TITOLO V - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art.43 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

1. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" (allegato tecnico n.1 al presente Capitolato).

2. E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

3. La Stazione appaltante, conformemente anche a quanto previsto dalla Legge finanziaria n. 488/1999 chiede l'impiego, il più possibile rispetto a quanto previsto alla tabella merceologica del presente capitolato, di prodotti ottenuti con tecniche compatibili con l'ambiente, quali l'agricoltura integrata e/o biologica, nonché tipici e tradizionali, prodotti IGP e quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.

4. E' richiesto inoltre la fornitura, il più possibile, di alimenti stagionali, provenienti da "filiera corta" e/o "a chilometro zero".

Art. 44 – Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agro-alimentare

1. Il Comune richiede e promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici e tradizionali, del Commercio Equo e Solidale, nonchè di quelli a denominazione protetta.

2. Il Comune richiede all'Impresa aggiudicataria di attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonchè alle norme UNI in materia.

3. L'Impresa aggiudicataria deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo. L'Impresa aggiudicataria deve individuare un responsabile del sistema di rintracciabilità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo.

4. Il Comune si riferisce inoltre:

- alla norma UNI 11020, dicembre 2002, "Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari", in aderenza alla quale richiede alle aziende di conformare la propria progettazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale di prodotto

- alla norma UNI 10939, aprile 2001 "Rintracciabilità di filiera".

Art. 45 - Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali, del Commercio Equo e Solidale, carni bovine a filiera tracciata e/o filiera certificata

1. L'.I.A. nell'utilizzo dei prodotti del Commercio Equo e Solidale, dei prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali, di filiera e carni bovine a filiera tracciata e/o filiera certificata, per la preparazione dei menù, dovrà attenersi alle norme di seguito elencate.

2.Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento del Consiglio CE n. 834/2007.

3. Sulle etichette delle confezioni devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica - regime di controllo CE;

- nome dell'Organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;

- sigla dell'Organismo di controllo e codice del produttore.

4. Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "In via di conversione".

5. Per la consegna di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, viene richiesta la documentazione del fornitore attestante che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente, e, alla consegna nella singola scuola, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

6. Per prodotto "a lotta integrata" deve intendersi un prodotto ottenuto utilizzando tecniche "miste", in cui l'impiego di pesticidi è limitato e si avvale anche degli insetti e degli organismi "antagonisti" dei parassiti delle colture, definito da specifici disciplinari. Alla consegna nella singola scuola, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

7. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come:

"DOC" (Denominazione di Origine Controllata);

"DOP" (Denominazione di Origine Protetta);

"IGP" (Indicazione Geografica Protetta) indicante la qualità di prodotto semi-tipico perchè la materia prima non proviene obbligatoriamente dall'area considerata;

"STG" (Specialità Tradizionali Garantite) indicante prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico, tradizionale di una particolare zona geografica al fine di tutelarne la specificità. (Regolamenti CE n. 509/06 e n. 1214/07).

8. Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla L. n. 526 del 21.12.1999.

9. Per carni bovine a filiera tracciata si intendono carni provenienti da animali assoggettati a disciplinari di produzione volontaria e a disciplinari di etichettatura volontaria debitamente

autorizzati dal MIPAF (Ministero Politiche Agricole e Forestali), ai sensi del Regolamento CE 1760/2000.

10. Per le carni bovine a filiera certificata, deve essere garantita la completa rintracciabilità lungo la filiera agroalimentare attraverso un sistema organizzato e documentato ai sensi della Norma UNI 10939.

11. Le carni impiegate devono provenire da animali nati ed allevati in Italia, razza da carne, età massima 18 - 20 mesi e da carcasse assimilabili alle classi R/2 e con tenore di grasso non superiore alla classificazione U/2.

12. L'Impresa aggiudicataria deve esibire su richiesta del Comune la documentazione rilasciata dalle aziende fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali, del Mercato Equo e Solidale, tradizionali ed i disciplinari di riferimento.

13. L'Impresa aggiudicataria deve impegnarsi a rendere verificabile e produrre semestralmente al Comune un rapporto riassuntivo di verifica sulla filiera delle carni bovine con specifica dei controlli effettuati ed evidenza della gestione non conformità e conseguenti azioni correttive.

14. Il Comune si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.