

Schede merceologiche

LATTE E FORMAGGI

Latte. Il latte deve essere sempre parzialmente scremato, e non presentare alterazioni dell'odore, del sapore, del colore o degli altri suoi caratteri generali. Le caratteristiche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. del 11 ottobre 1978 e successive modifiche ed integrazioni. Il latte deve essere trasportato con mezzi idonei al mantenimento delle temperature richieste dalla legge. Il latte parzialmente scremato dovrà rispettare la percentuale dall'1 all'1,8% di grasso. Nelle singole confezioni dovrà sempre essere riportata la data di scadenza come previsto dalla legge.

Mozzarella. La mozzarella deve essere di produzione nazionale, di solo latte vaccino fresco o pastorizzato. Il grasso minimo dovrà essere contenuto nella percentuale del 42%. Essa deve presentare aspetto sodo, non appassito, con odore all'olfatto non acido. Deve recare la data di confezionamento, ai sensi di legge e deve essere dichiarato, sulle confezioni, il termine minimo di conservazione ai sensi di legge.

Formaggi. I Formaggi devono provenire da produzioni lavoranti materie prime, conformi alle previsioni di cui al d.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269. L'involucro deve recare la denominazione di origine o la d.o.t. con riferimento alle previsioni di cui al d.P.R. 22 settembre 1981. Essi devono presentarsi in perfetto stato di conservazione e devono risultare esenti da qualsiasi imperfezione, con odore, colorazione e sapore conformi al prodotto. I formaggi devono provenire da lavorazioni esclusivamente con latte fresco senza additivi o conservanti, e trasportati con mezzi idonei. Il "*Parmigiano Reggiano*" deve essere conforme alle previsioni di cui al d.P.R. n 1269 del 30 ottobre 1955, in possesso di stagionatura di almeno 18 mesi. Sulla crosta deve recare il marchio "*Parmigiano Reggiano*". La confezione richiesta deve presentare sottovuoto di $\frac{1}{4}$ di forma. Detta tipologia di formaggio deve risultare conforme alla normativa di riferimento facente capo al 'Consorzio del Parmigiano Reggiano'.

Uova. Le uova devono appartenere alla Categoria "A Extra", uova "freschissime", non trattate e non refrigerate, con camera d'aria non superiore a 4 mm, utilizzabili fino al 7° giorno dall'imballaggio o al 9° giorno dalla deposizione. Esse devono presentare il guscio e la cuticola netti e intatti, la camera d'aria immobile, l'albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei. Il tuorlo deve presentare una separatura visibile ma non accentuata. All'olfatto, non dovrà esservi alcuna percezione di odori estranei. Non devono presentarsi tracce di alcun tipo di trattamento, di lavaggi, refrigeramenti, congelamenti.

ACQUA MINERALE

L'acqua deve essere di tipo oligominerale, con residuo fisso a 180° e non oltre 200mg/lt., di provenienza da note sorgenti nazionali.

CONDIMENTI

Olio di oliva. L'olio deve essere extra vergine di oliva, con spremitura a freddo del frutto, e nessuna manipolazione oltre il lavaggio e la filtratura, con acido oleico max 1%. L'olio d'oliva, proveniente assolutamente da colture nazionali, deve risultare con anzianità di non più di 12 mesi dalla lavorazione. Non deve presentare alcun residuo, odore o sapore sgradevoli. Le confezioni devono essere esclusivamente in vetro della dimensione massima di litri 1,5, e riportare, a chiari ed indelebili caratteri sull'etichetta: la denominazione del prodotto, il peso, il tasso di acidità, l'annata di riferimento, la ditta confezionatrice ed il sito/frantoio/stabilimento di confezionamento.

Burro. Il burro che dovrà usarsi deve avere esclusivamente esplicita provenienza dal siero del latte di vacca con contenuto di grasso minimo dell'80%. Il Burro, di produzione nazionale o CEE, deve essere esente da qualsiasi additivo, fresco, senza congelamento, e recare bene in vista sull'etichetta il contenuto di grasso, la data di produzione e di consumo, la ditta confezionatrice e lo stabilimento di produzione.

Aceto di vino bianco. L'aceto deve essere di accertata marca nazionale, contenuto esclusivamente in confezioni di vetro di dimensione non eccedente 1 litro, e non presentare trattamenti di anidride solforosa.

Capperi sotto sale. Provenienza Puglia o Sicilia, di dimensioni standard e senza umidità.

Vino bianco. Il vino deve rispettare le previsioni di cui alla legge 20 febbraio 2006, n. 82.

CARNI

Le carni fornite devono essere fresche, di prima qualità, in perfetto stato di conservazione, presentare odore gradevole, non rancido, colore rosso vivo se di bue, roseo-bianco se di vitello o maiale. Il grasso deve essere ben sodo, mai di colore verdastro. La carne non deve essere congelata, né scongelata e deve essere consegnata in sottovuoto. I tagli, riferentesi al menù quotidiano devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura si da consentire, al momento dell'utilizzo, uno scarto massimo del 10/12% intendendosi per scarto il grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato. La confezione deve recare l'etichettatura in conformità alle previsioni di cui al d.lvo 27 gennaio 1992, n. 109.

Bovino adulto fresco refrigerato. Condizioni generali: deve soddisfare le vigenti disposizioni in tema di per la vigilanza igienica ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298 come modificato dal d.P.R. 23 giugno 1972, n. 1066 e presentare, in ogni sua parte, il marchio della visita sanitaria e di classifica. Devono essere specificati: la provenienza (solo allevamenti nazionali o CEE), la data ed luogo di macellazione, l'età dell'animale (max 18 mesi). Deve essere esclusa carne di vacca. Le carni devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carne fresca. Devono essere rispettate le previsioni di cui al d.lvo 27 gennaio 1992, n. 118 e al d.lvo 16 marzo 2006, n. 158. La carne deve essere trasportata nel rispetto delle previsioni di cui al d.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e delle circolari attuative. Deve trattarsi di carni non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge 4 aprile 1964, n. 171, nonché del D.L. 17 gennaio 1977, n. 3 convertito, con modificazioni, nella legge 18 marzo 1977, n. 63. Per quanto non esposto, deve essere garantito il rispetto di tutte le misure a tutela del morbo di Creutzfeld-Jacob (mucca pazza).

Suino. Tale tipologia di carni deve presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classificazione. Devono essere rispettate le vigenti disposizioni in tema di vigilanza igienica, di cui in precedenza. Le carni devono essere trasportate con mezzi idonei, ai sensi di legge.

Carni avicole - busti, cosce di pollo fresco. Tale tipologia di carni deve essere ben conformata e con muscolatura ben sviluppata. Non devono essere presenti zampe. La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, pulita, elastica, non disseccata, senza residui di lavorazione. Non devono essere presenti fratture, edemi ed ematomi con residui sanguigni. La carne dei petti deve presentarsi completamente dissanguata, di colore bianco rosato, soda al tatto.

Tacchino fresco. Deve provenire da tacchino maschio di allevamento nazionale di età compresa tra i 5 e gli 8 mesi, con peso non eccedente kg 5. Deve risultare escluso il trattamento con antibiotici. Le carni devono

mostrare un aspetto color rosa pallido, assenza di rigidità del complesso dello sterno. Deve essere consegnata disossata e senza gozzo. Tutto il pollame deve essere trasportato nel rispetto delle previsioni normative di cui in precedenza, con temperature oscillanti tra c° -1 e +4

CEREALI E DERIVATI

La Pasta. L'unica pasta consentita deve essere di semola di grano duro ed acqua, proveniente esclusivamente da note aziende nazionali e tutelata dalle leggi dello Stato. La pasta dovrà avere confezione sigillata con la prescritta informativa. L'aspetto deve essere color giallo paglierino o scuro (integrale); la conservazione e l'essiccazione devono essere perfette. Non deve presentare sfarinature, frammentazioni, e deve essere garantita la forma richiesta dal menù.

Farina tipo 00. Il prodotto, proveniente da grano tenero, deve rispettare le norme di legge. Le confezioni devono essere sigillate senza difetti e devono riportare tutte le etichettature di legge. L'aspetto del prodotto deve essere esente da qualsiasi infestante, da insetti e, comunque, risultare conforme alle norme di legge. Le confezioni non devono eccedere il peso di kg 10.

Il Pane. Devono essere rispettate le norme di cui alla legge 4 luglio 1967, n. 580 sia in ordine alla tipologia di farina che agli ingredienti immessi nell'impasto. E' espressamente vietato l'uso di sostanze imbiancanti o, comunque, non consentite dalla legge ivi compresa l'immissione artificiosa di crusca. I panini, inoltre, devono presentarsi in confezioni singole. Il pane fornito dovrà consentire soltanto l'approvvigionamento giornaliero con esclusione, quindi, di ogni diversa tipologia di conservazione e/o rigenerazione. Il trasporto del pane deve essere eseguito con contenitori destinati agli alimenti, lavabili e muniti di chiusura. La/le confezioni devono riportare singolarmente le tabelle riguardanti peso, tipo ed ingredienti, nel rispetto della richiamata legge 580/67. Il pane od i panini, dovranno avere crosta dorata e croccante, aroma tipico e crosta, alla sbriciolatura, ben aderente alla mollica.

Gnocchi di patate. Essi devono essere prodotti da primarie ditte del settore, esenti da odori e sapori da inacidamenti e/o cattiva conservazione. Devono riportare, nella confezione, l'etichettatura di legge e recare gli additivi usati, in conformità alla legge vigente.

Riso. Il Riso deve presentare aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, esente da 'polvere di riso', senza cattivi odori, tenuta nella cottura. Deve essere confezionato in pacchi non eccedenti 5 kg.

CARNI INSACCATE

Prosciutto crudo. Si consente esclusivamente la fornitura di prosciutto munito del contrassegno del Consorzio di Parma nelle confezioni disossate e pressate.

SURGELATI

Gli alimenti surgelati consentiti devono garantire il rispetto delle condizioni di surgelamento con trattamento a -18 c° raggiunto nel rispetto di 4 ore. Nella confezione, deve essere riportata, a chiare lettere, la dicitura "alimento surgelato". Deve risultare evidenziato il termine di conservazione e fornita l'indicazione circa la temperatura di conservazione ed il relativo termine a garanzia dell'idoneità al relativo consumo. Devono, inoltre, essere riportate le avvertenze in ordine allo scongelamento ed al divieto di ricongelamento, devono essere fornite indicazioni per risalire al lotto di appartenenza, al confezionamento, al luogo di provenienza. Tutte le confezioni devono rispettare i requisiti di cui al D.M. 25 settembre 1995, n. 493 e successive modifiche. I materiali di contatto e confezionamento devono presentare le caratteristiche di legge. Il trasporto deve essere assicurato a mezzo veicoli con caratteristiche previste per lo specifico tipo di alimenti, nel rispetto della normativa vigente nonché delle precauzioni discendenti dalla necessaria professionalità acquisita nel particolare campo della distribuzione dei surgelati.

Prodotti della pesca congelati e surgelati. Lo scongelamento dei pesci non deve sviluppare cattivi odori. Deve essere garantita, inoltre, la consistenza propria del pesce fresco. I prodotti non devono presentare bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità.

L'acqua persa per la sgocciolatura deve essere contenuta nella percentuale massima del 6%, fatte salve le confezioni con glassa ed, in ogni caso, non superiore al 10% del prodotto. All'atto dei controlli di routine, le contaminazioni riscontrabili devono far riferimento al D.M. 9 dicembre 1993, e successive modifiche.

Verdure surgelate - Carote a rondelle. Il prodotto, con integrità del 90%, deve essere costituito da carote consistenti, non germogliate, ben spuntate.

Fagiolini finissimi. I fagiolini surgelati non devono presentare filamenti e steli. Devono essere tondi, interi ed uniformi e presentare non oltre il 15% di unità difettose ed il 5% di unità fibrose, con legamenti.

Piselli finissimi. I piselli verdi surgelati devono derivare da quelli freschi, maturi ed interi. Non devono risultare presenti piselli gialli, screpolati, macchiati. Il 90% del peso deve essere costituito da unità esenti dai descritti difetti.

Spinaci e Bietole. L'ortaggio deve essere molto pulito, privo di terriccio e fogliame da asportare. Non deve presentare macchie, colori non omogenei e radici non tolte.

Verdure per minestrone. Con tolleranza, in difetto od in eccesso pari alla percentuale del 3%, le verdure tipo del minestrone sono: patate 25%, piselli 10%, pomodori 9%, fagiolini 8%, borlotti 7%, zucchine 6%, porri 4%, sedano 4%, cavolfiori 4%.

FRUTTA E VERDURA

Ortaggi freschi. I vegetali devono essere interi e sani, esenti da ammaccature e lesioni, alterazioni e senza attacchi di parassiti. Devono essere freschi, puliti da terra o residui di fertilizzanti e senza prodotti antiparassitari in superficie. L'aspetto deve essere turgido, non molle, con odore e sapore della specie. La maturazione deve essere al punto adatto per l'uso con pezzatura esente da disomogeneità. La bolla di consegna deve contenere specie, varietà, calibro, provenienza, peso netto e lordo.

Pomodori. Devono essere pieni e turgidi, senza apparenti malattie, e presentare l'aspetto tipico della varietà.

Patate. Esse devono presentare peso variabile tra 50 e 250 grammi. La fornitura deve essere della medesima grammatura, non presentare incipiente germogliatura, non deve rivelare tracce di marcio, attacchi di parassiti, di animali sotterranei o tracce di attrezzi da scavo. Deve essere consegnata pulita dal terriccio e non deve presentare tracce di antiparassitari. Deve inderogabilmente avere provenienza da coltivazioni nazionali.

Cipolle, Agli. È ammessa esclusivamente fornitura di I categoria, con bulbi privi di steli vuoti e/o resistenti. Non devono essere presenti ciuffi radicali, macchie, lacerazioni.

Carote. Le carote devono essere sode, croccanti, senza germoglio, con forma regolare, calibro minimo pari a mm. 20 diametro. Sono consentiti esclusivamente minimi difetti sulla regolarità della forma e sulle abrasioni a causa del lavaggio.

Cavoli e verze. Non devono risultare danni per gelate, deve risultare il torsolo ben tagliato e non al di sopra della pianta, la quale deve presentarsi in foggia ben compatta e chiusa.

Finocchi. Non sono ammesse radici, deve risultare un taglio ben netto alla base, con diametro non inferiore a 60 mm..

Insalate e cicorie. Di ottima qualità, devono essere ben formate con cespi serrati.

Sedani e sedani rapa. Di forma regolare, devono essere esenti da malattie e presentare nervature intere.

Frutta fresca. La fornitura deve mostrare ottima presenza ed aspetto, assenza di lesioni, di ammaccature, di tracce di natura antiparassitaria, di tracce di attacchi visibili di parassiti. Deve essere consegnata pulita e senza residui di raccolto. Deve essere matura con omogeneità nella maturazione, nella provenienza e nella pezzatura. All'atto della consegna deve evidenziarsi dalla bolla di accompagnamento quanto segue: peso netto e lordo; provenienza; specie, varietà e calibro.

Ortaggi e legumi. I legumi secchi devono essere consegnati puliti, della stessa pezzatura, senza sbriciolature animali o vegetali. Non deve evidenziarsi alcuna specie di alterazione da parassiti o di muffe. Deve essere dichiarata la data della raccolta e la conservazione e, successivamente ad essa, non risultare consegnata con anzianità superiore a 13 mesi.

VEGETALI CONSERVATI

Pomodori pelati superiori in latta passata di pomodoro in latta. Il prodotto netto sgocciolato di esclusiva provenienza nazionale non può essere inferiore al 70% del peso lordo. La confezionatura in scatole di latta deve risultare esente da ruggine, da ammaccature o qualsivoglia deterioramento del metallo. Le saldature della banda stagnata in piombo-stagno devono risultare conformi a legge.

Dal contenitore deve chiaramente evincersi: peso netto sgocciolato e peso lordo; provenienza di produzione; tipo del prodotto e sua denominazione; azienda produttrice e, se diversa, ditta e stabilimento di confezionamento. Deve, inoltre, chiaramente potersi leggere la data di scadenza con gli ingredienti in

percentuale ovvero in ordine decrescente. Ogni contenitore deve risultare di peso da ricompreso tra Kg 1 e Kg 5 e non avere uno scarto di peso dichiarato eccedente l'1%.

PESCE CONSERVATO

Tonno al naturale. Il tonno, di provenienza nazionale, deve presentare confezione in scatole metalliche di Kg.2,2. La tolleranza al mercurio dovrà rientrare nei limiti di 0.7mg./kg. Le caratteristiche organolettiche devono rispettare gli standards di legge. Devono potersi riscontrare il colorito roseo, delicatamente salato, il gusto non forte, la consistenza della carne soda e non stopposa. Deve risultare evidente la provenienza da un unico trancio, con olio non torbido, e con assenza di residui di lavorazione, senza macchie da dissanguamento. Il contenitore deve presentarsi di aspetto ottimo ed integro nei rispetti di legge.

PRODOTTI BIOLOGICI

L'etichettatura dei prodotti biologici che verranno offerti e concorreranno all'aggiudicazione della fornitura deve presentare adeguata certificazione del CCPB (consorzio controllo prodotti biologici) di Bologna autorizzato dal Ministero per l'Agricoltura in base al Reg. CEE 2092/91.

Per quanto non menzionato nelle elencate tabelle, deve essere assicurato il rispetto si rimanda ai riferimenti di legge vigenti.