

Allegato 4

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 fornitrici sono di seguito indicate:

TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI dovranno:

- essere di 1° QUALITA' (Per "QUALITA'" s'intende: qualità nutrizionale, igienica, organolettica, merceologica);
- **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 (ocra tossina 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 avere le seguenti caratteristiche:

- **INTEGRITA'** dei prodotti consegnati (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli ecc.)
- **PRESENZA** dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, sapore ecc).
- **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. 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).
- **TERMINE** minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni.
- **TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' ALIMENTARE** di filiera nei prodotti agroalimentari; provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n. 178 del 28/01/02 che la rende obbligatoria dal 1° gennaio 2005.
- **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.
- **IMBALLAGGI** integri senza alterazioni evidenti (lattine non bombate, cartoni non lacerati ecc)
- **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).
- **MEZZI DI TRASPORTO** impiegati: igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma ; dovrà 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)

I formaggi e tutti i prodotti a base di latte dovranno provenire da stabilimenti autorizzati CE a norma del D.P.R. 54/1997 per quanto applicabile in virtù del Regolamento CE 2076/2005 e regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004 e norme collegate e di applicazioni.

Dovranno essere forniti formaggi di alta qualità, con imballi, etichette, e diciture che rispettino le normative vigenti. Potranno essere forniti formaggi a denominazione di origine e tipici, anche in parti preconfezionate purché gli involucri che li contengono risulti l'indicazione di origine o tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione (DPR 22.9.81) .

I salumi dovranno corrispondere all'osservanza di tutte le norme igienico – sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne, in particolare il **Decreto 21 settembre 2005**.

Confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata, conservati e trasportati allo stato refrigerato, temperature comprese tra +2°C e + 6°C; dovranno essere muniti di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto all'interno dell'involucro non dovrà esserci liquido, dovranno presentarsi compatti alla pressione, privi di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono riportare le seguenti caratteristiche generali:

- essere di 1° qualità;
- essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienicosanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non presentare segni comprovanti di uno scongelamento parziale o totale;
- non presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, ammuffimento e fenomeni di putrefazione.
- Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore.
 - L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono essere presenti colorazioni anomale, scottature da freddo, o sostanze e corpi estranei o insetti o larve o loro frammenti; non devono esservi tracce di infestazioni da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite.
 - I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati ed **essere di 1° scelta**