

ALLEGATO B

SCHEDE MERCEOLOGICHE RELATIVI AGLI ALIMENTI:

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici. Non deve aver subito nessun tipo di manipolazione chimica. Deve essere fluido, limpido, dal colore giallo oro con tonalità di verde. E' richiesto un olio dal gusto dolce e fruttato, non amaro, non aspro, non acido. L'acidità espressa in acido oleico non deve superare lo 0.8%. Deve essere ottenuto da olive dell'ultima annata, di produzione nazionale. L'olio extravergine di oliva deve costituire il condimento principale e può essere utilizzato sia a cotto che a crudo.

OLIO DI SEMI (ARACHIDE)

L'olio di arachide può essere utilizzato in alternativa all'olio extravergine di oliva solo per ungere le teglie e per la preparazione dei prodotti da forno.

CARNE FRESCA

1) Tutti i prodotti carnei devono soddisfare le vigenti disposizioni in materia sanitaria e devono presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria.

La carne deve altresì:

- provenire da **animali nati e allevati in territorio nazionale**, nutriti con alimenti di origine vegetale, di origine controllata e documentabile;
- provenire da animali macellati in stabilimenti abilitati nell'ambito della CEE e pertanto essere munita del bollo CEE M(macellazione) e S(sezionamento);
- risultare priva di residui di sostanze antibatteriche o anabolizzanti o estrogeni;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere refrigerata e aver subito come unico trattamento di conservazione la refrigerazione dal momento della produzione fino alla consegna, in modo costante e ininterrotto;
- confezionata sottovuoto in involucro resistente alla manipolazione, trasparente e incolore (il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, non devono essere presenti macchie superficiali di colorazione anomala);
- la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile riportante tutte le diciture previste dalle leggi vigenti. Su ogni confezione dovrà essere dichiarato il peso della carne.
- le carni nei tagli richiesti devono essere ben sgrassate e rifilate in modo ottimale, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%, intendendo per scarto il grasso, il tessuto connettivo di copertura e il liquido trasudato.

2) La carne fresca bovina dovrà appartenere alle categorie E o U della griglia E U R O P, categoria di grasso 1, o 2, o 3; dovrà essere macellata da non oltre 20 giorni, frollata almeno 7-10 giorni. Deve provenire da animali sani, in ottimo stato di nutrizione, deve essere asciutta, priva di

qualunque odore e sapore anormale, di colore e aspetto corrispondenti alla categoria di appartenenza, in ottimo stato di conservazione, sgrassata.

Le tipologie dei tagli da utilizzare dovranno essere:

per brodo: bianco costato;

per bollito: scamone;

per brasato: girello o scamone;

per spezzatino: scamone;

per macinati (ragù, polpette): scamone.

Per i bovini, si richiedono "razze di qualità" quali le razze Chianina, Marchigiana, Romagnola o altri incroci di razze bianche.

3) La carne di pollo o di tacchino deve provenire da animali macellati da non oltre 3 giorni, (per le carni di pollo la carne va ricavata da animali di circa Kg 1,400 – 1,600) proveniente da allevamenti operanti sul territorio nazionale, con le caratteristiche di freschezza notoriamente rilevabili all'esame ispettivo veterinario e dalla data di macellazione apposta sulle confezioni secondo la normativa vigente. Le confezioni devono altresì riportare il peso netto della merce, la denominazione merceologica e la data di preparazione del prodotto. Si richiede una carne di classe "A" proveniente da animali allevati con sistema "a terra".

4) La carne fresca di suino dovrà essere macellata da non oltre 5 giorni e dovrà aver subito il processo di frollatura di almeno 24 ore; le carni sezionate saranno totalmente sgrassate. La carne fresca di suino deve provenire da animale sano ed in ottimo stato di nutrizione, deve essere asciutta, priva di qualunque odore e sapore anomalo, di colore corrispondente alla categoria di appartenenza, in ottimo stato di conservazione, sgrassata, priva di osso e pulita in ogni sua parte. La carne suina fresca disossata dovrà essere fornita nei tagli denominati: lonza (arrosti) e cosciotto (bistecche, scaloppe).

UOVA

1) Le uova devono essere di categoria "A" o "Extra" e di produzione nazionale. Le caratteristiche delle singole uova devono essere le seguenti: guscio e cuticola intatti, spessore della camera d'aria non superiore ai 6 mm, immobile, albume chiaro, limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, tuorlo senza contorno apparente che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di movimento di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, assenza di odori estranei.

2) Devono essere consegnate in imballi di carta o cartone muniti di fascette e/o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti quanto previsto dalla normativa vigente, ovvero il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha classificato o fatto classificare la merce, l'identificazione del centro di imballaggio, la categoria di qualità e di peso (si richiedono uova di circa 70 gr. salvo ulteriore diversa indicazione del committente), modalità di conservazione, il numero delle uova imballate e la data di imballaggio e di scadenza.

3) La ditta fornitrice deve provvedere alla consegna delle uova, effettuata con mezzi di trasporto idonei ed igienicamente sicuri entro 4 giorni dopo l'imballaggio.

UOVA PASTORIZZATE

Il prodotto deve derivare da uova intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate. Unico ingrediente del prodotto deve essere: uovo fresco di categoria A. Il prodotto deve essere di colore giallo chiaro, ottenuto dall'alimentazione naturale delle ovaiole senza aggiunta artificiale di coloranti ai mangimi. Devono essere assenti odori e sapori anomali, non tipici dell'uovo fresco. Il prodotto deve essere esente da residui di gusci, membrane di uova o di altri materiali estranei.

FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate partendo da materie prime di buona qualità. Non devono contenere conservanti, aromatizzanti e coloranti. E' vietato l'utilizzo dei formaggi fusi. Possono essere utilizzati formaggi freschi, semi stagionati e stagionati. I formaggi semi stagionati e stagionati devono aver subito una stagionatura adeguata. Si elencano di seguito alcune tipologie di formaggi da utilizzare: Parmigiano Reggiano, Asiago, Fontina, Emmental, Caciotta, Italice, Belpaese, Pecorino dolce, Mozzarella, Stracchino, Crescenza, Robiola, Ricotta, etc. Deve essere data massima disponibilità per la sostituzione dei formaggi che risultano poco o per niente graditi dall'utenza. Sui formaggi a denominazione di origine protetta deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

PARMIGIANO REGGIANO

Il formaggio da consegnare/utilizzare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche. Deve essere conforme al Regolamento della Commissione Europea 794/11, e rispettare i requisiti di produzione indicati nel DECRETO PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 15 luglio 1983. Deve essere sempre di prima qualità, con pasta fragrante, saporita ma non piccante. Non deve presentare difetti di aspetto (esterni e interni), odore o sapore. Il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere il 32%. Per il formaggio da grattugiare è prevista una stagionatura minima di 24 mesi, per quello da consumare a pasto è consentito l'impiego di un prodotto con stagionatura inferiore (18 mesi). Il formaggio intero dovrà essere fornito in confezioni sottovuoto. E' consentito l'impiego di Parmigiano Reggiano premacinato se confezionato in buste sottovuoto o in atmosfera modificata. Il contenuto delle buste dovrà presentare le stesse caratteristiche previste per il formaggio intero. Non è ammessa l'aggiunta di alcun additivo nel formaggio premacinato. Può essere richiesto l'utilizzo di buste monoporzione.

LEGUMI

Si intendono, con il termine generico "Legumi", sia i prodotti freschi (fagioli, piselli, fave, ecc), sia i prodotti secchi, che quelli surgelati.

I legumi devono essere utilizzati allo stato fresco; questi osserveranno le stesse caratteristiche di freschezza e genuinità descritte nella scheda merceologica relativa ai prodotti ortofrutticoli.

Nei seguenti casi possono essere utilizzati prodotti secchi: lenticchie, ceci, fagioli.

Nei seguenti casi possono essere utilizzati prodotti surgelati: piselli.

1) I Legumi secchi devono provenire da coltivazioni con metodi tradizionali o biologiche; in quest'ultimo caso le aziende produttrici devono osservare la normativa comunitaria.

2) I legumi secchi devono essere indenni da parassiti di qualsiasi specie ed in qualsiasi stato (sono da considerarsi parassiti anche i frammenti, e qualsiasi parzializzazione organica di essi).

- 3) I fagioli secchi devono provenire da cultivar "borlotti" e "cannellini".
- 4) I ceci devono essere selezionati con calibro 31 e oltre con tipologia "comune", "cottoio", "migno", e "principe".
- 5) Le lenticchie devono essere di 1° scelta, selezionate, con diametro di 6,5 mm con le seguenti zone di provenienza da: Viallalba Leonessa, Altamura, Normanno, Castelluccio.
- 6) I prodotti devono essere integri, privi di processi cariogeni; sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione e non devono essere presenti corpi estranei o altro materiale.
- 7) Non devono presentare attacchi fungini.
- 8) Non devono essere trattati con sostanze pesticidi sia in fase di produzione che di stoccaggio.
- 9) Devono aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.
- 10) L'umidità non deve superare il 13%.
- 11) Il confezionamento deve avvenire in sacchi regolamentari muniti di tagliando non asportabile con etichettatura a norma e comunque riportante la denominazione del prodotto, la sua pezzatura, il nome e la sede della ditta e dello stabilimento di produzione o di confezionamento, il peso netto e la data di scadenza.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Si intendono ortaggi-verdure, patate e frutta.

- 1) I prodotti ortofrutticoli devono essere di recente raccolta, maturi (in particolare la frutta deve avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o essere bene avviata verso la maturazione così da poterla raggiungere entro la settimana in stoccaggio), asciutti, privi di terra, puliti e non devono presentare tracce di appassimento o altre alterazioni; le patate e gli altri ortaggi a bulbo devono essere privi di germogliazioni e inflorescenze; la patate inoltre non devono avere buccia raggrinzita e flaccida ed all'interno non devono essere presenti colorazioni ed odori estranei. In definitiva la frutta e gli ortaggi devono essere esenti da qualsiasi tipo di alterazione che ne comprometta l'aspetto il sapore e l'odore, ovvero, non devono presentare odori o sapori estranei e comunque non conformi alle caratteristiche del prodotto.
- 2) Salvo differenti disposizioni del committente (eventualmente atte ad assicurare la continuità del servizio) la fornitura dei prodotti ortofrutticoli deve riguardare prodotti nostrani e stagionali (vedi calendario dei prodotti ortofrutticoli).
- 3) Il fornitore deve esplicitare la provenienza, gli aspetti qualitativi ed il tipo di coltivazione (biologico) l'etichettatura e/o documentazione di accompagnamento, dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunitaria Reg. CE 834/07 in tema di produzioni biologiche. Le forniture devono essere accompagnate da bolla esplicitante: la specie, la varietà, il peso netto, l'azienda produttrice e l'eventuale luogo di confezionamento. L'etichettatura sulle confezioni dovrà riportare la denominazione della ditta confezionatrice, prodotto, varietà e tipo, qualifica di selezione (laddove prevista) indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti.
- 4) Non sono accettati organismi geneticamente modificati (OGM).
- 5) La frutta deve avere la seguente grammatura: circa 150 gr. per le mele, pere, pesche e arance; circa gr. 75 per le clementine (senza semi); circa 60 gr. per le albicocche.

Non sono accettati prodotti che presentano le seguenti caratteristiche:

- 1) abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo che comunque abbia pregiudicato le doti organolettiche del prodotto;
- 2) portino tracce visibili di appassimento (abbassamento di turgore), alterazioni biochimiche funzionali incipienti ed in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti, ammaccature, abrasioni, screpolature non cicatrizzate, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo, o che presentino distacco prematura del peduncolo (sgambature) o morfologie irregolari;
- 3) siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta), scudetti di Coccide aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere da fusaggine, tacche crostose.

PANE FRESCO

- 1) Deve essere prodotto con farina di frumento del tipo "0" o "00" prodotta in Italia con frumento coltivato in Italia, acqua, sale e lievito naturale (non più dell'1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla Legge 580/67 e dal D.M. 5.2.1970. Il pane è preteso ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 38% per la pezzatura da 600 gr. a 1 Kg e al 40% oltre il Kg, secondo quanto riportato dalla Legge suddetta.
- 2) Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le sei ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna.
- 3) Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto. In particolare, il pane deve essere trasportato esclusivamente in contenitori chiusi e con mezzi adibiti solo al trasporto di prodotti da forno e pasta fresca.
- 4) E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici non consentiti. Prodotto artigianalmente, il pane deve essere garantito di produzione giornaliera.
- 5) E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. Il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante; mollica morbida ma non collosa; alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma che resta ben aderente alla mollica; il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro.
- 6) Deve essere disponibile oltre che in un formato multiporzione (es. filone) anche confezionato in monoporzione (50-60 gr.).
- 7) Per i soggetti con problemi di masticazione deve essere garantita la fornitura di panini da circa 60 gr. con crosta non eccessivamente dura (es. pane speciale al latte).
- 8) Non dovrà essere conservato con il freddo e/o altre tecniche e successivamente rigenerato. (Per ogni altro tipo di pane, surgelato, parzialmente cotto e con successivo completamento di cottura e

altro, il confezionamento deve riportare in etichetta una chiara distinzione dal prodotto fresco secondo quanto previsto dalla normativa vigente).

9) La fornitura deve essere garantita nell'osservanza di tutte le regole igieniche e di autocontrollo in contenitori dedicati, lavabili e muniti di copertura e chiusura.

PASTA ALIMENTARE

1) Le confezioni devono essere integre e contenere etichettatura conforme alla normativa vigente. I prodotti devono essere conformi a quanto indicato nel DPR 9 febbraio 2001 n.187.

2) Il prodotto, a seguito di cottura, non deve presentare alterazioni della colorazione, deve caratterizzarsi per proprietà organolettiche gradevoli e buona tenuta del punto di cottura.

3) L'umidità massima della pasta secca non deve superare il 12,5% e deve presentarsi integra, ovvero senza difetti visibili e priva di muffe, parassiti, larve ed insetti in genere.

4) La pasta ripiena deve essere sempre fresca e contenere almeno il 28% di ripieno, che deve essere composto da alimenti di qualità correttamente dosati affinché il prodotto risulti di sapore gradevole e delicato. Il ripieno deve essere morbido e non colloso.

5) Le paste all'uovo devono essere prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g per kg di semola. Se sottoposta ad una corretta cottura non deve risultare rotta o spapolata e non deve risultare colloso.

RISO

1) Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna. I chicchi devono essere integri. Il prodotto non deve risultare infestato da parassiti e non deve presentare alterazioni di tipo microbiologico. Da privilegiare l'utilizzo del riso arborio e parboiled.

2) Il riso deve essere conforme ai decreti emanati ai sensi della legge 18 marzo 1958 n. 325, secondo l'annata agraria nella quale avviene la fornitura. E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o alterarne la composizione naturale.

3) Durante e dopo la fase di cottura il riso non deve scadere nelle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche conservando un buon aspetto, un buon sapore ed un buon odore.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche:

- forma tondeggianti, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad

un massimo di 6 cm.

- peso non inferiore a 9 Kg (ammesso un calo ponderale del 20% in meno se disossato)
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 18 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Dovrà essere fornito disossato, intero o metà, confezionato sottovuoto.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce suine senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati e proteine derivanti dalla soia. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali. Il prodotto non deve contenere additivi e comunque non più di un antiossidante (acido L-ascorbico) e di un conservante (nitrito e nitrato). Deve avere una cottura uniforme e deve essere pressato. Deve essere privo di parti cartilaginee e aree vuote (bolle, rammollimenti). Le carni devono essere compatte di colore rosa chiaro; il grasso bianco, sodo e ben refiletato. Al taglio la fetta deve risultare compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza e senza parti connettivali e grasso interstiziale in eccesso. Il peso del prosciutto intero deve essere tra i 6 e i 9 kg. Deve essere garantita anche la fornitura di tranci. Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata. All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né grasso sfatto, né odori sgradevoli.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità. Non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.