



Comune di Cuneo
Settore Personale, socio-educativo e appalti
Ufficio socio-educativo

Servizi comunali per la prima infanzia

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti i prodotti devono essere a “filiera corta”, cioè devono avere subito un basso numero di passaggi commerciali dal produttore al consumatore. Devono provenire dalla zona piemontese e cuneese in particolare, con esclusione dei prodotti non reperibili nella zona e di seguito indicati.

Fermo restando il vincolo della “filiera corta”, al fine di promuovere e tutelare i prodotti locali il Comune intende utilizzare prodotti biologici oppure a lotta integrata, e in particolari casi promuovere prodotti del Mercato Equo e solidale.

Tutti i prodotti biologici dovranno essere forniti in idonee confezioni, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

- provenienti da agricoltura biologica-regime CEE;
- nome dell’organismo di controllo abilitato ed estremi dell’autorizzazione ministeriale;
- sigla dell’organismo di controllo abilitato e codice del produttore;

È vietata la fornitura di prodotti biologici riportanti nell’etichetta la dicitura “in via di conversione”.

Anche laddove si prevede la consegna di prodotti ortofrutticoli sfusi/in confezioni non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, gli imballaggi di consegna dovranno essere muniti dell’etichetta originale, attestante la provenienza dei prodotti.

Per *prodotto proveniente da agricoltura a lotta integrata*, si intende una strategia di coltivazione con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza, sfruttando meccanismi naturali di regolazione.

La ditta si impegna a garantire la fornitura di prodotti a lotta integrata e/o biologici secondo quanto dichiarato e valutato nell’offerta tecnica.

I prodotti ortofrutticoli devono:

- provenire, quando possibile, da coltivazioni locali e biologiche. Sono ammesse eccezioni per alcuni generi non reperibili, previo accordo con il responsabile del servizio;
- essere di recente raccolta, di **categoria 1[^]**, sana, selezionata a perfetta maturazione per il pronto consumo e di pezzatura uniforme;
- essere prodotti, confezionati ed etichettati in stretta osservanza alle norme vigenti in riferimento alla legislazione nazionale e ai regolamenti UE e disposizioni collegate e di applicazione. In particolare i regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 361/2008;
- tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAAF;

In particolare:

1. gli **ORTAGGI** devono:

- essere di stagione;
- essere di prima categoria;
- essere giunti a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non devono essere trattati con raggi gamma;
- gli ortaggi non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea.

È consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato), debitamente riconosciuti ed approvati dal Comune, che non consentano la reperibilità del prodotto fresco. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpo (solanina) e di germogliazione.

2. la **FRUTTA**, deve:

- essere di stagione;
- essere di prima categoria;
- essere giunta ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- essere esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa;
- essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menu;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere omogenea ed uniforme;

- essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico.

La frutta non dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo le banane.

La frutta di stagione dovrà essere servita sbucciata e tagliata in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione della frutta dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo, al fine di evitare l'ossidazione degli alimenti.

CARNI E PREPARAZIONI A BASE DI CARNE

Le carni devono:

- provenire da animali nati, allevati e macellati sul territorio nazionale, o sui territori dei Paesi membri dell'unione Europea. Gli stabilimenti di macellazione, i laboratori di sezionamento e laboratori di produzione dovranno operare in conformità alla seguente normativa: CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 2073/2005, 2074/2005, 2076/2005 e disposizioni collegate e di applicazione;

- non aver subito alcun trattamento diverso da quello del freddo, al fine di assicurarne la conservazione;

- essere pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia;

- essere prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, prive di ossa rotte sporgenti, di coaguli ed ematomi;

- essere corrispondenti a tutte le normative vigenti alla data odierna ed alle loro successive modificazioni ed integrazioni, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura. Le etichette dovranno riportare indicazioni il più possibile esaurienti, in lingua italiana, secondo quanto previsto dai regolamenti CE 1760/2000 per le carni bovine e 1169/2011 sull'etichettatura degli alimenti e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;

- essere trasportati con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa;

- essere conformi al Reg. CE 2073/2005 in riferimento ai parametri microbiologici, per i quali dovranno essere fornite analisi specifiche (almeno una nel corso della fornitura);

- essere confezionate sottovuoto ed essere dotate di una scheda tecnica con informazioni specifiche su TMC alla consegna, presenza di allergeni e possibili contaminazioni, parametri microbiologici;

- avere al momento della consegna ancora almeno il 75% della loro vita commerciale.

In particolare:

1. Carni fresche bovine

Le carni fresche dovranno essere della migliore qualità e provenire da bovino adulto (vitellone) di "razza piemontese", maschio o femmina, di età inferiore a 2 anni con le seguenti caratteristiche:

- categoria "A" Carcasse di giovani animali maschi, sviluppati e non castrati, di età inferiore a due anni – classificate per la conformazione con la lettera "R" e con stato di ingrassamento "2";

- categoria “E” Carcasse di altri animali femmine sviluppate (giovenca) – classificate per la conformazione con lettera “R” e con stato di ingrassamento “2”.

Dovranno essere presentate in tagli confezionati sottovuoto adeguati all'utilizzo. Le carni dovranno essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine; il tessuto adiposo esterno non deve essere superiore al 5% e risultare compatto, di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

2. Carni fresche avicole:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R.495/97;
- essere di classe A ai sensi del Reg.(CEE) 1906/90;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 gg;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi $+4^{\circ}\text{C}$ per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;

Le carni avicunicole, di pollame e di tacchino dovranno essere di 1^a qualità, in perfetto stato di conservazione, prive di difetti, adulterazioni e sofisticazioni, dovranno possedere le migliori caratteristiche organolettiche; provenire da polli e tacchini allevati a terra e alimentati esclusivamente con mangimi genuini e non di origine animale, cresciuti naturalmente senza procedimenti artificiali.

Le carni devono essere di colorito bianco-rosato, di buona consistenza, non flaccide non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. Devono provenire da allevamenti nazionali.

Dovranno inoltre possedere i requisiti di ordine igienico-sanitario prescritti dalle disposizioni di legge che ne regolano la produzione, il commercio ed il trasporto ed essere fornite in tagli confezionati sottovuoto adeguati all'utilizzo.

Tra la macellazione e la consegna la merce dovrà essere conservata a temperatura di refrigerazione. Non è consentito, in modo assoluto, alcun processo di congelamento.

3. Uova

Le uova devono essere fresche della categoria di qualità "A" di peso da gr. 63 a gr. 73 e provenire soltanto da galline allevate a terra.

Gli allevamenti devono essere conformi alle disposizioni del decreto legislativo 29 luglio 03 n. 267 e s.m.i.

Devono essere confezionate a norma di legge in imballaggi sicuri in confezioni da 6 pezzi, con marchi ben visibili con impresso il paese di origine, e la data di confezionamento. Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione o refrigerazione.

4. Prosciutto cotto

Il prosciutto cotto di coscia di 1^a qualità deve essere ottenuto da coscio magro di suino nato e allevato in Italia, lavorato fresco non congelato, dal peso vivo non inferiore a 140 kg, privo di infiltrazioni di grasso e lardo di pochi millimetri, peso del prosciutto finito intorno a 7/10kg; rivestito solo parzialmente della propria cotenna; di aspetto asciutto e morbido; di colorito rosa; compatto al taglio dove sia evidenziata la naturale disposizione dei grassi, fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino; privo di sacche di gelatina; di odore gradevole. Le dosi

di sale, di aromi e degli additivi consentiti dovranno essere parsimoniosi e tali da far mantenere la fragranza al prodotto e la delicatezza del gusto.

Il prosciutto cotto dovrà essere privo di polifosfati aggiunti di caseinati alimentari. In particolare non sono ammessi: lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia.

Il prodotto non deve altresì contenere sostanze che possono ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti O.G.M. L'umidità massima consentita è del 68%.

La ditta è tenuta a presentare dietro richiesta del Comune il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione e tutta la documentazione relativa al prodotto.

Il prosciutto deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

FORMAGGIO, BURRO, LATTE E YOGURT

Latte, yogurt e formaggi dovranno essere prodotti, confezionati ed etichettati in stretta osservanza alle norme vigenti in riferimento alla legislazione nazionale e ai regolamenti UE e disposizioni collegate e di applicazione.

Dovranno essere di ottima qualità e in perfetto stato di conservazione e dovranno rispondere pienamente alle caratteristiche di seguito riportate.

1. Grana Padano

Dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- pasta dura di I° scelta, cotta a lenta maturazione;
- preparato esclusivamente con latte intero di vaccina;
- crosta regolarmente formata, continua, priva di screpolature, cavità e fessure, dello spessore da 4 a 8 mm.;
- con non meno di 12 mesi di stagionatura;
- proveniente dalle zone indicate dal D.P.R. 30.10.1955 n.1269 alla voce "Grana Padano".

2. Altri formaggi

Dovranno possedere le caratteristiche fisiche ed organolettiche proprie di ciascun formaggio, provenire da latte pastorizzato ottenuto da stalle risanate, essere di 1° qualità, risultare non amari, di consistenza normale e non viscosa, non dovranno presentare macchie estranee al loro colore tipico; all'esterno non dovranno presentare screpolature, fenditure e fori.

3. Burro

Deve essere prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da buon sapore e odore gradevole. Non deve presentare sostanze estranee e grassi aggiunti. La produzione, la composizione e la qualità merceologica del prodotto devono rispettare le norme vigenti

Il burro utilizzato dovrà essere in confezioni originali ed intere, di peso netto non superiore ad un chilogrammo e contenuto in involucri non manomissibili, ermeticamente chiusi con sigilli e dovrà riportare l'indicazione, in ogni caso, a caratteri indelebili e ben visibili, della denominazione del prodotto, del peso netto e della ditta produttrice.

4. Latte vaccino intero pastorizzato e omogeneizzato a lunga conservazione:

Il latte dovrà avere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche di cui alla legge 3 maggio 1989 n. 169. Le confezioni devono riportare etichettatura come da Regolamento CE 1169/2011.

Il latte intero pastorizzato dovrà avere almeno quattro giorni di vita commerciale residua mentre quello a lunga conservazione, dovrà avere al momento della consegna una vita residua (*shelf life*) superiore a 75 giorni.

5. Yogurt naturale o alla frutta

In vasetti da gr. 125/500, contenenti fermenti lattici vivi, dichiarati in etichetta e senza conservanti. Dovranno avere al momento della consegna una vita residua (*shelf life*) superiore a 10 giorni.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Le caratteristiche dell'olio extra vergine di oliva, devono essere quelle espressamente citate dall'art. 3 della Legge 13 novembre 1960 n. 1407 e dalla vigente normativa in materia. Non sono ammesse eccezioni di sorta circa le caratteristiche che la citata normativa fissa.

L'olio extravergine di oliva fornito deve essere di produzione nazionale (cioè le olive dovranno provenire da coltivazioni italiane e la frangitura dovrà essere effettuata in Italia), non dovrà rilevare odori disgustosi, come di rancido, putrido, di fumo, di verme, ecc, dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere l'odore gradevole e inconfondibile dell'olio extravergine d'oliva. Deve essere ottenuto da olive che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, decantazione, centrifugazione e dalla filtrazione con spremitura meccanica o altri processi fisici, in condizioni che non causino alterazioni dell'olio, senza subire manipolazioni o trattamenti chimici o processi di riesterificazione o sofisticazioni. Il contenuto di acidità, espresso in acido oleico, deve essere inferiore o uguale all'0,8% come previsto dal Reg. CE 1513/2001.

PASTA E RISI

Dovranno essere prodotti, confezionati ed etichettati in stretta osservanza alle norme vigenti in riferimento alla legislazione nazionale e ai regolamenti UE e disposizioni collegate e di applicazione. In particolare i Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 1169/2011.

Dovranno essere di ottima qualità e in perfetto stato di conservazione e dovranno rispondere pienamente alle caratteristiche di seguito riportate.

1. PASTA

Deve essere:

- posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- prodotta nei seguenti tipi:
 - pasta secca di pura semola garantita di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
 - esente da qualsiasi altro macinato o additivo;
- se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da

soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta per la preparazione di pizze dovrà essere esclusivamente composta di farina di grano, acqua, lievito e sale.

2. RISO

Deve:

- essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma);
- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- essere posto in confezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
- risultare non trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto.

Il prodotto non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.

ALTRI ALIMENTI

Tutti gli altri alimenti elencati nelle allegate tabelle dietetiche, dovranno essere di ottima qualità e in perfetto stato di conservazione. Dovranno essere prodotti, confezionati ed etichettati in stretta osservanza alle norme vigenti in riferimento alla legislazione nazionale e ai regolamenti UE e disposizioni collegate e di applicazione. In particolare i Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 1169/2011.