

“Specifiche merceologiche delle materie prime”

NORME GENERALI

Tutti i prodotti utilizzati per i servizi oggetto dell'affidamento, compresi quelli non espressamente indicati nell'elenco sottostante, devono rispondere alla normativa italiana e comunitaria vigente, in particolare devono essere privi di OGM, conformi alla l. n. 204/2004, al Reg. (CE) n. 178/2002, in tema di sicurezza degli alimenti e rintracciabilità. L'offerta di cibo e pasti dovrà essere inoltre conforme ai Criteri Ambientali Minimi per Eventi previsti nel Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement del Ministero della Transizione Ecologica. Per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari devono essere conformi ai Regg. (CE) n. 852 e 853/2004 e per gli allergeni alimentari al D.Lgs. n. 114/06. I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. (CE) n. 834/2007, al Reg. (CE) 1804/99, al Reg. (CE) n. 2491/2001 s.m.i.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di etichette ambientali equivalenti conformi alla ISO 14024, oppure dei marchi Forest Stewardship Council e Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (FSC, FSC recycled, PEFC, Riciclato PEFC) o equivalenti.

I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. (CE) n. 1935/2004. Tutti i prodotti alimentari devono essere etichettati conformemente al D.Lgs. 109/92 e s.m.i e alle norme specifiche per le singole tipologie di prodotto. L'Impresa, su richiesta dell'Ente, dovrà fornire l'elenco delle marche dei prodotti prima dell'inizio del contratto; l'Ente durante tutta la durata del contratto potrà richiedere l'eliminazione dal suddetto elenco della marca di un prodotto e la sostituzione con un'altra che risulti di maggiore gradimento.

PRESCRIZIONI SPECIFICHE

CARNI

È escluso l'utilizzo di carni congelate

Carni sottovuoto

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto, devono essere conformi alla normativa vigente concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari;
- etichettate conformemente al D.M. 30 agosto 2000 che fornisce indicazioni e modalità applicative del Reg. (CE) 1760/2000 che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto.

Carni fresche refrigerate di bovino adulto

In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere:

- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere;
- etichettate conformemente al D.M. 30 agosto 2000 che fornisce indicazioni e modalità applicative del Reg. (CE) 1760/2000 che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che

assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni dei Reg. (CE) 852/2004 e 853/2004, Reg. (CE) n. 1906/1990 e s.m.i., del Reg. (CE) 1538/1991 e s.m.i.;
- devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono appartenere alla classe A –;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.Lgs. 118/92;
- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudata;
- le carni di tacchino (solo maschio) devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

Suino fresco e refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni dei Reg. (CE) 852/2004 e 853/2004;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CE;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

SALUMI

Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prodotto deve essere conforme al Reg. (CE) 853/2004 e:

- non deve contenere lattosio e proteine del latte;
- all'interno della confezione non deve esserci liquido percolato;
- l'esterno non deve presentare né patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non deve essere in eccesso;
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96 n. 209 s.m.i. ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti.

Prosciutto crudo Parma

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla l. 26/1990 e dal D.M. 15.2.93, n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine protetta.

In particolare, deve possedere le seguenti caratteristiche:

- forma rotondeggiante, a coscia di pollo;
- peso non inferiore ai kg. 7;
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

UOVA FRESCHE

Devono essere di categoria A extra e conformi al Reg. (CE) n. 557/2007 s.m.i. che stabilisce le modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 1028/2006.

UOVA PASTORIZZATE

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal Reg. (CE) 853/2004 e O.M. 11.10.78. Deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti.

PRODOTTI ITTICI

Pesce surgelato

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. 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. Per i tenori massimi di contaminanti si fa riferimento al Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti di pesce non devono presentare:

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

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 e s.m.i.

Parametri chimici:

- pH < 6.2 – 7;
- TMA (trimetilamina): 1 mg / 100 gr.;
- TVN (basi azotate volatili) < 30 mg / 100 gr.;

Parametri fisici:

- calo peso 10 - 30% a seconda della specie;
- glassatura 5 - 20% a seconda della specie.

Pesce fresco

Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati nel Reg. (CE) 853/2004 e nel D.Lgs. 530/92 (art. 20) e deve avere le caratteristiche evidenti del prodotto fresco (occhio brillante, branchie rosate, carne rosata, pelle lucida, ecc.).

PRODOTTI CASEARI

Latte U.H.T. intero

L'alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dal Reg. (CE) 853/2004, dal

D.P.R. 54/1997 e dalla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

Tale tipo di latte deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

Latte fresco intero

L'alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dal Reg. (CE) 853/2004 e s.m.i. e alla normativa cogente.

Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine protetta, DD.PP.RR. n. 1269/1955, 15/7/83 e 09/02/90 e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 54/1997 e dalla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997;
- il grasso minimo deve essere il 32% della sostanza secca e umidità del 29% con tolleranza di +/- 4;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni (es. morchia ecc.);
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano";
- deve avere umidità 29% con una tolleranza +/- 4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8;
- le confezioni sottovuoto devono essere conformi al D.Lgs. 109/92 e s.m.i. Formaggio grattugiato
- Deve essere conforme ai disciplinari delle rispettive DOP. Parmigiano Reggiano e Grana Padano.

Caratteristiche:

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- additivi: assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo.

Formaggi

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alla normativa vigente.

I formaggi forniti dovranno essere DOP e/o contemplati nell'elenco dei prodotti agro alimentari tradizionali

Burro di centrifuga/burro monoporzione

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme comunitarie e nazionali vigenti. In particolare, il burro non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi compreso tra l'80 e il 90% e il tenore massimo di acqua del 16%.

Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

CEREALI E DERIVATI

Pane e grissini

Prodotto con sfarinato di grano del tipo 0, 00 o di tipo integrale, come previsto dall'art. 1 D.P.R. 187/2001 lavorati in conformità alla l. 580/1967 e s.m.i. e dal D.P.R. 502/1998.

È vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici a norma dell'art. 4 D.P.R. 187/2001.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il trasporto deve avvenire conformemente alle norme igieniche.

Prodotti da forno (fette biscottate, cracker, ecc.).

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla l. 580/67 e D.P.R. 283/1993.

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o oli/grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Pasta di semola di grano duro, paste alimentari all'uovo secche, pasta integrale

Devono rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportati nella l. n. 580/67 e successive modificazioni, nella l. 440/1971, nel D.P.R. 187/2001.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

Paste secche all'uovo

La pasta all'uovo deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 32 del 3/08/1985 e dall'art 8 del D.P.R. 187/2001.

Paste fresche all'uovo/ripiene

Devono rispondere ai requisiti previsti dall'art. 9 del D.P.R. n. 187/2001 e Circolare Ministeriale 32/85, art. 33 della l. 580/67 e D.M. 264 del 27 aprile 1998.

Tutti gli ingredienti devono rispettare le caratteristiche indicate dalle tabelle merceologiche per ogni singolo alimento. Le paste alimentari fresche poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i requisiti di cui al comma 5, art. 9 D.P.R. 187/2001.

RISO

Deve essere conforme alle leggi 325/58 e 586/62, art. 2.i. È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Tolleranze di corpi estranei:

- sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%;
- sostanze vegetali commestibili 0,10%.

PRODOTTI DI PASTICCERIA

I prodotti di pasticceria fresca e secca, la pralineria e i prodotti da forno (es.: salatini, pizzette ecc.) devono rispondere ai requisiti di igiene e sicurezza alimentare previsti dal Reg. (CE) 853/2004 e s.m.i. e provenienti da produzione artigianale; sono vietate le forniture di prodotti di pasticceria di produzione industriale.

PRODOTTI SURGELATI

Condizioni generali: Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme comunitarie vigenti e al D.Lgs. 110/1992 e s.m.i., alla Circolare Ministeriale n 21/92, e D.M. 493/95. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna delle confezioni.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni.

Verdure surgelate

- devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito);
- devono apparire non impaccate, ossia con pezzi separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

ORTAGGI E FRUTTA

I prodotti:

- devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;
- devono essere puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità;
- devono essere esenti da danni causati dal gelo;
- non devono essere bagnati o eccessivamente umidi;
- devono essere privi di odori e sapori anomali;
- devono essere di stagione;
- devono appartenere alla prima categoria o categoria extra;
- devono essere correttamente etichettati;
- devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione tale da consentire la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- conformi alle vigenti disposizioni legislative, nazionali e comunitarie in materia di residui chimici.

Su specifica richiesta dell'Ente, sarà possibile l'inserimento di prodotti provenienti da coltivazioni in cui ci si avvale di tecniche di lotta integrata e/o da agricoltura biologica. Potranno essere utilizzati anche prodotti di IV gamma.

CONDIMENTI E CONSERVE

Olio extra vergine di oliva

Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 1407/1960, D.M. 509/1987. Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 g ogni 100 g. in conformità all'allegato del Reg. (CE) n. 1513/2001.

Olio monoseme

Sono permessi solo oli di girasole e mais. Il loro utilizzo è limitato ad ausilio tecnologico oppure alla cottura in friggitrice. Devono rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L. n. 2033/1925 e s.m.i. e R D L 1361/26 e s.m.i.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. Gli oggetti in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984. Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione.

Pomodori pelati/Polpa di pomodoro

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 428/1975, C.M. 137 del 25 giugno 1990, C.M. 138 del 13 giugno 1991, Regg. (CE) 577/97 e 623/98.

I pomodori e la polpa devono presentare i caratteristici colore, odore e sapore del pomodoro maturo, secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme sopracitate. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto; per i pelati interi i frutti devono essere integri e non deformati per almeno il 65% dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come

ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. Quelli in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984. Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione.

Olive verdi e nere in salamoia denocciolate. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico. La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nella normativa vigente.

VINI e BEVANDE

Vini D.O.C.G. – D.O.C.

Le partite di vino a denominazione di origine controllata e garantita e a denominazione di origine controllata devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria in materia, con particolare riferimento a quelli dei rispettivi disciplinari di produzione. I vini utilizzati per i servizi oggetto del contratto devono essere iscritti nell'elenco dei vini D.O.C.G. e D.O.C., inoltre dev'essere disponibile almeno una proposta di vini biologici.

Vini spumanti

Devono possedere i requisiti previsti dal Reg. (CE) 1493/1999 ed essere di categoria "Vino spumante di qualità" e "Vino spumante di qualità prodotti in regione determinata" (v.s.q.p.r.d.).

Bevande spiritose

Devono possedere i requisiti previsti dal D.P.R. 297/1997 e s.m.i., D.Lgs. 181/2003 e s.m.i., dal Reg. (CE) n. 1576/89 e s.m.i.

I succhi di frutta, i nettari, le bevande a base di frutta, le bevande analcoliche e l'acqua minerale dovranno essere prodotte da aziende di primaria importanza nazionale e/o internazionale. Almeno il 30% di succhi di frutta, eventuali nettari e altre bevande a base di frutta sono biologiche. È disponibile almeno una proposta bevande senza zuccheri aggiunti ed edulcoranti sintetici. I succhi e i nettari di frutta tropicale, se non biologici, provengono da commercio equo e solidale e sono pertanto in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti. L'acqua minerale eventualmente somministrata deve provenire preferibilmente dalla sorgente naturale con annesso stabilimento di imbottigliamento più prossimo e devono possedere i requisiti previsti dalla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia. I succhi di frutta, i nettari e le bevande a base di frutta dovranno avere un contenuto di frutta superiore al 45%.