

TABELLA MERCEOLOGICA

Caratteristiche merceologiche degli alimenti

CEREALI E DERIVATI

PANE

Pane di tipo comune preparato giornalmente a grande e piccola pezzatura composto da farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale, lievito naturale secondo le modalità previste di legge, ottenuto da pasta lievitata a lungo,

ben cotta, con crosta friabile e omogenea, mollica a porosità regolare ed elastica.

Non sarà accettato il pane preparato con semilavorati, additivi, o con lavorazione a soffiato o speciale.

Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane riscaldato, surgelato e rigenerato.

Confezionamento e trasporto

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare, in perfette condizioni igieniche; i quantitativi richiesti dalle singole mense devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati al solo fine di protezione igienica e trasportati mediante automezzi igienicamente idonei. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti ad eccezione dei prodotti da forno, pasta fresca, pasticceria. Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

RISO

Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche delle varietà Superfino Arboreo e, su richiesta, Parboiled. Non deve lasciare le mani incipriate e deve avere le caratteristiche merceologiche e bromatologiche richieste dalle vigenti leggi e regolamenti, dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevole che non denuncino rancidità o presenza di muffa ed essere esente da difetti (grani spuntati, gessati, rotti).

PASTA SECCA

La pasta, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri, deve essere di recente ed omogenea lavorazione in perfetto stato di conservazione, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele o insetti, né sapore acido, piccante né altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata o avariata. Qualora fosse rimossa, non deve cedere polvere o farina. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi e diventare collosa.

La pasta di formato piccolo deve avere una tenuta di cottura pari a 15 minuti, quella di formato grosso deve avere una cottura pari a 20 minuti. La prova di cottura viene effettuata in una cucina a discrezione della Civica Amministrazione in acqua bollente, nella proporzione di 1:10 in peso senza sale.

FARINA

Tra gli sfarinati di grano presenti in commercio è da preferirsi l'utilizzo di farina tipo '0' con le caratteristiche previste dalla legge perché più adatta alle preparazioni da cucina e da forno. Deve presentare odore e sapore lieve e gradevole, **saranno preferite le farine provenienti da coltivazioni biologiche.**

Umidità non superiore al 14%.

LEGUMI

Da utilizzarsi secchi e confezionati secondo le norme vigenti. Sono quindi da escludere quelli in scatola. Nel caso di legumi secchi, essi dovranno essere consegnati in perfetto stato di conservazione, immuni da insetti e privi di corpi estranei. Saranno da preferire quelli ottenuti con mezzi di lotta integrata o coltivazione biologica, con scadenza non superiore ad un anno della raccolta.

CONSERVE E SEMICONSERVE

Le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente: per tutti i prodotti contenuti nella confezione dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato.

POMODORI PELATI

Devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione, contenuti in latte di banda stagnata. I frutti interi devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti, devono quindi possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti devono essere di qualità superiore di origine italiana a produzione tipica stagionale e di prima categoria: la fornitura deve avvenire come prescritto dalla relativa tabella dietetica ASL SALERNO..

Sarà somministrata solo frutta e verdura di stagione.

All'inizio della fornitura i prodotti dovranno essere accompagnati da certificazioni analitiche relative alla ricerca di residui di fitofarmaci come da normativa.

L'ortofrutta deve provenire da coltivazioni in cui si applicano i sistemi di lotta integrata, provvista di marchi registrati e riconosciuti a norma di legge; a tali marchi devono sottendere precisi disciplinari di produzione. I requisiti dei prodotti provenienti da coltivazioni a cui si applicano i metodi dell'agricoltura biologica, devono essere conformi a quanto stabilito dalla legge n. 220 del 17/9/95.

CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI ORTAGGI

- essere di recente raccolta;
- essere asciutti e puliti;
- essere maturi fisiologicamente non solo commercialmente;
- essere conformi in tutto alle caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste;
- essere omogenei e uniformi;
- essere privi di parti o porzioni non utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- essere privi di parassiti animali o vegetali;
- essere indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche;
- non presentare tracce di appassimento e comunque di alterazioni anche iniziali. Si sottolinea la

preferenza per ortaggi da coltivazioni biologiche e locali.

Si ricorda l'obbligo per le aziende produttrici circa l'osservanza dei tempi di legge relativi agli intervalli intercorrenti fra trattamenti con fitofarmaci e raccolta. È inoltre obbligo che non vengano utilizzati per l'immagazzinamento altri metodi di conservazione oltre alla bassa temperatura e all'umidità.

Gli ortaggi a bulbo e a tubero (aglio, cipolla, patate) non dovranno essere germogliati né trattati con raggi gamma.

CARATTERISTICHE GENERALI DELLA FRUTTA

La frutta dovrà essere esente da difetti, presentare le caratteristiche organolettiche della specie e della varietà

richieste, avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo, essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di vegetazione, a conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico, non essere danneggiata da grandine, né durante il trasporto.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti frutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici, gusto di fermentazione anche incipiente, che portino tracce di appassimento, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogenei, che siano parassitate (larve in attività biologica all'interno della frutta) scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche, crostone, spacchi semplici o raggianti da ticchiolatura...), che presentino distacco prematuro del peduncolo, sgambatura o morfologia irregolare dovuta ad anomalie di sviluppo.

Nel caso di frutta a provenienza necessariamente extracomunitaria (banane) è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto CEE. Il frutto non deve trasudare acqua, non deve essere eccessivamente maturo (macchie scure e polpa non consistente), né troppo acerbo ed essere pronto al consumo nell'arco di 4 giorni per prodotto conservato a temperatura ambiente; in questo periodo deve essere mantenuto il colore e la consistenza tipica del frutto maturo.

VERDURE SURGELATE

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 igieniche atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla norma di legge (D lgs 27/1/92 n. 110). Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, sì da garantire l'autenticità e la sicurezza del prodotto contenuto. La marca dei prodotti forniti nel corso dell'anno deve essere la stessa della confezione di campionatura.

MINESTRONE SURGELATO

Le verdure impiegate devono essere di almeno 11 tipi diversi rappresentati da verdure giunte a giusta maturazione, sane, brillanti e consistenti (a grana compatta i legumi), non parassitate, tagliate non troppo finemente a cubettatura omogenea e sciolta, senza eccessiva frammentazione, perfettamente pulite.

SPINACI

Il prodotto pulito e surgelato deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, non filamentoso, con assenza ai corpi estranei a glassatura compatta.

PISELLI FINISSIMI E FAGIOLI

Il prodotto deve essere sano, brillante ed integro, a giusta maturazione e privo di qualsiasi

difetto.

Nei casi di prodotti ottenuti da coltivazioni in cui si applicano mezzi di lotta integrata o coltivazioni biologiche dovranno essere disponibili i marchi autorizzati secondo norma di legge.

Confezionamento e trasporto surgelati

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche; i quantitativi richiesti dalle singole mense devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati. Gli automezzi usati per il trasporto dal centro di produzione o stoccaggio al consumo dovranno essere provvisti della autorizzazione per trasporto di prodotti congelati-surgelati ed impiegati in tutte le fasi del trasporto.

In ogni momento deve essere garantito il mantenimento della catena del freddo.

In generale: è opportuno chiedere alle ditte fornitrici dichiarazioni circa le caratteristiche del sistema di autocontrollo esistente in azienda.

CARNE BOVINA- PRODOTTI AVICOLI - ITTICI

CARNE di VITELLONE (FINO A 18 MESI)

La carne bovina deve essere fornita preferibilmente fresca o confezionata sottovuoto, ricavata da quarti posteriori e anteriori di vitellone e dai busti e selle di vitello, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio. Le carni devono essere della migliore qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione ed in buona condizione di frollatura, in ogni caso scevre di qualsiasi indizio che denoti una frollatura eccessiva.

Le svizzere dovranno essere preparate in loco, con l'utilizzo di carne in pezzi e non di carne già tritata o pronta.

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto del presente capitolato, si fa riferimento a quanto previsto dai regolamenti CEE n. 805/1968, n.1208/1981 e n. 2930/1981 e successive modificazioni che ripartiscono le carcasse bovine macellate in categorie, classi di conformazione, classi di ingrassamento.

Le carni bovine da fornirsi dovranno provenire da carcasse di animali maschi di età max di 18 mesi categoria A oppure da animali femmine che non abbiano partorito categoria E, classificate per la conformazione con le lettere della griglia CEE "U" o "R" e3 con stato di ingrassamento 2.

Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CEE e essere carne di origine nazionale (nato, allevato e sezionato in Italia).

La documentazione relativa all'idoneità del macello e del laboratorio di sezionamento rilasciata dal Ministero della Sanità sulla base delle direttive CEE n. 64/433 recepita dalla legge n 1073/1971 e dell'idoneità igienico sanitaria degli altri prodotti oggetto del presente appalto potrà essere richiesta in ogni momento da parte dell'Ente appaltante.

Il controllo e l'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di politene trasparente per alimenti e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato. I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili della mensa a secondo delle necessità.

Le confezioni di carne devono riportare l'etichettatura al fine della rintracciabilità delle carni, come previsto dal regolamento CEE n. 1760/2000.

POLLAME

Le carni di polli a busto devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali nati e allevati sul territorio nazionale. La macellazione di polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore

a 3 (tre) giorni e non inferiore a 12 (dodici) ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni devono essere di colorito bianco rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento

deve essere completo. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore (D.P.R. n. 503/82). Il pollo deve essere fornito esclusivamente a busto e deve essere evidente il bollo e la data del macello.

PETTI DI POLLO

I petti di pollo devono essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione o conservazione, provenienti da “allevamenti a terra” nazionali, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario; essere macellati da non oltre tre giorni e conservati a temperatura di refrigerazione. La carne deve essere di colorito bianco-rosso o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, non presentare caratteristiche organolettiche alterate. Non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. I petti di pollo devono

essere consegnati in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura con bollo CEE.

FUSILLI DI POLLO

I fuselli di pollo di origine nazionale da somministrare devono essere ricavate da pollo aventi caratteristiche dei polli di busto. Le cosce di pollo devono essere ben pulite, prive di pelle eccedente le parti anatomiche

richieste, I prodotti devono pervenire da macelli e laboratori di sezionamento, riconosciuti CEE e devono essere inoltre ben confezionati. Le normative specifiche a cui devono rispondere i prodotti sono D.P.R. 530/82, regolamento CEE 1906/90 e 1538/91. I fuselli di pollo devono essere consegnati in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

PRODOTTI ITTICI

Fornitura di prodotti esclusivamente surgelati e commercializzati in conformità al DL 27/01/97 n. 110.

I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili delle mense a seconda delle necessità.

Prodotto: il pesce dovrà essere surgelato all'origine e prodotto da grandi marche e di provenienza nordica. Il pesce dovrà essere confezionato, etichettato a norma del DL. 27/01/92.

Il prodotto dovrà essere accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle; non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento, deve pertanto corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (CM. n. 81 del 21/09/78). I tipi di pesce surgelati da utilizzare sono: bastoncini di merluzzo, platasse senza lisce.

Sono da escludere tutti i molluschi ed i crostacei.

Il prodotto deve essere a glassatura o ghiacciatura monostratificata non superiore al 20/25%.

Autocontrollo:

- Verifica temperatura di trasporto (massima -18 °C, tollerato -12 °C altrimenti avvisare veterinario o rispedire);
- Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire;
- Verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze;
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto);
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione;
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto) prelievo di campioni per

controllo dell'additivazione.

UOVA BIOLOGICHE

Le uova devono provenire da centri di imballaggio ufficialmente riconosciuti, ed essere imballate ed etichettate conformemente ai regolamenti CEE n. 1619/68, 95/69, 1907/90, 2617/93, 3117/94, 1274/91, alla Legge 3 maggio 1971 n.419 e al Decreto MAF 16.04.1986.

Sono richieste uova di categoria A e Extra A. del peso di gr. 60-65 categoria 2).

Autocontrollo

- Verifica etichettatura. Indicazioni obbligatoriamente riportate in etichetta:

1) Nome o ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato o che ha fatto imballare le uova

2) Numero distintivo del centro di imballaggio

3) Categoria di Qualità (A o Extra A)

4) Categoria di peso

5) Numero di uova imballate

6) Data di durata minima, non superiore a 28 giorni, espressa col giorno e il mese (Le uova devono essere consegnate al consumatore entro 21 giorni dalla data di deposizione

7) Raccomandazioni per la corretta conservazione domestica

- Verifica a campione della categoria di peso. Se non conforme rispeditura

- Verifica della temperatura di trasporto: le uova A o extra A dovrebbero essere trasportate a

- temperatura ambiente, è tollerata una temperatura di trasporto di +5 0C

- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli, prelievo per ricerca Nicarbazina.

- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

I prodotti lattiero caseari e il latte devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi del

D.P.R. 14.01.1997, n. 54; non sono conformi latte e prodotti lattiero caseari prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.

I suddetti prodotti devono recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio. L'etichettatura dovrà essere conforme al DL.vo. 19.03.1996 n. 251 e al D.L.vo 27.01.1992, n. 109.

LATTE

Per **latte** si intende il prodotto definito come latte pastorizzato dall'allegato C al D P R 14/01/1997, n. 54, con esclusione del "latte pastorizzato a temperatura elevata".

Il latte fresco pastorizzato di alta qualità dovrà essere etichettato come tale e dovrà rispondere ai requisiti fissati dalla Legge 03.05.1989 n.169.

FORMAGI FRESCHI

Non devono contenere additivi alimentari, la mozzarella dovrà essere freschissima. Da escludersi la produzione da latte in polvere.

FORMAGGI A MEDIA E LUNGA STAGIONATURA

E' prevista la fornitura di parmigiano reggiano di prima scelta.

Il parmigiano reggiano deve essere di almeno 22/24 mesi di stagionatura.

Le forme o le pezzature inferiori devono avere la crosta su cui deve essere visibile la marchiatura del consorzio.

GRASSI ANIMALI E VEGETALI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio extra-vergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto non deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa come acido oleico.

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato "ai sensi della legislazione in materia" (D.M. 31.10.1987 n. 509) Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole ed aromatico nonché colore e caratteristiche secondo la provenienza e contenuto in bottiglie scure.

BURRO

Per "burro si intende il prodotto definito all' art. 1 della Legge 23.12.1956 n.526, sottoposto a pastorizzazione, compatto, di odore e sapore gradevoli e di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno. La percentuale di grasso non deve essere inferiore all'82%. Deve rispondere anche alle caratteristiche stabilite dalla Legge 13.05.1983 e al già citato D.P.R. 54/97.

Autocontrollo.

- Verifica temperatura di trasporto (latte e ricotta max +4, tollerato +9, Burro, yogurt e formaggi freschi max +6 tollerati +14 altrimenti avvisare veterinario o rispedire).
- Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire. verifica dell'etichettatura, con riguardo alle scadenze.
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione.

SALUMI

Caratteristiche igienico sanitarie.

I salumi devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi del D. L.vo 30.12.1992 n.537; non sono conformi i salumi prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.

I salumi dovranno recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.L.vo. 19.03.1996 n. 251 e al D.L.vo 27.01.1992, n. 109.

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere del tipo senza polifosfati, di peso compreso tra i 6 e gli 8 Kg, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote e rammollienti, la carne deve essere rosa chiaro, compatta, il grasso deve essere chiaro, sodo, ben rifilato e senza difetti, il protein fat free content dovrà avere un valore minimo di 20.5.

Autocontrollo

- Verifica temperatura di trasporto (solo per il prosciutto cotto max +10, tollerato +14 altrimenti avvisare veterinario o rispedire).
- Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire. verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze.
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione.
- Prelievo di campioni per controllo dell'additivazione e del PFF.

SALE DA CUCINA

Il sale utilizzato per cucinare, sia fine che grosso, dovrà essere **iodato** e in piccola pezzatura (1Kg), per evitare la scorretta utilizzazione dello iodio in esso contenuto che tende a depositarsi sul fondo.