

Allegato 2) **CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI:**

1) ORTOFRUTTA

Caratteristiche generali:

- tutti derivanti da agricoltura biologica
- i prodotti devono appartenere alla Categoria 1°
- devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti
- puliti, vale a dire privi di terra, di residui di fertilizzanti e antiparassitari e di ogni altra impurità
- esenti da danni causati dal gelo
- non bagnati o eccessivamente umidi
- privi di odori e sapori anormali
- è tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

Le forniture devono tenere conto del Decr. Pres. Consiglio dei Ministri del 04/08/2000 (sospensione cautelativa della commercializzazione e dell'utilizzazione di taluni prodotti transgenici sul territorio nazionale a norma dell'art. 12 del Reg. CE n. 258/97)

Eventuali prodotti ottenuti con procedure di coltivazione o produzione cosiddette "biologiche", richiesti da codesta amministrazione dovranno essere conformi alle prescrizioni del Reg. CE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni, al D.M. 25 maggio n. 338/R e al D. Lgs. Del 17 marzo 1995 n. 220, al reg. CE 2078/92 e successive modifiche.

I prodotti ortofrutticoli devono essere conformi alla L. 13 maggio 1967 n. 267, al D.M. 2 giugno 1992 n. 339/R e D.M. 11 luglio 1995 n. 393, inoltre devono essere conformi alla Direttiva CEE 93/58

Tutti i riferimenti normativi sono subordinati al rispetto della Legge n. 128 del 24/04/98 (disposizione per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla CE) ed alle disposizioni dettate dal D. Lgs. 155/97

ORTAGGI

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

Gli ortaggi, se non freschi di stagione possono essere surgelati, ma in scatola, eccetto i pomodori pelati interi. Le forniture devono riportare la specie e la zona di provenienza.

Le ditte devono utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- le carote devono essere di prima qualità;
- i piselli devono essere di qualità fini;
- i fagiolini devono essere di qualità semifini;
- i finocchi devono essere di prima scelta, senza gambo (senza fiamma) e con uno scarto dopo la prima pulitura, non superiore al 10%.
- le patate devono essere di morfologia uniforme, con un peso minimo di 60 gr. e massimo 270 gr. Per ogni tubero, e devono avere le caratteristiche proprie a ogni singola coltivazione nazionale, continentale, insulare ed estera.

Sono escluse dalla fornitura *le patate* che presentano tracce di verde epicarpale (solanina), di tuberomania, di germogliazione, che presentino stolonatura (presenza di

stoloni) tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, ferite generiche aperte o superate.

Le patate devono inoltre essere esenti da odori particolari, e retrogusti di qualunque origine avvertibili prima e dopo la cottura.

Non devono essere utilizzati i tuberi affetti dalle malattie che avversano il tubero della patata (alterazioni dovute ad agenti fungini parassiti), da virosi, da malattie ed alterazioni parassitarie, da alterazioni dovute a parassiti animali.

I prodotti non devono, inoltre, presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

I pelati dovranno essere preparati con pomodori sani, integri e freschi previamente scottati, raffreddati e pelati; i contenitori non devono presentare difetti tipo ammaccatura, fondi bombati, ruggine, punti di corrosione interna.

Ogni contenitore dovrà riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso netto e sgocciolato;
- nome della ditta produttrice e confezionatrice;
- luogo di produzione;
- data di scadenza.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimico funzionali incipienti o in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica, esistenti nell'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni nere da Fumaggine, tacche crostose o morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo).

INSALATA VERDE, ORTAGGI IV GAMMA

I prodotti devono essere conformi a:

- limiti microbici aerosi a 30° C/gr. Max: 5X10⁶, coliformi a 44,5° C/gr. 10³
- salmonella assente in 25 gr.

La temperatura raccomandata durante la produzione, come da normativa francese che prevede:

- locali di selezione dei prodotti massimo a +12° C
- locali di fabbricazione e imballaggio max 12° C (temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a +4° C)
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto max +4° C
- celle frigorifero e camion di trasporto max +4° C
- l'eventuale trattamento con cloro attivo (ppm) deve essere effettuato in specifiche vasche di pretrattamento, in modo tale che i residui di cloro siano allontanati durante la fase di lavaggio del prodotto
 - la linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate, prima viene utilizzata per il prelavaggio con l'allontanamento di residui di disinfettante, mentre la seconda è da considerarsi vasca di lavaggio vera e propria.
 - L'unità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni, oltre ad essere conformi, ai decreti legislativi 27 gennaio 1992, n. 109 e n. 68 del 25/02/2000, devono essere in atmosfera controllata utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

Tra i requisiti richiesti all'azienda di produzione devono esser previste le procedure di autocontrollo determinate secondo il metodo HACCP che specifica le analisi dei punti critici di produzione e le analisi dei prodotti dalla materia prima al prodotto finale.

FRUTTA DI STAGIONE

La frutta di stagione di tipo biologico, deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie. Le forniture devono riportare in bolla la specie, la provenienza della merce, il peso

netto ed il peso lordo. Per la fornitura della frutta, le ditte devono attenersi alle seguenti regole:

1) la frutta deve essere di prima scelta, avere calibratura e grammatura richiesta ed indicata nella tabella dietetica, avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avvita verso la maturazione, così da poterla raggiungere in deposito

2) la frutta deve essere di prima scelta

3) le arance devono essere di prima qualità (di tipo "Tarocco");

4) i mandarini devono essere di prima qualità (di tipo "Clementine");

5) le mele devono essere di prima qualità (di tipo Golden Delicious, Stark Delicious);

6) le pere devono essere di prima qualità (nella fornitura deve essere escluso il tipo Decana);

7) l'uva da tavola deve essere di prima qualità (di tipo Italia, Regina);

8) le pesche devono essere di prima qualità (di tipo polpa gialla o polpa bianca);

9) le albicocche devono essere di prima qualità (di tipo Precoce gialla, Boccuccia);

10) le susine devono essere di prima qualità (di tipo Smiro).

Per la macedonia deve essere usata frutta fresca mai in scatola.

2) CARNE

Il testo base che fissa la normativa per le carni fresche o comunque preparate, poi spesso modificato, è il R.D. del 20 dicembre 1928 n. 3298 che approva il regolamento sanitario per la vigilanza delle carni.

I trattamenti consentiti per la preparazione e la conservazione delle carni compresi gli insaccati sono:

salatura, affumicamento- essicamento, cottura, sterilizzazione, refrigerazione e aggiunta delle droghe e degli additivi consentiti.

Sono vietati l'impiego delle sostanze coloranti, l'aggiunta di prodotti amidacei e di qualsiasi sostanza che modifichi la normale costituzione di un insaccato.

Il regolamento impone l'ispezione sanitaria e la bollatura di tutte le carni al momento della macellazione e in occasione della introduzione in Comuni diversi da quello della macellazione.

La Legge prevede per tutti gli insaccati l'applicazione di un bollo metallico recante indicazione sul tipo di carne presente nella composizione, l'aggiunta di carne congelata, l'impiego di additivi chimici e la data di produzione.

Per i prodotti contenenti carne suina vi è l'obbligo di riportare la data di produzione art. 14 O.M. del 14 febbraio 1968 concernenti le disposizioni per la peste suina.

La normativa in materia di etichettatura dei prodotti alimentari si riferisce al D. Lgs. N. 109 del 27/01/1992 e n. 68 del 25/02/2000. Deve essere indicato il termine minimo di conservazione, l'elenco degli ingredienti, il peso netto, la provenienza.

Infine il D.M. dell'11 ottobre 1984 G.U. n. 292, consente il confezionamento in **atmosfera controllata** di affettati di prosciutto, insaccati ed altri salumi.

Tutti gli imballaggi devono essere conformi al Decr. Min. San. N. 210 del 15/06/2000 e D. Min. San. N. 411 del 1/12/2000.

In particolare:

Il prosciutto cotto o crudo, privo di additivi, (polifosfati, ecc.) deve essere di coscia, affettato, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Non deve essere usato quello affettato confezionato sotto vuoto.

La fetta deve essere compatta, di colore rosso, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore.

Non deve presentare iridizzazione, picchiettatura o altri difetti.

CARNI BOVINE- SUINE- OVINE- FRATTAGLIE

I prodotti dovranno provenire esclusivamente da un impianto di macellazione e laboratorio di sezionamento munito di riconoscimento CE, presso cui la ditta aggiudicataria abbia piena disponibilità di accesso, identificato con bollo contenente le diciture di legge previste.

Le carni dovranno provenire da animali non trattati con sostanze ormonali od antiormonali o comunque vietate. Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere sempre rispettati i tempi di sospensione previsti.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/469/CE del 16/09/1986.

Gli imballaggi delle carni non dovranno presentare ammaccature od inzuppamento da macchie di sangue o altro, indici di incuria nell'impilamento e/o nel facchinaggio.

Gli imballaggi, recipienti ed utensili destinati a venire a contatto con sostanze alimentari dovranno essere conformi al Decr. Min. San. N. 210 del 15/06/2000 e D. Min. San. N. 411 del 1/12/2000.

Tutti i riferimenti normativi sono subordinati al rispetto della legge n. 128 del 24/04/98 (disposizione per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla CE) ed alle disposizioni dettate dal D. Lgs. 155/97.

In materia di etichettatura di carni bovine e di prodotti a base di carni bovine bisogna tenere conto dei Regolamenti CE n. 1760/2000 e Regolamento CE 1825/2000 del 25/08/2000 oltre che ai Decreti Legislativi n.109 del 1992 e n. 68 del 25/02/2000.

In particolare:

La **carne di bovino, di pollo, di tacchino**, deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico-sanitarie. Le fettine per le varie preparazioni devono essere di coscia. La carne lessa o polpettone devono essere di anteriore di vitello.

La fornitura deve essere sezionata, sgrassata, e completamente priva di ogni tipo di scarto. Dovranno essere scelti tagli che risultino, dopo la cottura, particolarmente teneri, soprattutto in considerazione dei soggetti (bambini) per i quali il servizio è allestito.

La carne per le polpette o il polpettone si intende utilizzata cruda e tritata in loco dopo essere stata spolpata e sgrassata.

Le carni bovine dovranno essere certificate ai sensi della L.R. n. 35/88.

Il pollame dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche:

- il pollo deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, devono essere privi da ammassi adiposi nella regione perinerale, ed in quella della cloaca;
- il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne e plumole, ecchimosi e macchie verdastre.

È ammesso solo l'uso di pollame fresco o surgelato.

3) PESCE

Il pesce può essere del tipo: Platessa, Nasello, Palombo, Alibut, Seppie, pesce spada in tranci, a rotazione.

Il tessuto muscolare dei pesci deve essere di colorito chiaro ed esente da soffiature di colorito marrone per formazione di metamioglobina, i grassi non devono aver subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali devono essere esenti da "bruciature di surgelazione".

Può essere di tipo fresco o surgelato e privo di lisce, con caratteristiche tali che diano garanzie di salubrità e conservazione, secondo le norme di Legge.

Si precisa che il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20 ° C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quanto la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

4) PANE

Il pane del tipo biologico, deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti. Non deve contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla Legge.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o con altre tecniche successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso.

Non deve esserci crescita di muffa, non deve essere microbiologicamente contaminato.

5) PASTA

La pasta (Barilla, Buitoni, Divella, Agnesi o similari) deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli.

Dovrà essere ai sensi della legge 4.7.1967, n.580, come modificato dall'art. 14 del D.P.R. 9/2/2001 n. 187, esclusivamente "pasta di semola di grano duro" cioè il prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro e acqua.

La pasta da fornire dovrà, pertanto, rispondere alle seguenti caratteristiche:

- lo stato di perfetta conservazione;
- odori e sapore gradevoli, che non denuncino acidità o presenza di muffa;
- aspetto uniforme;
- resistenza alla pressione delle dita;
- non farinosa;
- resistente alla cottura per 10 minuti, a seconda dei formati, senza spaccarsi o disfarsi, né presentarsi collosa e l'acqua di cottura non dovrà contenere brandelli di pasta, né rimanere lattiginosa, né dovrà lasciare notevole sedimento.

La composizione bromatologica della pasta dovrà essere conforme alle caratteristiche previste dall' art. 20 della l. 580 del 4.7.1967 e successive modifiche ai sensi della Legge

440 dell' 8.6.1971.

L' imballaggio e l' involucro devono recare in lingua italiana il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la denominazione e il tipo di pasta e il peso netto, a carattere indelebile ben leggibile.

6) RISO

Il riso (riso superfino arborio - campi verdi - gallo - curtiriso (o similari) deve rispondere ai requisiti previsti dalla Legge; non essere quindi, trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Dovrà corrispondere in tutto alle disposizioni della legge 18.3.1958 n. 325, modificata dalla legge del 5.6.1983 n. 587, concernenti la disciplina del commercio interno del riso, la denominazione, le caratteristiche di ciascuna coltura.

In particolare, il riso dovrà avere i seguenti requisiti:

- dovrà possedere le peculiarità indicate nella citata legge "per il riso arborio" alla voce: caratteristiche dei risi del gruppo superfino che per il tipo arborio sono le seguenti:
superfino molto lungo, semitondo, molto grosso, striscia assente, dente pronunciato, testa oblunga, sezione tondeggiante;
- alla lessazione (cottura di prova) le cariossidi dovranno resistere senza deformarsi o dare superficie collosa per un tempo non inferiore a 15 minuti;
- non dovrà avere umidità superiore al 14%;
- dovrà essere dell' ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione di secondo grado;
- non dovrà avere odori, tanfi, vizi e retrogusti provenienti da latosmia, acquisiti in seguito a disinfestazioni o immagazzinamento in ambiente promiscuo con materiali emananti odori chimici;
- per le caratteristiche del chicco, le tolleranze, i difetti consentiti ed i relativi limiti varranno le norme stabilite dalla legge n. 325 del 18.3.58, modificata dalla legge n. 587 del 5.6.62.

Il prodotto non dovrà, infine, avere eccessiva polverosità né dovrà rendere libera nella massa delle cariossidi ed a queste aderenti, meconio, deiezioni secche di mammiferi roditori.

Il riso, come previsto dalle leggi summenzionate, dovrà essere confezionato in imballi sigillati recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

Si dovranno intendere sigillate anche quelle confezioni la cui chiusura impone per l' apertura la lacerazione dell' involucro.

Su apposito cartellino assicurato sull' imballo dovranno essere indicati il gruppo di appartenenza e la varietà.

7) UOVA

Le uova da utilizzare per le preparazioni alimentari sono prodotti pastorizzati in confezioni originali.

Dovranno recare indicato sempre la settimana di commercializzazione e in modo ben visibile la data di scadenza. Non potranno essere utilizzate uova che siano state commercializzate due settimane prima del giorno d'uso.

8) LATTE E DERIVATI

Il latte deve essere intero fresco pastorizzato e rispondente al regolamento sulla vigilanza igienica del latte (RDL 9/5/1929 n. 994). Non potrà mai essere usato latte che abbia la data di scadenza che di norma è fissata quattro mesi dopo quella di produzione.

FORMAGGIO

Il formaggio da condimento deve essere della qualità parmigiano reggiano, essere prodotto da latte vaccino (non deve presentare odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico):

- dovrà essere stagionato da almeno 18 mesi
- non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenze e altro
- non deve presentare difetti interni tipo occhiatura della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro
- non deve presentare odori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico
- deve essere idoneo ad essere grattugiato.

Il formaggio da alternarsi durante il mese deve essere:

- Stracchino,
- Mozzarella
- Tomini freschi
- Philadelphia light

- Primosale
- Cestella
- Ricotta piemontese

E' escluso l'uso di formaggini.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne. Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, norme del venditore, eventuali additivi consentiti aggiunti, peso di ogni forma o confezione, data di scadenza.

YOGURT

Lo yogurt deve essere fornito in monorazione ed arricchito alla frutta con gusto unico. Non deve contenere coloranti ed i vasetti devono riportare in modo ben visibile, la **data di scadenza**.

9) I CONDIMENTI

Il burro deve essere fresco, genuino, pastorizzato.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Non deve esserci crescita di muffa, non deve essere microbiologicamente contaminato.

Non si deve usare la margarina.

L'olio usato per gli alimenti a crudo, deve essere fornito sollecitamente su richiesta secondo le esigenze delle singole scuole.

L'olio da utilizzare per la confezione dei cibi, sia a crudo che a cotto è unicamente l'olio di oliva extra vergine.

L'olio deve essere olio extra vergine di oliva, così come definito e regolato da un'apposita normativa nazionale e comunitaria (regolamento 136/66 CEE, d.m. 31/10/1987/509 e Reg. CEE 2081/92), non deve in particolare contenere più dell' 1,0% in peso di acidità espressa in acido oleico.

Dovrà essere del tipo classico come "olio extravergine di oliva" e pertanto dovrà essere olio commestibile, in perfetto stato di conservazione, ottenuto meccanicamente dalle olive senza aver subito manipolazioni chimiche ad eccezione del lavaggio, della filtrazione e della sedimentazione, senza aggiunte, altresì, di sostanze estranee o di oli di altra natura. Deve inoltre avere l'odore ed il sapore dell'olio di oliva.

L'olio extravergine di oliva dovrà essere fornito in lattine ermetiche chiuse apribili soltanto mediante effrazione oppure munite del suggello di garanzia recante la denominazione e la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del suggello stesso.

Sui recipienti devono risultare con caratteristiche indelebili, ben visibili e in lingua italiana, la denominazione del prodotto secondo le norme vigenti, il volume ed il peso netto della merce, il nome e il cognome e la ragione sociale del confezionatore nonché il luogo dello stabilimento e del confezionamento.

Aceto: si richiede di dare ad ogni singola scuola una fornitura di aceto, di puro vino, secondo le richieste avanzate.

Aromi: utilizzare aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Sale: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente integrale e/o iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Salute, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

10) ACQUA

L'Acqua deve essere di tipo minerale naturale in confezione richiudibile da un litro e mezzo e fornita in bottiglia di plastica, tenendo conto che:

- per la scuola dell'infanzia: 1 bottiglia da 1,5 litri ogni 5 bambini (d'estate 1 bottiglia da 1,5 litri ogni 4 bambini);
- per la scuola elementare: 1 bottiglia da 1,5 litri ogni 5 bambini (d'estate 1 bottiglia da 1,5 litri ogni 4 bambini);
- per la scuola media: 1 bottiglia da 1,5 litri ogni 4 bambini.

Dovrà avere le seguenti caratteristiche: contenuto di calcio maggiore o uguale a 100 mg./l ed apporto di sodio inferiore a 40-50 mg./l, Solfati (SO₄) inferiori a 250 mg./l, Magnesio (Mg) inferiore a 50 mg./l, Fluoro (F) inferiore a 1- 1.5 mg./l, residuo fisso a 180° inferiore a 1500 mg./l.

11) ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

La qualità dei prodotti dovrà essere conforme ai tipi classici esistenti in commercio ed essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti, conformemente alle normative vigenti, in particolare al Decr. Pres. Consiglio dei Ministri del 04/08/2000 (**sospensione cautelativa della commercializzazione e della utilizzazione di taluni prodotti transgenici sul territorio nazionale a norma dell'art. 12 del Reg. CE n. 258/97**).

I prodotti dovranno essere confezionati in confezioni in contenitori di vetro o in banda stagnata o altro materiale per alimenti.

Tutte le diciture previste dalle norme delle vigenti leggi dovranno essere riportate sui singoli contenitori.

I contenitori in banda stagnata non dovranno presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne, bombature dei fondelli, devono essere privi di polvere e di condense d'umidità. La banda stagnata dovrà possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30/04/1962, D.M. 21/03/1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno- piombo si faccia riferimento al D.M. 18/ 02/1984; ulteriori normative nel D.P.R. n. 777 del 23/08/1982 e nel successivo D.L. n. 108 del 25/01/1992.

L'etichettatura dovrà essere conforme ai D.Lgs. n. 109 del 27/01/92 e n. 68 del 25/02/2000.

Tutti gli imballaggi, recipienti ed utensili destinati a venire in contatto con sostanze alimentari dovranno essere conformi al Decr. Min. San. N. 210 del 15/06/2000 (aggiornamento del D.M. del 21/03/73 e recepimento della Direttiva CE 99/91).

Tutti i riferimenti normativi sono subordinati al rispetto della Legge n. 128 del 24/04/98 (disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla CE) ed alle disposizioni dettate dal D.Lgs. 155/97.

12) ALIMENTI OGM FREE

Si indica come OGM un organismo (pianta, animale o microrganismo) il cui materiale genetico è stato modificato per conferirgli caratteristiche particolari.

Le biotecnologie possono essere applicate sia per la modificazione genetica di piante che per animali.

I prodotti alimentari forniti dalla ditta appaltatrice devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni attestanti tali assenze, con le limitazioni attualmente previste dal regolamento CE n. 49/2000 e successive modificazioni.

13) COTTURA DEGLI ALIMENTI

La cottura dei cibi deve essere al forno, al vapore o in umido. Le frittate o gli altri alimenti per i quali è prevista la frittura dovranno pertanto essere cotti al forno.