



COMUNE DI CASTELCOVATI

Via Chiari, 60
25030 CASTELCOVATI (BS)
Area Amministrativa Generale

ALLEGATO N. 1

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Dovranno essere utilizzati alimenti a filiera corta, DOP, IGP STG, del mercato equo e solidale nonché prodotti biologici.

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.

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.

E' importante che venga evitata la seconda porzione, in particolare del primo piatto; il pane dovrà essere messo a disposizione dei commensali soltanto prima della distribuzione del secondo piatto (carne, pesce, uova, ecc.).

SALE ED ESTRATTI PER BRODO

Va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare e deve essere iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della Regione Lombardia per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio (se brodo vegetale non glutammato). Gli estratti/dati per brodo non devono assolutamente contenere glutammati.

PASTA SECCA E FARINA

Dovrà essere pasta di semola di grano duro, dovrà essere prodotta con le modalità previste dalla legge, e dovrà possedere i requisiti di composizione e di acidità riportati nella legge n. 580/1967 e s.m.i.. La pasta non dovrà presentare, in modo diffuso, difetti tipo: presenza di macchie bianche o nere; bottatura o bolle d'aria. Dovrà essere indenne da infestazioni o parassiti o larve di qualsiasi tipo, o da muffe, o da altri agenti infestanti. I formati di pasta utilizzati dovranno essere adeguati all'età degli utenti. Gli gnocchi dovranno essere preparati con patate di qualità adeguate e farine

prodotte e confezionate secondo le norme vigenti. Nel caso di pasta integrale, si richiede che sia proveniente da coltivazione biologica.

CARNE

Potrà essere utilizzata carne bovina, di vitello, di maiale magro, di pollo e di tacchino. Le carni dovranno essere fresche e dovranno provenire solamente da allevamenti nazionali autorizzati dalla CEE e non dovranno avere subito l'azione di sostanze estrogeniche ed anabolizzanti. Dovranno inoltre essere trasportate con mezzi refrigeranti e mantenuti a 4 gradi centigradi come dal DPR 327/1980 artt. 49 - 50 - 51 - 52.

Per ciò che concerne la carne di polli dovranno essere forniti animali provenienti da allevamenti industriali, allevati a terra, di 1° qualità, di età inferiore alle 10 settimane. Sarà privilegiato l'utilizzo di petti di pollo che permettono una più precisa porzionatura e una fruizione più facile soprattutto per gli alunni più piccoli.

La carne suina magra dovrà essere fornita esclusivamente nel taglio denominato carré disossato e dovrà provenire da animali macellati e trasportati nel rispetto delle norme vigenti, con esclusione di verri e scrofe.

BUDINI

Conformi alla normativa vigente, in confezioni originali, senza additivi e conservanti.

RISO

Dovrà corrispondere alle caratteristiche fissate dal D.L. 12/11/1989 e s.m.i.. Dovrà essere dell'ultimo raccolto e non completamente raffinato (parboiled), dovrà essere secco sulla buona media dell'annata. Dovrà essere in grani interi, pressoché uniformi, con la tolleranza ammessa dalle consuetudini commerciali per i risi di prima qualità. Non dovrà avere né punteggiatura, né perforazione, né odore di muffe, né altri odori sgradevoli. Dovrà essere senza granello, senza corpi estranei od insetti, né alterato, né avariato; strofinato tra le mani non dovrà lasciare traccia di sostanze farinacee. Non dovrà avere umidità superiore al 15 – 15,5%, dovrà resistere alla cottura per almeno 15 – 20 minuti senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione di forma.

FORMAGGIO PER CONDIRE E PER RICETTE

Parmigiano reggiano.

YOGURT

Biologico, senza additivi e conservanti.

FORMAGGI, LATTICINI E DERIVATI

Senza conservanti.

- FORMAGGIO: Asiago, Italico, Stracchino, Fontina, Parmigiano Reggiano, Mozzarella, o altri formaggi a denominazione di origine o di consorzi.

- PREPARAZIONI SPALMABILI a base di latte o formaggi freschi senza conservanti ed additivi.

Tutti i formaggi oggetto della fornitura dovranno essere di ottima qualità e in perfetto stato di conservazione, dovranno inoltre sempre corrispondere ai requisiti previsti dal DPR 30/10/1955 n. 1269 e s.m.i..

L'Asiago: dovrà essere esclusivamente di produzione nostrana regionale ed avere tutte le caratteristiche dell'Asiago proveniente dalla zona tipica.

L'Italico: dovrà essere tipo "Bel Paese" maturo, cioè prodotto da almeno 3 mesi, di produzione nazionale.

Fontina-Fontal: dovrà corrispondere alle caratteristiche tipiche del Fontal in commercio.

Stracchino: avrà forma quadrata, molto schiacciata a crosta sottilissima, molle ed umido, che si mangia 15-20 giorni dopo la produzione. Sulla confezione dovrà essere riportata la data di scadenza.

Parmigiano Reggiano: dovrà essere sempre di 1° qualità. Il formaggio dovrà essere il "Grana Reggiano" prodotto nella zona di Parma, Bologna, Mantova ecc. e pertanto porterà inciso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo consorzio. Il Parmigiano Reggiano dovrà essere convenientemente stagionato e dovrà corrispondere a tutte le condizioni stabilite dalla legge in vigore (L.10/04/1954 n. 25 G.U. 21 Febbraio 1955, n. 42 pag. 954).

Mozzarelle: dovranno essere di ottima qualità e di fresca produzione, ricavate dal latte vaccino interno nella forma di bocconcini.

Dovranno corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al DPR 30/10/1955 n. 1269. Dovranno essere fornite in confezioni sigillate e riportare la data di scadenza.

- LATTE E YOGURT: dovrà essere utilizzato latte fresco pastorizzato.

Lo yogurt biologico dovrà essere ottenuto dalla fermentazione lattica provocata da latte-batteri e fermenti lattici. Dovrà essere prodotto esclusivamente con latte vaccino senza addizioni di succhi di frutta. Dovrà contenere flora batterica vivente per tutto il periodo previsto per la possibile consumazione ed inoltre:

- l'acidità lattica non dovrà essere inferiore al 6%,
- non dovrà essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio,
- dovrà essere preparato con latte vaccino pastorizzato o sterilizzato o omogeneizzato.

Nella preparazione e nella confezione dovranno essere comunque osservate le norme previste dal DPR 26/03/1980 n. 327 e s.m.i..

PROSCIUTTO COTTO

Senza polifosfati e caseinati e di prima qualità, dovrà essere avvolto in involucri plastici idonei rispondenti ai requisiti previsti alla legge (DM 21/03/1973 e s.m.i.). Dovrà inoltre essere munito di dichiarazione riguardante: - tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato dalla coscia del suino); il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione; - l'assenza assoluta di polifosfati; tutte le altre dichiarazioni previste dal DPR n. 322 del 18/06/1982 e s.m.i..

UOVA

- uova biologiche pastorizzate: per la preparazione alimentare dovranno essere utilizzati prodotti pastorizzati in confezioni originali, di categoria A extra;

- uova biologiche fresche pastorizzate di categoria A extra.

BRESAOLA

IGP (Identificazione Geografica Protetta) del Valtellina.

PESCE

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).

La percentuale di glassatura dovrà essere indicata in etichetta. E prevista una glassatura non superiore al 20%. Per i prodotti senza glassatura le perdite di acqua durante la fase di scongelamento non devono essere superiori al 5%.

I prodotti della pesca devono essere surgelati individualmente e contenuti in busta singola o interfogliati. In ogni caso, il pesce surgelato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Il pesce surgelato dovrà corrispondere ai tipi richiesti, merceologicamente definiti, e dovrà rispondere alla disciplina sulla produzione e la vendita degli alimenti surgelati. Lo scongelamento del pesce dovrà essere effettuato tra 0 e 4° C., evitando il rinvenimento in acqua o a temperatura ambiente. Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

PANE

Il pane non dovrà essere addizionato di grassi e non dovrà contenere additivi o conservanti antiossidanti o altro non consentito dalla legg. Il pane fornito deve essere a ridotto contenuto di sale (come promosso dalla Regione Lombardia attraverso l'iniziativa "Con meno sale nel pane c'è più gusto e guadagni in salute") e deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. E' preferibile il pane di piccola pezzatura. Il pane deve essere di produzione artigianale.

POLENTA

Dovrà essere preparata con farina integrale di buona qualità.

OLIO E BURRO

L'olio dovrà essere extra vergine d'oliva. Questa denominazione si riferisce al prodotto che abbia un'acidità non superiore all'1%, ricavato dalla spremitura meccanica delle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale e che non abbia subito manipolazioni chimiche ma solo il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Le caratteristiche dovranno essere le seguenti: privo di odori e sapori sgradevoli o brucianti anche se palesi dopo il riscaldamento. Potrà essere usato il burro crudo in piccolissime quantità.

MARMELLATA

Dovrà essere ottenuta per la concentrazione della polpa di un dato frutto a consistenza pastosa. Non dovrà essere alterata, colorata con sostanza diversa da quella del frutto con il quale è preparata e non dovrà contenere sostanze estranee alla composizione del frutto o essere aromatizzata con essenze artificiali.

MIELE

Sarà preferito il tipo per il consumo diretto, vergine, integrale, di produzione nazionale, non sottoposto ad alcun trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di scadenza.

POMODORI PELATI

Dovranno 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 dell'inscatolamento, che non siano la scottatura e la pelatura. I pelati non dovranno presentare aspetto, colore o sapore anormale, non devono contenere nella loro massa organismi animali e parti di essi o essere attaccati da organismi vegetali. Devono essere conformi, sia per contenuto che per inscatolamento, alla legislazione igienica e protezionistica vigente, per la conservazione degli alimenti. Le scatole di pelati dovranno essere etichettate secondo la normativa vigente. Essi devono essere senza conservanti, in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione e da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da esaurirne l'uso in giornata.

BISCOTTI E TORTE

Dovranno essere prodotti artigianalmente senza grassi generali generici, con poco zucchero ed ingredienti freschi e genuini. Non dovranno contenere né conservanti, né coloranti. Nel periodo estivo potrà essere distribuito del gelato di buona qualità e di produzione industriale.

ERBE AROMATICHE

Dovranno essere usate solamente erbe aromatiche fresche ed aromi naturali.

FRUTTA, VERDURA E ORTAGGI

- FRUTTA, VERDURA E ORTAGGI - Frutta fresca, verdure, ortaggi devono essere stagionali. Possono essere utilizzate patate da fette e patate da purè. La frutta deve essere presente ogni giorno, con utilizzo di frutta fresca di stagione di almeno tre tipologie differenti nell'arco della settimana; si devono fornire alimenti già pronti per la somministrazione; la frutta verrà quindi sempre lavata e sanificata e sarà pronta al consumo con la buccia. La frutta non può essere sostituita da yogurt o dessert in genere;

- Per VERDURA s'intende ogni vegetale così denominato con esclusione di tuberi (patate) e legumi (piselli, fagioli, lenticchie, ceci). I prodotti ortofrutticoli dovranno essere classificati di 1° categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica, che li rende adatti al pronto consumo,
- essere privi di residui di fertilizzanti ed antiparassitari salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti,
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie a coltivazione richiesta,
- non presentare attacchi da parassiti animali o vegetali, essere sani e resistenti, non portare tracce di appassimento visibile, né danni o alterazione dovute al gelo,
- gli ortaggi freschi dovranno essere di recente raccolta, quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati né presentare perdite di colore

- le verdure surgelate che potranno essere impiegate per la preparazione dei pasti previo parere dell'amministrazione comunale, dovranno essere al naturale ed utilizzate nel periodo in cui non sia possibile reperirle fresche sul mercato.

BEVANDE

Non è consentito somministrare bevande gassate e/o alcoliche, nonché decaffeinatate o deteinatate, poiché queste ultime possono contenere residui dei solventi utilizzati nel trattamento di decaffeinizzazione e deteinizzazione. Va quindi somministrata acqua da tavola.

ALIMENTI NON CONSENTITI

Non devono essere utilizzati:

- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- prodotti derivanti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M..

Inoltre, non dovranno mai essere somministrati agli utenti: riso brillato, salumi vari, insaccati (mortadelle, salamelle, wurstel), cibi in scatola, formaggini fusi, olio di semi vari, strutto e burro fritto, merendine di produzione industriale, dadi per brodo, sale raffinato o glutammato sodico, bibite alcoliche o gassate, verdure e frutta non di stagione e frutta sciroppata.