



Guardia di Finanza
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO PIEMONTE
Ufficio Logistico

SPECIFICHE SU PRODOTTI BIOLOGICI

ANNESSO 3 alle "Condizioni Tecniche" per il servizio di preparazione, confezionamento, somministrazione dei pasti e pulizia locali di pertinenza.

1) CRITERI AMBIENTALI MINIMI IN ATTUAZIONE DEL "PANGPP"

In attuazione di quanto prescritto dall'Allegato 1 "Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)" al D.M. del 25.07.2011 e ss.mm.ii. "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni", la Ditta per lo svolgimento del servizio dovrà attenersi alle seguenti disposizioni:

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 di oliva.

Ogni prodotto deve provenire:

- a. per almeno il 40%, espresso in percentuale di peso sul totale da utilizzare, da produzione biologica in accordo con il regolamento (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- b. per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale da utilizzare, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e STG (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).

Ovviamente, ogni prodotto dotato dei requisiti previsti da entrambe le lettere a. e b. potrà utilmente concorrere al raggiungimento di entrambe le percentuali previste.

Si precisa che, per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici dovrà necessariamente 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 dell'etichettatura delle uova.

2) TABELLE MERCEOLOGICHE

Fermo restando quanto previsto al precedente paragrafo, si elencano le caratteristiche merceologiche dei principali gruppi di prodotti alimentari che dovranno essere utilizzati dalla Ditta nell'espletamento del servizio.

PANE

Il pane deve essere di produzione giornaliera e confezionato con farina di grano tenero del tipo "0", "00", "1" o con farina integrale di grano tenero. Deve essere prodotto esclusivamente con impasto composto di farina di grano tenero, acqua, sale e lievito naturale.

Il pane deve essere lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta deve essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori. La mollica deve essere asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e presentare al taglio occhiatura uniforme e di giusta dimensione, a seconda dei formati, e non deve impastarsi alla masticazione o sotto la pressione delle dita.

È vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

Il pane grattugiato deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito. Il prodotto ottenuto deve essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro.

PASTE ALIMENTARI

La pasta di semola di grano duro, in tutti principali formati disponibili sul mercato, deve essere di omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. La pasta non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente, deve essere immune, in modo assoluto, da insetti; qualora fosse rimossa, non deve lasciare cadere polvere o farine. Inoltre, deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. Per la preparazione dei primi piatti in bianco potrà essere richiesto l'utilizzo di pasta di semola integrale di grano duro.

La pasta secca all'uovo, in tutti principali formati disponibili sul mercato, deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

Gli gnocchi di patate devono essere freschi o conservati sottovuoto od in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con: patate (minimo 70%), farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali, eventualmente spalmati con olio vegetale.

La pasta ripiena deve essere priva di additivi (coloranti, conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità - glutammato monosodico, ecc.); la percentuale del ripieno di tortellini e di ravioli non deve essere inferiore al 25% del peso complessivo.

RISO, ORZO E FARRO

Il riso deve essere sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14-15%, privo di polveri, minerali (gesso caolino) e di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.). Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore, diverso da quello che gli è proprio; non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente dal Ministero delle politiche agricole e forestali, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie. Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

L'orzo ed il farro devono essere in grani uniformi, integri e puliti; non devono presentare semi, sostanze estranee, muffe. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

SFARINATI

Sfarinati prodotti da semola di grano duro (semolino), farina di frumento tipo "0" o "00", farina di farro, di avena, di grano saraceno, farina e/o semolino di riso, farina di mais bianca e gialla per polenta. Tali prodotti non devono risultare alterati per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti o muffe.

LEGUMI SECCHI E ALTRI GENERI AD ALTO CONTENUTO PROTEICO

Si prevedono le seguenti tipologie di legumi: fagioli e lenticchie delle diverse varietà, ceci, piselli, fave, cicerchie. I legumi utilizzati devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sani, privi di muffe, di insetti o di altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.), uniformemente essiccati e non devono presentare attacchi di parassiti.

Per la preparazione di secondi piatti a base di proteine vegetali sono richiesti prodotti alimentari ad alto contenuto proteico a base di soia o di glutine

OLIO

Sono richiesti: olio extra-vergine di oliva per condire a crudo, olio vergine di oliva per le cotture. La densità non deve essere elevata o troppo fluida. L'aroma deve essere intenso di oliva, non devono essere presenti aromi indesiderati non tipici del prodotto quali: di morchia, stantio, metallico, di muffa, rancido, acidulo, di mandorlato, amarognolo. Il sapore deve essere gradevole, pieno e della giusta acidità.

AROMI E CONDIMENTI

Erbe aromatiche fresche e secche: origano, alloro, prezzemolo, salvia, semi di finocchio, basilico, rosmarino, ecc.- Aceto di vino, aceto balsamico. Limone fresco o succo di limone. Sale marino integrale grosso e fine senza additivi e anti-agglomeranti.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

La frutta fresca, somministrata secondo il calendario della stagionalità in Annesso 2 (per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo) deve essere di categoria extra secondo le norme di commercializzazione comunitarie, di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare deve:

- presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

La verdura fresca, somministrata secondo il calendario della stagionalità in Annesso 2, deve essere di categoria extra e presentare le caratteristiche merceologiche delle varietà richieste, essere di recente raccolta, a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, asciutta, priva di terrosità e di altri corpi o prodotti eterogenei, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie, esente da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.). Gli ortaggi non devono presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente ed, in particolare, gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Le verdure surgelate devono riportare in confezione le indicazioni previste per legge (la denominazione di vendita completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato, le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione, l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso, l'indicazione del lotto). In particolare, i prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, tali da garantire

l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e con data di produzione di facile lettura. In tutte le confezioni di prodotti deve essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento e il termine per il consumo. Le verdure devono essere sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge. Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici possono essere freschi o surgelati. I prodotti della pesca surgelati devono essere in perfetto stato di conservazione e presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. I prodotti dovranno provenire da stabilimenti comunitari riconosciuti o extracomunitari a questi equiparati, nei quali vige l'obbligo di tutti i controlli previsti dalle normative vigenti in ambito nazionale ed europeo.

Categoria di freschezza richiesta: extra.

I filetti di pesce devono essere diliscati e privi di residui di pelle e di grumi di sangue. Le etichette apposte sulle confezioni o, in alternativa, sul documento commerciale, ai fini della rintracciabilità dovranno contenere le diciture obbligatorie previste dalla legge: la denominazione commerciale e scientifica di specie, il metodo di produzione (pescato od allevato), la zona di cattura o di allevamento. Non sono impiegabili quei prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura, presentino le seguenti anomalie: presenza di corpi estranei, odore di ammoniaca, colorazione giallastra, odore e/o sapore sgradevole o improprio, aree di disidratazione (c.d. bruciature da freddo), ammuffimenti, formazione di cristalli di ghiaccio per ricongelamento del prodotto. Devono essere utilizzati:

- filetti surgelati (individualmente o interfogliati) in confezione originale o freschi, perfettamente diliscati, di nasello, merluzzo, platessa, sogliola, cernia, salmone, trota, halibut (non sono ammessi la verdesca ed il pangasio);
- filetti di baccalà con salagione uniforme, cute ben aderente ai tessuti sottostanti, tessuti di consistenza soda, di colore biancastro e di odore caratteristico, che non devono contenere additivi e conservanti e presentare viscosità superficiale, segni di putrefazione, ammuffimento o irrancidimento;
- pesce azzurro fresco: sgombero, sardina, alicia;
- tranci surgelati, in confezioni originali di: pesce spada, tonno, cernia, salmone;
- cefalopodi: seppie, seppiette, calamari, moscardini, polpo, totani;
- molluschi bivalvi: cozze, vongole;
- crostacei sgusciati: gamberi e code di gamberi, gamberetti, scampi.

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

PESCE CONSERVATO (tonno in scatola al naturale/sott'olio).

Il tonno deve essere di colore chiaro-rosato e risultare di trancio intero; deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, consistente e con fibre non stoppose, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura. Il recipiente deve risultare perfettamente integro da bombaggi, ammaccature, tracce di ruggine o discontinuità della banda stagnata o alluminata. All'apertura della scatola il prodotto deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non deve emanare odore sgradevole, né presentare alterazioni macroscopiche; tolto dalla scatola e privato dell'olio deve conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore e né tracce di schiumosità in superficie o in profondità.

CARNI

Le carni bovine, devono provenire da allevamenti, macelli e stabilimenti di produzione nazionali o comunitari. Le carni devono provenire da carcasse di bovino con classe di conformazione almeno "U" (ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante), secondo le tabelle di classificazione comunitarie. Possono essere utilizzate carni di vitellone e di manzo. Non sono ammesse le frattaglie. Non sono ammesse le carni di toro e vacca.

Le carni devono essere pulite, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, prive di ossa rotte sporgenti, prive di coaguli ed ecchimosi.

Le carni devono provenire dai seguenti tagli anatomici ed utilizzati, indicativamente, per le pietanze riportate tra parentesi:

- fesa, sottofesa e noce (per bistecche e cotolette);
- noce, muscoli di spalla, girello (per spezzatino e arrosto);
- spalla da destinare a macinato (per hamburger o polpette);
- biancostato, reale, spalla, punta di petto (per macinato per ragù);
- girello (per bistecche alla pizzaiola).

Il macinato deve presentarsi di colore rosso bruno con distribuzione omogenea del grasso, con assenza di schegge ossee e di parti legamentose e tendinee, prive di additivi aggiunti.

Le carni suine, devono provenire da allevamenti, macelli e stabilimenti di produzione nazionali o comunitari.

Le carni devono provenire da carcasse di suini con classe di conformazione almeno "U", secondo le tabelle di classificazione comunitarie. Si richiedono i seguenti tagli anatomici: lombo, costine, spalla, arista.

La carne deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; non deve emanare odori anormali percepibili sia prima che dopo la cottura; non deve presentare colorazioni anomale come un colore giallo-rosa slavato, non deve essere di consistenza molle e con notevole sierosità oppure di colore scuro, consistenza soda e secca. La carne deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Le carni di pollame (pollo e tacchino) devono provenire esclusivamente da allevamenti nazionali. Le carni non dovranno aver subito alcun trattamento volto alla loro conservabilità al di fuori della refrigerazione o surgelazione e, quindi, non dovranno essere trattate con acqua ossigenata o con altre sostanze decoloranti o con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti.

Tagli richiesti: petto, cosce, coscetta, fesa. Le carni devono essere ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, la pelle deve essere di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita ed elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume, non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale o lacerazioni; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti. Le carni devono essere completamente dissanguate e di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudati né trasudati; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

Il pollo a busto deve provenire da animali di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione ed essere di recente macellazione (non oltre i 3 gg.), essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di uropigio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino; deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi, deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca; deve avere una carne di colorito

tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida; deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Per i prodotti a base di carne dovranno essere rispettate le caratteristiche merceologiche dettate dalla legge e, per quanto concerne quelli D.O.P./I.G.P./S.T.G., anche dai disciplinari di produzione approvati dalle specifiche norme di settore. I prosciutti crudi stagionati e gli altri prodotti che hanno subito un trattamento di salagione e di stagionatura (coppa, spalla, etc.), nonché i prosciutti cotti, senza aggiunta di polifosfati, proteine di soia o del latte, ottenuti da cosce di maiale intere, e gli insaccati (salame, mortadella, etc.) devono essere di produzione nazionale o comunitaria e provenienti da suini allevati in ambito nazionale o comunitario.

UOVA

Uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria. Categoria richiesta: A, peso: L o M. Il guscio deve essere integro e pulito, l'albume chiaro e senza corpi estranei, limpido e di consistenza gelatinosa, il tuorlo ben trattenuto deve essere esente da corpi estranei, macchie di sangue ed odori estranei.

FORMAGGI

Tutti i formaggi devono essere prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari e devono essere conformi ai requisiti delle pertinenti normative. Sono richiesti formaggi di prima qualità e scelta che abbiano tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto e per quanto concerne quelli D.O.P./I.G.P./S.T.G., anche i requisiti previsti dai disciplinari di produzione approvati dalle specifiche norme di settore. I formaggi stagionati, in particolare, dovranno avere il giusto punto di maturazione, senza acari o larve di altri insetti, esenti da difetti esterni causati da muffe e marcescenze e non esalare odori anomali.

A titolo indicativo e non esaustivo si riporta, di seguito un elenco di formaggi da utilizzare nella preparazione dei primi e dei secondi piatti o da servire come piatto freddo: mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, ricotta vaccina o di pecora, stracchino, crescenza, scamorza, caciocavallo, provolone, caciotta fresca o stagionata, italico, pecorino, formaggi erborinati e da grattugia.

LATTE E DERIVATI DEL LATTE

Il latte deve essere di alta qualità, intero o parzialmente scremato, e pastorizzato.

Il burro, prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di 1^a qualità, deve essere di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Lo Yogurt deve essere ottenuto con *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* e latte intero o parzialmente scremato.

E' richiesto nelle seguenti tipologie: intero o magro alla frutta; intero o magro naturale.

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e somministrati in contenitori sigillati; le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa di settore e non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

f.to l'originale
IL CAPO UFFICIO LOGISTICO
(Ten. Col. Salvatore Donato)