

AZIENDA REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DELLA BASILICATA
ARDSU BASILICATA

SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI MENSE
UNIVERSITARIE ARDSU BASILICATA

SIMOG: GARA N. _____

ALLEGATO 7

REQUISITI QUALITATIVI DELLE MATERIE PRIME

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati mense universitarie ARDSU Basilicata".

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati mense universitarie ARDSU Basilicata"

PREMESSA

Il presente documento definisce I REQUISITI QUALITATIVI DELLE MATERIE PRIME da utilizzarsi nella ristorazione collettiva, partendo dalla considerazione che esse rappresentano una variabile fondamentale nel determinare la qualità del servizio erogato agli utenti.

E' pertanto indispensabile che il contratto per la gara di appalto per l'affidamento del servizio definisca, in uno specifico documento allegato al capitolato, precise indicazioni al fine di evitare criteri di scelta discrezionali da parte dell'Appaltatore.

1. Esplicita espressione della eventuale preferenza verso i prodotti nazionali o in ambito C.E. /U.E. rispetto all'utilizzo di prodotti alimentari provenienti da Paesi terzi.
2. Esplicita espressione della eventuale preferenza per prodotti freschi rispetto a congelati o surgelati.
3. Esplicita espressione dell'eventuale opzione per prodotti D.O.P./I.G.P. ai sensi del Regolamento CE 510/2006 e prodotti S.G.T. registrati in conformità al Regolamento CE 509/2006.
4. Esplicito eventuale privilegio delle produzioni biologiche come previsto dalla Legge n.488 del 23/12/1999 (comma 4, art. 59) omissis... "Le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione."

I prodotti da agricoltura biologica dovranno essere garantiti e certificati ai sensi del Regolamento CE 834/2007 e dovranno essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 889/2008, modificato dal Regolamento CE 271/2010, modificato dal regolamento CE 848/2018 del 17/6/2018. In caso di importazione da Paesi terzi i prodotti biologici dovranno rispondere ai requisiti definiti dai Regolamenti CE 1235/2008 e 848/2018 del 17/6/2018; 5.

5. Esplicita eventuale opzione per produzioni da “filiera corta” come previsto dal PAN (Piano d’Azione Nazionale per la sostenibilità ambientale): Decreto Interministeriale 135/2008 che definisce la “ristorazione come settore merceologico in cui adottare criteri di preferibilità ambientale”.

In questo caso dovrà essere valutata e specificata la tipologia di prodotti che effettivamente il territorio locale è in grado di fornire e dovrà essere definita la distanza chilometrica del luogo di produzione dal centro cottura.

6. Le modalità e la frequenza delle consegne, oltre che la shelf-life residua dei prodotti (vita residua rispetto alla scadenza indicata in etichetta), al momento della consegna da parte dei fornitori.

7. Il rispetto della stagionalità per i prodotti orto-frutticoli freschi e la garanzia di buon stato di “vegetazione o maturazione in campo” e di “maturazione al consumo” al fine di assicurare la miglior gradibilità ed il miglior valore nutrizionale dei prodotti stessi.

Tutte le derrate alimentari dovranno rispettare quanto previsto dalla Normativa Nazionale e della Comunità Europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare.

Tutte le materie prime fornite devono essere conformi in tema di etichettatura a quanto stabilito dal Reg. (UE) 1169/2011 e dal D.lgs. 231/2017.

Dovranno inoltre ottemperare alle disposizioni normative specifiche dei diversi settori alimentari ed agli eventuali disciplinari di produzione.

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della tracciabilità/ rintracciabilità secondo il Regolamento (CE) 178/2002 art. 18.

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite dovranno essere conformi ai requisiti

- a.** Chimici
- b.** Fisici
- c.** Microbiologici

previsti delle vigenti leggi in materia.

I prodotti forniti dovranno promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG, a lotta integrata, tipici, tradizionali) nel rispetto della stagionalità mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM).

Dovranno altresì essere valorizzati prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale.

DEFINIZIONI:

1. Ogni prodotto dovrà riportare la corretta etichettatura in base al Regolamento europeo 1169/2011. In particolare:

- al fine di migliorare la **leggibilità delle informazioni** fornite nelle etichette, viene stabilita una dimensione minima dei caratteri per le indicazioni obbligatorie, fissata in 1,2 mm (eccetto confezioni <80cm² – minimo 0,9mm);
- l'**etichetta nutrizionale** dovrà prevedere la dichiarazione del contenuto calorico (energia), i grassi, i grassi saturi, i carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e il sale, espressi come quantità per 100g o per 100ml o per porzione;
- gli ingredienti o coadiuvanti che provochino allergie devono figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della **sostanza definita come allergene**. Inoltre l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri, per dimensioni, stile o colore di sfondo;
- l'elenco di eventuali **nanomateriali** impiegati va inserito fra gli ingredienti;
- anche per i **prodotti alimentari non preimballati** venduti nel commercio al dettaglio e nei punti di ristoro collettivo occorre riportare le indicazioni sugli ingredienti allergenici;
- *l'indicazione dello stato di nascita, allevamento, stabilimento di macellazione e sezionamento per le carni bovine previsto dal Reg. CE 1760/2000 del e succ.;*
- **l'indicazione di origine** per le carni fresche suine, ovine, caprine e di volati;
- *l'indicazione di legge per i prodotti ittici come definito dal Regolamento (CE) 11 dicembre 2013, n. 1379, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura;*
- *etichettatura uova;*
- *etichettatura miele;*
- nel caso di **vendita online o a distanza** del prodotto alimentare, la maggior parte delle informazioni obbligatorie sull'etichetta deve essere fornita prima dell'acquisto;

- il **tipo di oli e grassi** utilizzati dovrà essere specificato tra gli ingredienti, e non saranno dunque più sufficienti le indicazioni generiche di «oli vegetali» o «grassi vegetali»;
- viene individuato il **soggetto responsabile** della presenza e della correttezza delle informazioni sugli alimenti, cioè l'operatore con il cui nome o ragione sociale il prodotto è commercializzato, o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.

2. Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze Regolamento (UE) n.1169/2011

La Ditta è tenuta a fornire, a richiesta, schede tecniche, documenti di trasporto e fatture in cui devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme al Regolamento (UE) n.1169/2011 e contenere informazioni riguardanti:

Cereali contenenti glutine, vale a dire, grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a.** sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b.** maltodestrine a base di grano;
- c.** sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d.** cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a.** gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b.** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a.** olio e grasso di soia raffinato
- b.** tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c.** oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d.** estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b. lattiolio.

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pcan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Tutte le derrate alimentari dovranno rispettare quanto previsto dalla Normativa Nazionale e della Comunità Europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare.

Tutte le materie prime fornite devono essere conformi in tema di etichettatura a quanto stabilito dal Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

Dovranno inoltre ottemperare alle disposizioni normative specifiche dei diversi settori alimentari ed agli eventuali disciplinari di produzione.

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della tracciabilità/ rintracciabilità secondo il Regolamento CE 178/2002 art. 18.

REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO. DEFINIZIONI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare (pacchetto igiene).
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati si consiglia l'ente appaltante di specificare che la shelf-life residua alla consegna rispetti i parametri suggeriti nel presente documento.
- Sarà cura dell'ente appaltante inoltre richiedere il rispetto dei "criteri ambientali minimi" come da DM25 Luglio 2011 Allegato 1: *"Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura delle derrate alimentari"*

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg CE 848/2018 del 17/6/2018 si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica ai basa sui seguenti principi:

- ❖ processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- ❖ limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- ❖ la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a:

- ❖ prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- ❖ prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- ❖ mangimi;
- ❖ materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- ❖ indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano

BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;

- ❖ indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- ❖ menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato;
- ❖ logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici e dal Reg CE 848/2018 del 17/6/2018.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- ✓ originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- ✓ la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- ✓ la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg UE 1151/2012 del 21/11/2012 per i vini si faccia riferimento al D.lgs. 61/10).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg UE 1151/2012 del 21/11/2012 Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

PRODOTTI S.T.G.

Specialità Territoriale Garantita: questo marchio di origine è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione

tradizionali, secondo quanto disciplinato dal regolamento CE n. 509/2006.

Si tratta di prodotti agricoli e alimentari che hanno una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA

La produzione integrata (PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. In particolare vengono richiamate le disposizioni della legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".

ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono quelli "le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99).

ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI

Per tipico si intende tutto ciò che un determinato territorio veicola al prodotto rendendolo "unico" e non riproducibile con le stesse caratteristiche in altri luoghi.

Il concetto di tipico non può quindi essere attribuito schematicamente a ciò che si produce in una certa area e, quindi, considerarlo semplice sinonimo di locale.

Il concetto di prodotto agroalimentare tipico esclude, quindi, la possibilità che lo stesso prodotto possa essere rinvenuto con le stesse caratteristiche in altre aree, perché comprende alcune caratteristiche peculiari, che vanno dalla sua collocazione all'interno della tradizione e della cultura locale, alla localizzazione geografica dell'area di produzione, alla qualità della materia prima e alle tecniche di produzione.

PRODOTTI a KM0

I prodotti a km0 sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati ad una distanza non superiore a **200 km** dal luogo di consumo.

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (Legge 381/91) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo. Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare".

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- ✦ Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68;
- ✦ Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- ✦ Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193- Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti);
- ✦ Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione.

Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale" sono:

- a.** Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato;
- b.** Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo;

- c.** Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone;
- d.** Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate;
- e.** Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati;
- f.** Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati;
- g.** Sostenere l'autosviluppo economico e sociale;
- h.** Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale;
- i.** Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

- 1.** Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standard dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
- 2.** Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

IMBALLAGGI

Imballaggi e pallet. Tutti gli imballaggi destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari devono escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

Gli imballaggi devono altresì rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del **D.Lgs. 152/2006 e s.m.i.**, così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- ✦ UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

- ✦ UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio.
- ✦ UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-prevenzione per riduzione alla fonte.
- ✦ UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo.
- ✦ UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali.
- ✦ UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo.

I contenitori devono presentarsi integri, essere esenti da infestanti o segni di infestazioni, odori particolari, sporchi o bagnati o ammuffiti.

TEMPERATURE DI TRASPORTO E CONSEGNA

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono quelle indicate nelle seguenti tabelle.

Sostanze alimentari congelate/surgelate	T massima al momento del carico e durante il trasporto	Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18°C	3°C
Altre sostanze alimentari surgelate	-18°C	
Uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	-10°C	
Burro e altre sostanze grasse congelate	-10°C	
Carni congelate	-10°C	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10°C	
Carni macinate e preparazioni di carni	-18°C	

Reg. (CE) 852/2004 e Reg. (CE) 853/2004, DPR 327/80

Sostanze alimentari refrigerate	T durante il trasporto
Latte pastorizzato in confezioni	T indicata dal produttore

Panna o crema di latte, ricotta	T indicata dal produttore
Prodotti lattiero-caseari (yogurt ed altri latti fermentati, formaggi freschi)	T indicata dal produttore
Burro	T indicata dal produttore
Carni	da -1°C a +7°C
Pollame e conigli	da -1°C a +4°C

Reg. (CE) 853/2004, Reg. (CE) 852/2004 e note ministeriali del 29/10/2009 prot. 31146 e del 23/11/2009 prot. 33586

Successivamente alla consegna, le temperature di conservazione sono quelle indicate nel Manuale di Autocontrollo. E' fatto divieto consegnare cereali, olio, sale, zucchero, scatolame, barattoli, ecc. con mezzi frigoriferi, alla T refrigerata.

SHELF LIFE RESIDUA DEI PRODOTTI

La **vita commerciale residua dei prodotti** al momento della consegna deve essere almeno la seguente, fermo restando il rispetto di tutte le componenti e procedure che determinano le caratteristiche dei singoli prodotti alimentari.

Tabella shelf-life minima residua dei prodotti al momento della consegna alle strutture (data di scadenza/data di consegna)

Alimento	Shelf-life al momento della consegna
Latte fresco pastorizzato	almeno 3 gg rispetto alla data di scadenza indicata sulla confezione
Latte UHT, ricotta, formaggi molli	vita commerciale residua almeno del 80%
Stracchino, crescenza, robiola	vita commerciale residua almeno del 80%
Mozzarella	vita commerciale residua almeno del 80%
Burro	vita commerciale residua almeno del 60%
Yogurt	vita commerciale residua almeno del 80%
Formaggi stagionati	vita commerciale residua almeno del 80%

Carni fresche	vita commerciale residua almeno del 80%
Paste alimentari, riso, farine	vita commerciale residua almeno del 75%
Insaccati, salumi	vita commerciale residua almeno del 80%
Prodotti confezionati a lunga conservazione (biscotti, cracker, legumi secchi, olio evo, cereali, miele), prodotti in scatola, alimenti congelati/surgelati, acqua oligominerale	vita commerciale residua almeno del 70% miele, olio evo, pomodori pelati e passata di pomodoro devono essere dello stesso anno di produzione
Uova ed ovo prodotti	vita commerciale residua almeno del 80%
Prodotti surgelati	vita commerciale residua non inferiore al 70% di quella assegnata
Pane e prodotti freschi da forno	devono essere freschi di giornata