

INTRODUZIONE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Per la stesura delle tabelle merceologiche sono stati individuati alimenti in relazione alle tabelle dietetiche elaborate dal SIAN, essi sono elencati, per gruppi merceologici al fine di facilitarne la lettura per la rapida scelta delle materie prime che devono essere utilizzate per la preparazione dei pasti.

Oltre a rispondere alle esigenze per quanto previsto dal D.M. 18 aprile 2016 n.50 (nuovo codice appalti favorendo le imprese a livello locale), si è tenuto conto dei profili bromatologici, nonché da quanto previsto dal D.M. 25 Luglio 2011 che contiene i “criteri minimi ambientali” elaborati nell’ambito del PAN GGP, per l’affidamento del “Servizio di Ristorazione collettiva”. Come da cap.6 del D.M. citato sono stati introdotti prodotti IGP, DOP, e STG riportati nel Registro delle denominazioni di origine protetta, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali, tanto perché le stazioni appaltanti possono, per i loro acquisti verdi, fornire le percentuali minime richieste sia di prodotti vegetali che di origine animale.

Per quanto riguarda i prodotti della pesca, sono state individuate alcune specie di acquacoltura biologica e la scelta include anche quelli provenienti dalla pesca sostenibile nel rispetto dei criteri di certificazione MSC (Marine stewardship council). Sempre per la preparazione dei pasti a base di pesce, la scelta è ricaduta su specie ittiche che garantiscono l’assenza di spine e la riduzione al minimo della presenza di miospine, spesso oggetto di segnalazioni da parte delle scuole. A tal proposito è doveroso sottolineare che non è possibile assicurare l’assenza completa delle miospine nei prodotti della pesca in quanto non sono ammessi prodotti della pesca “ricompattati”.

Sono inoltre elencati gli ingredienti e prodotti per la preparazioni di “diete speciali”.

I prodotti riportati nella tabella merceologica possono essere suscettibili a variazioni al fine di migliorarne la gradevolezza ed eliminare eventuali criticità che possono emergere.

Per quanto attiene ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti si è tenuto conto sia di tutta la normativa di settore, ma anche di quella dei criteri ecologici (EU ECO – label 2009/568 CE), inoltre per alcune materie prime con particolare Ph ed acidità si è ritenuto obbligare il controllo del “BPA- free” cioè privo di bisfenolo A e ftalati.

La selezione dei fornitori di alcuni alimenti di origine animale tiene conto delle norme minime per protezione degli animali produttori, infine per gli OGM sono stati considerati, al fine di escluderli, oltre alle normative nazionali, anche le normative Regionali di riferimento.