di buona qualità.

I formaggi da taglio devono appartenere alle seguenti tipologie: stracchino, certosa, mozzarella, parmigiano reggiano, caciotta di mucca, pecorino dolce, asiago, emmenthal olandese, fontina.

LATTE

Il latte dovrà essere parzialmente scremato, di produzione italiana a lunga conservazione (UHT), provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 ed essere confezionato in cartoni da un litro perfettamente sigillati.

YOGURT

Lo yogurt deve essere ottenuto dalla lavorazione del latte fresco di vacca, sia intero che magro, addizionato a fermenti lattici vivi, del tipo ammesso dalla vigente normativa.

Il prodotto non potrà contenere coloranti artificiali o di sintesi né conservanti di alcun genere e deve sottostare ai requisiti enunciati per i prodotti a base di latte dal Regolamento CE 853/2004.

Dovrà essere fornito in monoporzione ed eventualmente arricchito alla frutta in gusti vari.

PARMIGIANO-REGGIANO

Il formaggio da tavola o grattugiato deve essere di qualità tipo "Parmigiano-Reggiano" con stagionatura 24/36 mesi di stagionatura a marchio del consorzio. Qualora previsto espressamente dalle tabelle dietetiche è consentito l'uso di formaggio di qualità di tipo "Grana Padano".

VERDURA E FRUTTA: Sia per la frutta che per la verdura il peso é da considerarsi al netto (quindi senza tara).

FRUTTA

La frutta deve essere proveniente da agricoltura biologica, di stagione, fresca, di ottima qualità, giunta a naturale e completa maturazione, che la renda adatta al consumo di produzione nazionale. Deve essere selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, in pezzatura media come indicata nella tabella dietetica.

Ad ogni pranzo deve essere fornita frutta fresca di stagione alternata tra:

- nel periodo invernale: mele, pere, banane, arance, mandaranci, kiwi.
- nei periodi estivi: mele, pere, banane, albicocche, pesche, susine, prugne, ciliege, melone, anguria, fragole, uva.

Dovranno essere provenienti da agricoltura biologica anche limoni o eventuale succo di limone utilizzati per il condimento delle pietanze.

VERDURA

Deve essere di stagione, di prima qualità; fresca pulita e selezionata, priva di additivi, integra nelle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunta a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutta, priva di corpi o prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

Per l'insalata si dà preferenza a forniture di varietà di sapore dolce.

ORTAGGI, TUBERI FRESCHI O SURGELATI

Si effettueranno forniture di ortaggi, tuberi freschi o surgelati secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n.110 del 27/01/1992 e successive modifiche e integrazioni per il confezionamento dei seguenti contorni: piselli fini, costine, fagiolini, spinaci, asparagi, misto per minestrone.

I suddetti prodotti devono:

- presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienico-sanitario;
- giungere in perfetto stato di surgelazione nei locali della cucina, dove si provvederà all'apertura degli involucri e ai relativi processi di cottura.

Per minestrone e minestre di verdura si richiede una varietà completa di verdura, aromi, sapori e legumi.

PASSATA DI POMODORO/POMODORI PELATI DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Deve essere utilizzata passata di pomodoro/pomodori pelati provenienti da agricoltura biologica di produzione nazionale etichettata secondo Decreto 17 febbraio 2006.

PATATE

Le patate dovranno essere di recente raccolto e della tipologia più idonea alla preparazione a cui sono destinate.

I prodotti non devono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

PRODOTTI ORTICOLI

Potranno essere forniti alcuni tipi di vegetali freschi che hanno subito mondature, lavaggio, taglio e confezionamento in buste o vaschette presso aziende di produzione che attestino di seguire le procedure di autocontrollo secondo il metodo HACCP.

VARIE

ACQUA

l'acqua da somministrare a tavola dovrà essere attinta immediatamente prima dell'uso da quella fornita dalla rete idrica comunale. In caso di necessità dovrà essere garantita la fornitura di acqua minerale conforme a quanto previsto D.Lgs. n. 105/1992.

ACETO

Per l'aromatizzazione di alimenti è consentito l'utilizzo di ACETO DI MELE BIOLOGICO.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

L'unico olio da utilizzare per le preparazioni a crudo o in cottura deve essere extra vergine di oliva biologico. Deve essere di marca nota e che dia garanzia di sicurezza, rispondente a quanto previsto dal Reg. CE n. 2568/91 e successivi aggiornamenti.

Deve essere olio di oliva vergine la cui acidità libera espressa in acido oleico è al massimo di 0,8 g per 100 grammi (0,8%) e con numero di perossidi minore di 20 (meq. O₂/Kg. Olio).

Sono esclusi gli oli contenuti in recipienti di plastica.

SALE

Il sale da utilizzare per il condimento delle pietanze a freddo o in cottura dovrà essere di tipo marino iodato, come previsto dal DM.n.562 del 10-8-95, e dovrà essere privo di additivi.

UOVA

Devono essere utilizzate esclusivamente prodotto d'uovo pastorizzato.

ZUCCHERO

Deve essere saccarosio, estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, depurato e cristallizzato. Le confezioni devono essere da Kg.1.

CONFETTURE DI FRUTTA E MARMELLATE

Devono essere di prima qualità, che diano garanzia di sicurezza, in ottimo stato di conservazione, tali da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igieniche. Devono essere prodotte con marmellate esclusivamente di frutta, nei gusti pesca, albicocca, fragola, ciliegia, ecc., senza conservanti e coloranti. e le confetture devono prevedere il 45% di frutta presente, con la tassativa osservanza di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia: D.P.R. 08.06.1982 n. 401 attuazione della direttiva CEE n° 79/693.

SUCCO DI FRUTTA

Deve essere di prima qualità, che dia garanzia di sicurezza. Prodotto secondo le vigenti disposizioni di legge vigenti in materia: D.P.R. 18.05.1982 n° 489: attuazione direttive CEE n°75/726 e n° 79/168 relative ai succhi di frutta e prodotti simili.

DOLCI

Si accettano esclusivamente prodotti cotti al forno ed etichettati regolarmente. Ingredienti: farina di grano tenero "00", margarina, uova, olio di semi di arachide (o altro monoseme), latte, burro, zucchero, sale e aromi.

CROSTATA DI MARMELLATA

Ingredienti: farina di grano tenero "00", burro, margarina vegetale, zucchero, uova pastorizzate, sale, aromi naturali, vanillina. Per la farcitura: marmellata di pesche, albicocche, ecc.

Si potranno fornire altri tipi di dolce confezionati (minicake, torte secche, ecc.) la cui composizione dovrà rispondere alle normative igieniche vigenti ed essere sempre sottoposta alla Dietista della A.S.U.R. per la sua valutazione.

PANDORO

Fornito nel periodo pre-natalizio, deve essere un prodotto da forno con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", uova, burro, zucchero, lievito naturale, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, latte scremato in polvere, sale, burro di cacao, aromi.

UOVO AL CIOCCOLATO

Da fornirsi nel periodo pasquale, prodotto con cioccolato al latte. Composizione: zucchero, burro di cacao, latte in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitine, aromi.

ZAFFERANO

Si utilizzerà zafferano puro in bustine sigillate. Deve corrispondere al R.D.L. 12.11.1936, n. 2217.

PESTO

Deve essere in barattoli di vetro ed avere la seguente composizione: basilico, olio di oliva, formaggio parmigiano, pecorino sardo, pinoli, sostanze amidacee, acidificante: acido citrico.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi (lenticchie, fagioli, ceci, ecc.) dovranno essere secchi, interi, privi di impurità, insetti, corpi estranei nonché muffe od altri agenti infestanti.

LIEVITO DI BIRRA

Il lievito di birra utilizzato nella preparazione della pizza deve essere costituito da cellule in massima parte viventi; privo di amido e di fecola aggiunti; con umidità non superiore al 75% (Riferimenti alla Legge n. 580 del 04/07/1967).

AI SENSI DELL'ALL. 1 AI CAM PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI:

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli

elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

NORME GENERALI

SURGELATI

Tutti i prodotti surgelati non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

La Ditta aggiudicataria deve accertare che sui prodotti alimentari da essa somministrati sia presente l'etichettatura propria dei prodotti destinati al consumatore finale secondo quanto previsto dall'art. 1, comma 2°, del D.Lgs. 109/1992 come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003.

L'etichetta deve figurare direttamente sull'imballaggio o essere apposto sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli, fascette legate al prodotto medesimo, oppure (solo per prodotti non commercializzati al dettaglio e quelli destinati all'industria o ai laboratori non artigianali) solo sui documenti commerciali di vendita.

Deve inoltre essere garantita la tracciabilità così come prevista dal Reg. CE 178/2002 (+ Reg. CE 1642/2003, Reg. CE 575/2006) che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.