

**CSDP  
CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE  
PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI NELL’AMBITO  
DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN GESTIONE DIRETTA AD AGECE - PERIODO 03/2023  
– 02/2024  
LOTTO N. 3 – PANE FRESCO**

**Allegato 1**

**SPECIFICHE TECNICHE  
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE  
DELLE DERRATE ALIMENTARI DI PANE FRESCO**

## Indice

<b>1. CONDIZIONI GENERALI.....</b>	<b>2</b>
<b>1.1 REQUISITI QUALITATIVI .....</b>	<b>2</b>
1.2 DEFINIZIONI .....	2
<b>2. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI .....</b>	<b>3</b>
2.1.Pane fresco comune convenzionale.....	3
2.2.Pane fresco comune biologico .....	3
2.3.Pane fresco convenzionale con farina integrale .....	4

## **1. CONDIZIONI GENERALI**

### **1.1 REQUISITI QUALITATIVI**

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in materia di sicurezza alimentare ed etichettatura;
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche ed igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- Le derrate alimentari devono essere conformi a quanto disposto dai CAM di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 Marzo 2020.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.
- I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura per tutta la durata del trasporto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

### **1.2 DEFINIZIONI**

#### **PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

In base ai Regolamenti Reg. CE 848/2018, Reg. CE 1584/18 e Reg CE 889/2008 e al D.L.vo 220/95, 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 si 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:

- a) 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;
- b) indicazione che il prodotto é stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore é assoggettato.

- d) logo comunitario e 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. CEE specifici.

## **2. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI**

Ai sensi del Decreto legge n° 131 del 2018 la denominazione di “pane fresco” si attribuisce al pane preparato secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione, privo di additivi conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante.

### **2.1. Pane fresco comune convenzionale**

#### **Requisiti qualitativi:**

- Il pane deve essere ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, con aggiunta di sale comune (cloruro sodico); è permesso l'utilizzo di malto per panificazione. Privo di grassi aggiuntivi.
- il pane comune deve essere prodotto con farine tipo 0 o 1.
- le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla normativa vigente in materia. Non è ammesso pane ottenuto da pane parzialmente cotto o surgelato.
- Il pane deve essere garantito senza condimenti di produzione giornaliera, non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato
- Il contenuto di umidità massima tollerata nel pane con pezzatura da 50 fino a 70 gr. è del 29% massimo
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
  - crosta dorata e croccante, friabile ed omogenea priva di fessure, non bruciata.
  - mollica morbida, ma non collosa, con alveolatura regolare.
  - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica
  - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro
  - non deve risultare duro alla masticazione
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- il pane deve essere esente da germi che ne compromettano la salubrità, nonché avere le caratteristiche analitiche di cui all'art.16 della legge 580 del 1967 e successive modifiche e/o integrazioni.

#### **Tipologie richieste:**

- il pane deve essere fornito in pezzature da 50g
- richiesti anche “panini per gita” in pezzature da 70g

#### **Confezionamento:**

- in sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse traforate

### **2.2. Pane fresco comune biologico**

#### **Requisiti qualitativi:**

- Il pane deve essere ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, con aggiunta di sale comune (cloruro sodico); è permesso l'utilizzo di malto per panificazione. Privo di grassi aggiuntivi.
  - gli ingredienti devono provenire da agricoltura biologica in base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007, Reg. CE 1584/18 e Reg CE 889/2008 e al D.L.vo 220/95. La farina deve essere di tipo 0 o 1 biologica.
  - le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla normativa vigente in materia. Non è ammesso pane ottenuto da pane parzialmente cotto o surgelato.
  - Il pane deve essere garantito senza condimenti di produzione giornaliera, non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.
- Il contenuto di umidità massima tollerata nel pane con pezzatura da 50 fino a 70 gr. è del 29% massimo
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
    - crosta dorata e croccante, friabile ed omogenea priva di fessure, non bruciata..
    - mollica morbida, ma non collosa, con alveolatura regolare.
    - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica
    - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro
    - non deve risultare duro alla masticazione
  - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
  - il pane deve essere esente da germi che ne compromettano la salubrità, nonché avere le caratteristiche analitiche di cui all'art.16 della legge 580 del 1967 e successive modifiche e/o integrazioni.

**Tipologie richieste:**

- il pane deve essere fornito in pezzature da 50g

**Confezionamento:**

- in sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse traforate

## **2.3.Pane fresco convenzionale con farina integrale**

**Requisiti qualitativi:**

- Il pane deve essere ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, con aggiunta di sale comune (cloruro sodico); è permesso l'utilizzo di malto per panificazione. Privo di grassi aggiuntivi.
  - il pane deve essere prodotto con farine di tipo integrale almeno per il 45-50% e con farina di grano tenero di tipo 0. Il prodotto deve essere ben lievitato.
  - le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con additivi non consentiti dalla normativa vigente in materia. Non è ammesso pane ottenuto da pane parzialmente cotto o surgelato.
  - Il pane deve essere garantito senza condimenti di produzione giornaliera, non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato
- Il contenuto di umidità massima tollerata nel pane con pezzatura da 50 fino a 70 gr. è del 29% massimo
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche
    - crosta dorata e croccante, friabile ed omogenea priva di fessure, non bruciata..
    - mollica morbida, ma non collosa, con alveolatura regolare.
    - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica
    - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro
    - non deve risultare duro alla masticazione

<b>SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI</b>
---

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- il pane deve essere esente da germi che ne compromettano la salubrità, nonché avere le caratteristiche analitiche di cui all'art.16 della legge 580 del 1967 e successive modifiche e/o integrazioni.

**Tipologie richieste:**

- il pane deve essere fornito in pezzature da 50g

**Confezionamento:**

- in sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse traforate