

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica da parte delle Ditte fornitrice sono:

TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI dovranno essere composte da materie prime con provenienza da allevamenti e coltivazioni ITALIANE, (escluse le banane e alcuni tipi di pesce) le quali dovranno essere lavorate, trasformate e confezionate in Italia; solo un 10% dei prodotti potranno essere di provenienza Comunitaria. Tutte le derrate alimentari dovranno essere di 1° QUALITÀ".

Per **QUALITÀ'** s'intende: qualità nutrizionale, igienica, organolettica, merceologica.

LE CARNI E TUTTI I PREPARATI A BASE DI CARNE dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati in ITALIA. CORRISPONDENZA delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel bando di gara.

Le **DERRATE** non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L del 6/4/ 2000 n. 53. Non devono contenere tracce di Ocratossine (ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente: Reg.CE n 1881/2006, Reg.CE 1441/2007,

Le **FORNITURE** dovranno essere regolari e a peso al netto degli scarti. Non sono previste tolleranze,

La **COMPLETA** ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture riportando un lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati (Reg. CE 178/2002).

La **DENOMINAZIONE** di vendita del prodotto secondo le norme vigenti.

L' ETICHETTATURA in conformità al D.Lgs. n 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni, al D.Lgs. n°114/2006 e succ.mod. e integrazioni riguardante l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

II TERMINE minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni.

Gli IMBALLAGGI integri senza alterazioni evidenti (lattine non bombate, cartoni non lacerati ecc) **L'INTEGRITA'** del prodotto consegnato (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli ecc.)

La PRESENZA dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, sapore ecc).

I MEZZI DI TRASPORTO impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. n. 327/1980 e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004)

La TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' alimentare di filiera nei prodotti agroalimentari; provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate secondo le le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n. 178 del 28/01/02 che rende obbligatoria dal 1° gennaio 2005 la RINTRACCIABILITA' AGROALIMENTARE.

L'ORGANIZZAZIONE di un piano di campionamento su prodotti anonimi di tipo chimico-microbiologici che dovranno essere conformi ai limiti stabiliti sulla base del Regolamento CE n. 1441/2007 e il rispetto dei criteri di sicurezza alimentare.

SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI

Come alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate secondo il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE 889/2008.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono essere quindi: .

- provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, ecc.) nel rispetto del Reg. CE n. 834 /2007 e del Reg. CE n. 889/2008
- caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti del Reg. CE n.834/2007 e del Reg. CE n. 889/2008 ed ai controlli da parte di uno degli enti autorizzati. .

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità alla normativa comunitaria sulla produzione biologica ed è in ogni modo richiesto la certificazione con marchio riconosciuto CEE.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

per ortofrutta: cassette di legno o cartone alimenti

per oli : vetro verde

per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti

per pasta: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti

Tutti i prodotti devono essere etichettati.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834 /2007 e del Reg. n. 889/2008.

L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T {prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

Tutti i prodotti da forno devono essere prodotti in laboratori autorizzati e in possesso di regolare autorizzazione sanitaria sulla base delle procedure dell'HACCP e del pacchetto igiene Reg. CE 852/2004.