

ALLEGATO "A"



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"S. Francesco di Paola"



Via S. Agata - P A O L A (CS)
C.M. CSRH07000Q - c.f. 8600530781

csr07000q@istruzione.it; csr07000q@pec.istruzione.it

tel. 0982 610327

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI OGGETTO DELLA FORNITURA

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTI I PRODOTTI ALIMENTARI

I parametri generali cui far riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- Completa ed esplicita compilazione di documenti di trasporto e fatture;
- Precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- Corrispondenza delle derrate a quanto stabilito nel foglio ordinazioni;
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal Reg Ce 1169/2011, e rispetto delle caratteristiche merceologiche dei vari prodotti;
- Termine minimo di conservazione dei prodotti, ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.; Il materiale utilizzato per il confezionamento dovrà risultare conforme alle disposizioni del D.M. 21.3.1973 e successive modifiche e del Reg Ce 1935/06
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.); Le confezioni oltre alle altre indicazioni previste dal Reg Ce 1169/2011 ed al regolamento CE n. 178/2002, dovranno riportare:
 - **Numero di lotto di produzione**
 - la ditta produttrice (ragione sociale, sede);
 - il luogo di produzione;

- la scadenza;
- Caratteristiche organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.);
- Mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- I prezzi d'acquisto proposti devono essere in sintonia con il mercato (locale e/o regionale e/o nazionale). E' vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati.

CARNI

CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE E FRATTAGLIE DI PROVENIENZA NAZIONALE.

Ai fini della tipizzazione delle carni si fa riferimento a quanto previsto dai, n. 1208/1981, n. 2930/1981 e successive modifiche ed inoltre al Decreto MI.PO.AGR. n. 298 del 4.5.1998, Regolamenti CEE n. 805/1968 che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classi di conformazione ed in classi di ingrassamento.

Le carni bovine dovranno:

- provenire da animali macellati in Italia da almeno 7 (sette) giorni;
- provenire da animali di origine italiana (allevati in Italia), macellati e sottoposti a sezionamento presso impianti nazionali riconosciuti in base all'art. 13 del D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, livelli medi di mazzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenze di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere confezionata sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, il prodotto non deve presentare liquidi, macchie superficiali di colorazioni anomale;
- la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CE, l'USSL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne e l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i Regolamenti Comunitari (griglia CE).

I regolamenti CE richiedono che i materiali di confezionamento debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto da -

1°a +4°C e al momento della consegna non superiori a +10°C.

I mezzi refrigerati devono essere muniti di datalogger per la registrazione in continuo delle temperature e se richiesti esibiti al personale addetto al ricevimento della merce.

Carni di bovino adulto

Le carni dovranno:

- provenire da carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 (due) anni – categoria A;
- provenire da animali classificati per la conformazione con la lettera “U” e per lo stato di ingrassamento con il numero 2 (due).

Carni di vitello

Le carni dovranno provenire dal disosso di animali del peso non inferiore a 110 Kg. e non superiore a 160 Kg. Devono presentare infine i seguenti requisiti qualitativi:

- copertura e distribuzione del grasso nei luoghi deposito non superiore ad un centimetro
- Grana fine e tessitura compatta;
- Colore rosso chiaro.

Carni suine fresche refrigerate di provenienza nazionale.

Come norma generale si precisa che le carni dovranno essere di prima qualità, provenienti da animali conformi ai dettami della legislazione sul suino pesante italiano, con rapporti quantitativi fra carne e grasso e di conformazione rientranti nei limiti delle norme consuetudinarie.

Le carni suine dovranno:

- provenire da animali macellati da almeno 3 (tre) giorni;
- provenire da animali di origine italiana (nati ed allevati in Italia), macellati e sottoposti a sezionamento in impianti nazionali riconosciuti in base all'art. 13 del D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286;

La carne dovrà essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata.

Carni fresche refrigerate di provenienza nazionale: pollame e conigli.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n. 495/97, Reg Ce 853/04, n. 118/92 e D.P.R. n. 559/92. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A" ai sensi del Regolamento CEE 1906/90.

Pollo a busto fresco

Dovranno essere privi di testa e collo, le zampe dovranno essere tagliate a circa mezzo centimetro sotto l'articolazione. I busti dovranno essere privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio. La macellazione dovrà essere recente, non superiore a 5 giorni né inferiore alle 12 ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Il busto non dovrà presentare fratture, edemi ed ematomi e il dissanguamento dovrà risultare completo. Non dovrà aver subito l'azione di sostanze estrogene e non dovrà avere residui di antibiotici.

La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogenea, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spunzoni né piume. Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti. Non dovranno presentare fratture, edemi ed ematomi. Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

Petto di pollo

La carne dei petti dovrà presentarsi completamente dissanguata, di colore bianco rosato uniforme di consistenza soda.

Conigli freschi refrigerati

Dovrà essere senza zampe, con la testa scuoiata ed eviscerato, con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa.

PESCE FRESCO

Caratteristiche del prodotto e modalità di fornitura come da “Decreto Legislativo 30 dicembre 1992 n.531 norme in materia di produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca” e successive modifiche ed integrazioni (decreto legislativo 26/10/95 n. 524, della legge 16/07/97 n. 228 e del decreto ministeriale 31/12/1996).

LATTICINI

Latte

A seconda dell'ordine il latte potrà essere richiesto fresco o a lunga conservazione; non dovrà presentare alterazioni dell'odore, del sapore, del colore o degli altri suoi caratteri generali. Le caratteristiche microbiche dovranno rientrare nei limiti previsti dal

O.M. del 11/10/1978 tabella A e successive modifiche e del Reg Ce 853/04. Il latte intero dovrà contenere almeno il 3,50% di grasso; quello parzialmente scremato dall' 1 all' 1,8% di grasso. Nelle singole confezioni dovrà essere riportata la data di scadenza come da D.P.R. n 322/82.

Panna da montare e panna da cucina

Prodotta con crema di latte e ottenuta per centrifuga a lunga conservazione (gg. scadenza da 60 a 90 circa) o fresca pastorizzata, grasso oltre il 35%; gusto naturale; batteriologicamente pura; perfette caratteristiche organolettiche.

Formaggi

Dovranno essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n 2033 del 1925 e successive modifiche e dal Reg Ce 853/04.

Sull'involucro dovrà risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica, seguendo il D.P.R. 22/9/1981 n. 9. Dovranno presentarsi in perfetto stato di conservazione, non presentare alterazioni di nessun genere, l'odore deve essere gradevole e la colorazione tipica del prodotto, sapore non amaro e dovranno essere privi di rigonfiamenti o screpolature ed avere le facce della forma (per i formaggi stagionati) non eccessivamente dure. Dovranno essere fatti con latte fresco e in nessun caso con latte in polvere e non contenere nessun tipo di conservante o additivo in genere, neanche di quelli considerati innocui. Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei.

I formaggi con denominazione di origine (**D**) e tipici (**T**) se commercializzati in parti preconfezionate e/o sugli involucri che contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica, seguendo il D.P.R. 22/9/81 o comunque essere conformi a quanto stabilito nei rispettivi disciplinari di produzione.

Mozzarella per pizza

Prodotta a partire da latte vaccino o di bufala fresco e pastorizzato. Il contenuto di grasso minimo deve essere il 44% sulla S.S.; dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche; non dovrà assolutamente presentare gusti o aromi anormali dovuti a inacidimento o altro; i singoli pezzi dovranno essere interi e compatti;

Le confezioni dovranno essere etichettate conformemente al Reg Ce 1169/2011 e il prodotto dovrà avere una shelf life residua alla consegna di almeno 20giorni.

Asiago (D)

Formaggio a denominazione di origine D.P.R. 21/12/1978; sarà prodotto da puro latte vaccino; non dovrà presentare nessun difetto né di aspetto né di sapore o altro dovuto a fermentazioni anormali o ad altre cause; il contenuto minimo del grasso presente dovrà essere del 24% sulla S.S. per il tipo "Allevato" e del 44% sulla S.S. per il tipo "Pressato". La maturazione dovrà essere dai 20 ai 40 giorni per il tipo "Pressato" mentre per il tipo "Allevato" il periodo varia dall'anno ai 2 anni.

Fontina, Fontal

La denominazione "Fontina" è riservata esclusivamente al prodotto indicato nel D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955. Sarà prodotta da solo latte vaccino fresco, dovrà avere un contenuto minimo di grasso pari al 45% sulla S.S. ; non dovrà presentare alcun difetto né di sapore né di odore o altro dovuti a fermentazioni anormali o altre cause; dovrà riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

Emmental , Formaggi di tipo svizzero (tipo Emmenthal, tipo Groviera, Friburgo)

La denominazione "Emmental" è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyère al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. del 18/11/1953. Il grasso contenuto non dovrà essere inferiore al 45% sulla

S.S. ; dovrà essere di solo latte vaccino puro. Dovrà presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma; per il groviera la pasta dovrà essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico, l'occhiatura scarsa con buchi della grossezza di un pisello. Dovrà esserne dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Non dovrà presentare alcun difetto specialmente dovuto a fermentazioni anormali o ad altre cause.

Belpaese , Robiola, Taleggio (T), Quartirolo, Italico

Saranno prodotti da solo latte vaccino fresco; dovranno avere un contenuto minimo di grassi sulla S.S. del 48% per il Taleggio e del 50% per il Bel Paese e la Robiola, D.M. 29/12/1973 (per il Taleggio la tabella A legge n. 125 del 10/4/1954 prevede il 50%) Dovranno essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. Dovranno avere il proprio aspetto caratteristico. Non dovranno presentare alcun difetto né di aspetto né di sapore dovuti a fermentazioni anormali o ad altre cause. Si ricorda che la denominazione Taleggio è riservata esclusivamente al prodotto indicato nel D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955.

Ricotta

Non deve presentare sapori, odori o colorazioni anormali; dovrà essere confezionata in recipienti chiusi, puliti e idonei al contatto con gli alimenti, D.M. 21/3/1973 e Reg Ce 1935/04;

Le confezioni dovranno essere etichettate conformemente al Reg Ce 1169/2011 e il prodotto dovrà avere una shelf life residua alla consegna del 90% della shelf life.

Gorgonzola dolce/piccante

Formaggio tipico, D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1965; prodotto da puro latte vaccino fresco; il grasso

minimo deve essere il 48% sulla S S ; non dovrà presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anormali o ad altre cause; dovrà essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde oppure tipo dolce a muffa grigia, la pasta dovrà avere un aspetto compatto e non troppo molle; dovrà essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento.

Grana Padano

Formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1965; il grasso minimo deve essere il 32 % sulla S.S ; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anormali o altre cause; non deve presentare difetti esterni tipo malcrescenze o altro; deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; non deve contenere formaldeide residua; deve essere idoneo ad essere grattugiato; deve avere una umidità del 30 % con tolleranza di +/- 5. Confezione: forma intera , ½ forma, 1/4 di forma.

Brie (France)

Prodotto da puro latte caprino o vaccino fresco, non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altri dovuti a fermentazioni anormali o ad altre cause; non deve presentare difetti esterni. Sull' etichetta devono essere riportati indicazione del Paese di fabbricazione, la percentuale minima di materia grassa sul secco per i formaggi che contengono almeno il 45 % di materia grassa sul secco. L' indicazione della percentuale potrà essere sostituita dalla indicazione "grasso".

Formaggi freschi tipo caprino

Prodotti da puro latte vaccino fresco; il grasso minimo deve essere 50 % sulla S.S. Devono essere prodotti a partire da latte caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro. Non devono presentare gusti anormali dovuti a inacidimento o altro. Devono essere forniti in confezioni chiuse, D.P.R. n.322/80 di materiale idoneo, D.M. 21/3/1973 e successive modifiche, deve riportare la data di confezionamento e scadenza, O.M. 16/5/1986 e D.P.R. nr. 322/82.

Montasio (D)

Formaggio a denominazione di origine protetta D.P.R. 10/3/1986. Prodotto da puro latte vaccino, il grasso minimo deve essere il 40 % sulla S.S, non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anormali o ad altre cause.

NOTA: tutti i prodotti DOP dovranno essere conformi ai rispettivi DISCIPLINARI DI PRODUZIONE (origine delle materie prime, tecnologia di produzione, caratteristiche organolettiche, chimico fisiche, microbiologiche, ecc.)

Lo yogurt alla frutta /intero/magro

Dovranno possedere i requisiti previsti dalle vigenti normative relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi; essere confezionato da latte intero e non deve contenere, nel caso di yogurt alla frutta, conservanti, neanche come residuo nella frutta.

Il burro

Per burro si intende esclusivamente quello ottenuto dalla panna siero del latte di vacca. Il contenuto di grasso presente nel burro non potrà essere inferiore all' 82%. Il burro dovrà essere privo di qualsiasi additivo, anche dei coloranti considerati innocui e non dovrà essere rancido.

Dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche. Dovrà risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

UOVA

Saranno richieste esclusivamente *uova di categoria A- dimensione grande*. Dovranno presentare il guscio e la cuticola normali, netti e intatti, la camera d'aria immobile e di altezza non superiore a 6 millimetri; l'albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei; il tuorlo visibile alla separatura solo come un'ombra, senza contorno apparente, posto al centro dell'uovo; il germe sviluppato in modo impercettibile; l'odore esente da aromi estranei.

Non dovranno avere subito alcun trattamento di conservazione o di pulizia con acqua, né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5 C°.

Saranno contenute in un *grande imballaggio (imballo secondario)* ma suddivise in *piccoli imballaggi (imballo primario)* recanti in maniera chiaramente visibile e perfettamente leggibile il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova.

Tuorlo d' uovo fresco

Pastorizzato ottenuto da tuorli di uova fresche sgusciate di categoria A senza altre aggiunte, possibilmente con colorazione più intensa.

Albume d' uovo fresco

Pastorizzato ottenuto dalla sgusciatura d' uova fresche di categoria A senza altre aggiunte.

FARINACEI, PASTA E RISO

Tutte le farine e gli sfarinati devono essere esenti da micotossine.

Farina bianca di tipo "0" e "00"

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge n. 580/1967 - Tit. II- Art.7. La farina non dovrà contenere imbiancanti, farine di altri cereali e/o altre sostanze estranee non consentite dalla Legge 580/1967 e successive modifiche. Non deve trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico. In particolare la FARINA BIANCA TIPO "00" dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- umidità max 14,50%;
- ceneri max 0,50 su 100 parti di sostanza secca;
- glutine secco min 7 su 100 parti di sostanza secca.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n°209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n°250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art.10 della

L. 580/67 tenuto conto delle modificazioni alla stessa Legge: D.M. n°172 dei 6/4/98.

Farina di mais per polenta

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria farina bianca. Farina ricavata dalla granella di mais (bianca o gialla). La farina di granoturco o mais deve rispondere ai requisiti della seguente legislazione: Legge 04.07.1967 n. 580 Titolo II D.L. 27.01.1992 n. 109.

Pane grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco.

Grissini

Preparati in conformità alle leggi vigenti a riguardo.

Fette biscottate e simili

Prodotte in conformità delle leggi vigenti. Fette biscottate con farina bianca o integrale senza conservanti, in monoporzione. Contenenti: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale, destrosio, sale, estratto di malto. Le confezioni dovranno presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore dovranno essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

Pasta di semola di grano duro

Il prodotto fornito dovrà possedere tutti i requisiti prescritti dalla Legge n. 580 del 4.7.1967 e successive modificazioni approvate con Legge 8.6.1971 n. 440, nonché, per requisiti microbiologici, dalla Circolare Ministeriale n. 32 del 3.8.1985.

Dovrà essere confezionata con il 100% di semola di grano duro e presentare le seguenti caratteristiche:

- acqua massimo 11,5%

Su 100 parti di sostanza secca dovranno essere presenti:

- ceneri: massimo 0,90
- cellulosa: massimo 0,45
- sostanze azotate: minimo

10,50% Non deve presentare

difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere
- bottatura o bolle d'aria
- spezzatura o tagli

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Per ogni tipo di pasta dovranno essere specificate le seguenti caratteristiche:

a) tempo di cottura;

b) resa (aumento di peso con la cottura);

c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità)

d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma ed assenza di spaccature.

Riso

Il riso da fornirsi dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge (Legge

18 marzo 1958, n. 325, Legge 5 giugno 1962, n. 586, e Reg Ce 1169/11). La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti, sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente, ai sensi delle sopra citate leggi, in vigore al momento della consegna. Dovrà, comunque, trattarsi di riso proveniente dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione (di secondo grado), sano, ben secco, immune da parassiti, privo di polveri o altre impurità. Non dovrà avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio, non essere avariato o alterato.

CARNI INSACCATE

Le carni, sia fresche che preparate, dovranno sottostare alla normativa vigente il cui testo base è il R.D.

20/12/1928 n. 3298, il Reg CE 853/04 che approva il regolamento sanitario per la vigilanza delle carni.

Saranno vietati gli impieghi di sostanze coloranti o l'aggiunta di prodotti amidacei e tutte quelle sostanze che modificano la normale costituzione del prodotto.

Prosciutto cotto nazionale

Senza polifosfati aggiunti: dovrà essere ottenuto con carni di qualità superiore provenienti soltanto da cosce, di sapore gradevole, colore rosa chiaro, grasso bianco e ben rifilato, non presentare difetti esterni ed interni, anche lievi, di fabbricazione.

Prosciutto crudo disossato

Dovrà essere di produzione D.O.P., equa distribuzione di parte grassa e magra, carne dolce e fine del caratteristico colore rosso scuro, odore lieve, fragrante, aromatico, sapore delicato, assenza di difetti esterni ed interni, stagionatura non inferiore a 15 mesi.

Spalla di suino stagionata

Preparata con spalle di suino fresche. Disossata. Idonea per essere affettata e con poco grasso.

Speck

Si intende preparato con tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi. L'umidità deve essere compresa tra il 29 e il 43%; le proteine tra il 20 e il 24% ; i lipidi tra il 29 e il 33%.

Bresaola

Dovrà essere preparata con le massi muscolari in un solo pezzo della coscia bovina. Dovrà avere

una stagionatura non inferiore ai 30 giorni. Non dovrà contenere additivi non consentiti e i residui non dovranno superare le quantità ammesse dalle normative vigenti.

La bresaola dovrà risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. Il prodotto dovrà risultare sufficientemente compatto ed atto ad essere affettato sottilmente. L'umidità calcolata sulla parte magra dovrà essere del 58-62%.

Pancetta tesa e arrotolata

Le parti magre dovranno risultare in giusta proporzione e, sia le parti grasse che le parti magre, dovranno avere una giusta consistenza. Le parti grasse non dovranno presentare alcun tipo di alterazione (rancido, ingiallimento o in qualche modo degradato). Gli eventuali additivi aggiunti dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite.

Mortadella e wurstel o altri insaccati macinati cotti di 1a qualità

Dovranno possedere tutti i requisiti previsti dal R.D. n. 3298 del 20/12/1928 art. 55 e successive modifiche, dal Reg Ce 853/04. Gli involucri dovranno rispondere alle attuali normative di legge. L'impasto dovrà risultare omogeneo e non presentare granulosità. Non vi dovranno essere perdite di grasso o gelatine. Non dovranno essere presenti colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale. Gli eventuali additivi aggiunti dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite.

Salsicce fresche di solo suino

Il grasso e la carne macinati devono essere in ottimo stato di macinazione. Le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3%. Devono presentare buone caratteristiche microbiche. Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per soli fini igienici.

Cotechino 1^ qualità intero

L'impasto deve essere di puro suino composto indicativamente da carne magra 35%, cotenna 30%, grasso duro 35%.

La forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali. Il prodotto deve essere conforme alle norme previste dalla vigente legislazione. Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per i soli fini igienici.

Salami stagionati

Devono possedere i requisiti previsti dalle leggi vigenti. Gli involucri devono rispondere alle norme di legge. Dovranno possedere caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo. Inoltre: l'impasto deve mediamente essere 30 - 35% di grasso, 65 - 70% di magro; non devono essere presenti in modo percettibile parti connettivali; le proteine totali dovranno essere circa il 14% della composizione e le proteine provenienti da carne e non da collagene dovranno costituire l'85% del totale; l'umidità deve essere compresa tra 30 e 38%; il pH non deve essere inferiore a 5; l'involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe o marcescenze e non deve essere staccato dal contenuto; il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna

particolarmente secca ed una interna particolarmente molle; l' interno non deve presentare odori o colori anormali, incurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità etc., il prodotto deve presentare il giusto grado di maturazione; l'impasto deve essere compatto; l' involucro si deve staccare facilmente; la maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata.

PRODOTTI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti: D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche (D.M. 01.03.1972 e successive modificazioni, D.L. n. 110/92). Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato dal D.M. 15 giugno 1971. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche. Durante il trasporto deve essere mantenuto a temperatura inferiore a - 18 gradi, (D.P.R. 3 27/80 art. 51 allegato C. secondo le leggi vigenti). Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche. In particolare, il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazione batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza, D.P.R. n. 322 del 13 maggio 1982. I prodotti non devono presentare:

- segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.
- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Pesce

I prodotti della pesca devono avere i requisiti microbiologici riportati nella tabella ministeriale n. 81 del 21.09.78 nonché i requisiti raccomandati da I.C.M.S.F. e proposte di regolamento CE. Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura del cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C (assenza di sentori

ammoniacali). La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti e i tranci non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza come da normativa (Italia o nord Europa etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Il materiale di confezionamento deve essere conforme alle norme vigenti.

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazione batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza, D.P.R. n.322 del 13 maggio 1982. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

Ortofrutticoli surgelati

Tutti i prodotti ortofrutticoli surgelati dovranno essere di prima o primissima qualità. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali in materia di alimenti ed essere, in ogni caso, sane ed in buone condizioni. Devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelazione che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

In particolare i prodotti da consumarsi devono:

- essere perfettamente conservati, con assoluto rispetto della cosiddetta "catena del freddo";
- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari;
- presentare e conservare le peculiari caratteristiche organolettiche delle specie e cultivar richieste;
- essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- essere esenti da fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti e malformazioni;
- essere totalmente privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- avere colore uniforme e tipico del prodotto maturo;

- avere l'odore ed il sapore caratteristico del prodotto, con assenza di sapori estranei;
- l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; in particolare, nei prodotti forniti non devono rivelarsi odori estranei e/o di prodotto alterato;
- la consistenza non deve essere legnosa né il prodotto deve apparire spappolato.

Per quanto concerne le specifiche di qualità si farà riferimento esclusivamente a quelle predisposte ed approvate dall' Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

Carni surgelate

Bovine, suine, equine, avicole, cunicole, ovini e caprini, selvaggina: da animali allevati e macellati in Italia.

OLI ALIMENTARI

Olio extra vergine di oliva

L'olio da fornirsi dovrà corrispondere alle norme per la classificazione e la vendita degli oli di oliva, di cui alla legge 1407 del 13.11.1960 - modificata, all'art. 2, con legge 578 del 05.07.1961 - ed al "Regolamento CEE n° 2568/91 della Commissione dell'11.07.1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti".

In particolare:

- dovrà essere giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione), di produzione nazionale, in perfetto stato di conservazione;
- dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto di netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rilevare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di muffa, di verme, ecc..
- potrà presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo verdastro;
- dovrà essere esclusivamente ottenuto meccanicamente dalle olive e non aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione;

Oli di semi

Gli oli di semi sottoelencati, dovranno essere fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi, e non dovranno rilevare odori disgustosi di rancido, di putrido, di muffa, ecc.. Non dovranno contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione e dovranno derivare dalla lavorazione di un unico seme. Dovranno avere un'acidità libera totale, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%. La decolorazione dei pigmenti eventualmente presenti dovrà essere stata effettuata a norma dell'art. 3 della Legge 27.01.1968, n. 35. Dovranno avere le caratteristiche di genuinità.

OLIO ARACHIDE

OLIO DI MAIS

Imballo e confezionamento

I recipienti dovranno corrispondere alle caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni in materia Reg Ce 1935/04, D.Lgs. 25.01.1992, n. 108 (idoneità al contatto alimentare) ed essere etichettati secondo il Reg Ce 1169/11. Dovranno essere chiusi ermeticamente ed essere apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione o la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del sigillo stesso.

DROGHE E SPEZIE

Il commercio delle erbe aromatiche è equiparato a quello dei prodotti ortofrutticoli.

Per tutte le spezie o droghe, vanno rispettate le norme generali relative alla corretta commercializzazione degli alimenti.

AROMI E CONDIMENTI

Aceto di vino bianco

Aceto di buona qualità in bottiglie in vetro da litro. Si preferisce aceto che non abbia subito trattamento con anidride solforosa; nel caso in cui il prodotto offerto sia stato additivato con SO₂, deve essere specificato in offerta ed il suo limite come residuo dovrà essere inferiore a 100 mg/litro.

Capperi sotto sale

Di piccole dimensioni. Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità.

Sale marino integrale grosso e fino

In confezioni da kg. 1. Standard analitici richiesti:

contenuti medi	NaCl	96%
	MgCl ₂	0,11%
	MgSO ₄	0,01%
	KCl	0,01%

La presenza dei microelementi è da indicare, così come l'assenza di impurità fisiche e contaminanti fisici - chimici - ambientali.

Zucchero semolato

Zucchero bianco raffinato, in bustine monodose o in confezioni da Kg 1.

Zafferano in polvere

Zafferano puro in bustine sigillate, la cui denominazione deve essere riportata sugli imballaggi che lo contengono. L'involucro sigillato deve riportare il peso netto, il nome e la sede della ditta preparatrice.

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

Pomodori pelati

Prodotto in Italia da materie prime italiane. Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge, ed in particolare il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%. Il prodotto deve essere confezionato in scatole metalliche. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge; per i limiti di piombo totale (mg./kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno- piombo.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza

Olive verdi in salamoia snocciolate, olive nere in salamoia, cipolline e cetriolini sott'aceto, insalatina sott'aceto, carciofini e funghetti sott'olio di oliva

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o in vetro per comunità. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. L'etichetta deve riportare:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza

Pesche sciroppate, Albicocche sciroppate

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- polpa gialla consistente
- ammezzate
- senza epicarpo
- denocciolate

Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero.

Pere sciropate

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- polpa consistente
- senza epicarpo
- detorsolate
- depicciolate

Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero.

Prugne sciropate

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- intere
- con nocciolo

Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero.

Prugne secche

Senza nocciolo di calibratura grande.

Maionese

Deve essere prodotta con buona tecnica di fabbricazione. Non deve presentare odori o sapori anormali dovuti a inacidimenti e/o ad errate tecniche di conservazione. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi alle leggi vigenti.

ALIMENTI ANIMALI CONSERVATI

Tonno all'olio d'oliva e al naturale

Tonno inscatolato in contenitori. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge. L'olio di governo deve essere di oliva. Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore uniforme roseo caratteristico, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua, olio di aspetto chiaro, contenitore in ottimo stato.

Devono essere assenti i seguenti difetti:

- macchie molto scure derivanti da cattivo dissanguamento
- porzioni di pelli, parti di vasi sanguinei, buzzonaglia (frammenti intestinali), cartilagini, pezzi di spine
- errori nell'aggiunto olio e conseguente stopposità da formulazione scorretta.

Filetti di acciughe sott'olio

Filetti di acciughe all'olio di semi, in confezioni metalliche. I contenitori non devono presentare difetti

come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge.

BEVANDE

VINO

Il vino deve presentare i requisiti igienico-sanitari e le caratteristiche chimico bromatologiche prescritte dal D.P.R. 12.2.1965, n. 162 "Norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti", successive modificazioni ed aggiornamenti, nonché dal D.M. 2.7.1984 "Caratteristiche e limiti di alcune sostanze contenute nei vini e negli agri di vino- aceti". In particolare il vino che dovrà essere fornito in brick da lt. 1 ed in brick da 25 cl., sui quali dovrà essere riportata la denominazione del tipo di vino, dovrà inoltre rispondere alle seguenti caratteristiche chimico-bromatologiche:

- all'analisi organolettica o chimica o microscopica non deve risultare alterato per malattia o comunque avariato e difettoso per odori e sapori anormali;
- deve risultare perfettamente limpido, di odore e gusto gradevoli caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto ;
- Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati dal D.M. 29.12.86 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido bórico, sorbitolo ed il valore delle ceneri ed estratto secco non deve avere antifermentativi diversi dai sorbati e comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro;
- la gradazione minima alcolica svolta da indicare sui contenitori non deve essere inferiore ai 3/5 della gradazione alcolica complessiva;

Bibite

Le bibite devono rispondere ai requisiti ed alle caratteristiche analitiche stabiliti dal D.P.R. 19.5.1958, n. 719 "Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e delle bibite analcoliche gassate confezionate in recipienti chiusi" e successive modificazioni e ad ogni altra normativa vigente in materia di alimenti.

Succhi

I succhi devono rispondere a tutti requisiti e le caratteristiche previsti dal D.P.R. 18.05.1982, n. 489 "Attuazione delle direttive CEE n. 75/726 e 79/168 relative ai succhi di frutta e prodotti simili" e ad ogni altra normativa di legge in materia di alimenti.

In particolare i succhi di frutta devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione e con l'impiego di un processo di lavorazione che garantisca l'igienicità della preparazione e la buona conservazione del prodotto. I succhi di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati ovvero di specie diversa da quella dichiarata;

Devono essere privi di sostanze vegetali non genuine, o guaste, o infette, o colpite da malattie o marcescenze, che alterino la composizione o che siano, comunque, non adatte all'alimentazione umana;

I succhi di frutta non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti previsti dalle vigenti leggi, né contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide, coloranti nocivi, puntini neri dovuti a utilizzo di frutta bacata o, in genere qualsiasi altra sostanza nociva alla salute;

E' tollerato l'uso delle sostanze naturali previste per tale tipo di alimenti dal D.M. 31.03.1965 e successive modificazioni concernente la disciplina degli additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari;

I succhi di frutta devono inoltre riportare sugli imballaggi, recipienti o etichette in caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le indicazioni conformemente alle modalità previste dalle norme in materia e di etichettatura dei prodotti alimentari e, a quanto stabilito dell'art. 9 del D.P.R. 18.05.82, n. 489 e dal D.L. 27.01.1992, n. 109.

Acqua minerale

L'**acqua minerale** da tavola di cui al presente capitolato speciale deve provenire da fonte nazionale, essere batteriologicamente pura e corrispondere ai requisiti stabiliti dal R.D. 28.9.1919, n. 1924, dal R.D. 27.7.1934, n. 1265 e successive integrazioni e modificazioni, dal D.P.R. 19.5.58 n. 719, dal Decr. Minisan 13.1.93 "Metodi di analisi per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizioni delle acque minerali naturali e modalità per i relativi prelevamenti dei campioni" e ad ogni altra disposizione legislativa vigente in merito.

L'acqua minerale fornita deve soddisfare le seguenti caratteristiche:

- essere confezionata in bottiglie in vetro se la pezzatura richiesta è da litro
- le bottiglie devono riportare sull'etichetta le indicazioni stabilite dal D.M. 1.2.84 e dal D.L. 27.1.1992, n. 109 tra le quali il lotto di produzione e la dicitura : "da consumarsi preferibilmente entro.....";
- non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto non regolamentate dalla legislazione vigente.

CAFFE'

Il prodotto alimentare oggetto della fornitura deve essere di prima qualità e rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 30 aprile 1962 n.283, dal D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327, e successive integrazioni e modificazioni, dal D. Lgs. 109 /92, nonché dalla vigente legislazione in materia . Miscela 70% arabica e 30% robusta.

Tutti i prodotti oggetto di fornitura devono rispondere per quanto riguarda i criteri microbiologici al Reg Ce 2073/05 e al Reg Ce 1441/07.