

ALLEGATO B

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI OGGETTO DELLA FORNITURA

INDICAZIONI COMUNI A TUTTI I GENERI DESCRITTI

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

- Tutte le derrate alimentari dovranno essere composte da materie prime provenienti da allevamenti e coltivazioni italiane (ad eccezione di alcuni prodotti come ad. esempio ananas, banane, altra frutta esotica, cacao, zucchero di canna, tè... che devono provenire da commercio equo e solidale) le quali dovranno essere lavorate, trasformate e confezionate in Italia.
- In ogni caso, per tutte le tipologie di derrate, tenuto conto degli indirizzi normativi in materia di contenimento dell'impatto ambientale, deve essere incentivata la provenienza da filiera corta locale o da produzione/filiera nazionale, al fine di ridurre l'impatto ambientale dei processi di produzione, approvvigionamento, stoccaggio, trasporto, ed accorciare la filiera in termini di minori passaggi tra produttore e consumatore.
- **COMPLETA** ed esplicita compilazione di documenti di trasporto e fatture;
- **ETICHETTATURA** in conformità al D.Lgs. n 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni, al D.Lgs. n°114/2006 e succ.mod. e integrazioni riguardante l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco)
- **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. 21/03/1973 e ss. mm. ii. 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.);
- **PRESENZA** dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc,)
- **TERMINE** minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni.
- **TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' ALIMENTARE** di filiera nei **prodotti agroalimentari**;
- **MEZZI DI TRASPORTO** igienicamente e tecnologicamente idonei in perfetto stato di manutenzione ed a norma; dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. n.327/1980 e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004)

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

Prodotti biologici

I prodotti biologici (anche identificati con l'abbreviazione BIO), sono assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, provenienti da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE (Regolamento CE 834/2007 in vigore sino a fine 2020, recentemente abrogato sostituito dal Regolamento UE 2018/848 a decorrere dal 1° gennaio 2021; Regolamento CE n. 889/2008 e seguenti) e dalle norme di recepimento nazionali, quali il decreto ministeriale 18 luglio 2018, recante disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) relativi alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione legato alla coltivazione di vegetali e all'allevamento di animali che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti, insetticidi). I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi essere:

- Provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, ecc)
- Caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dai Regolamenti CE di cui sopra.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- Per ortofrutta. Casette di legno e cartone alimenti
- Per oli: vetro verde
- Per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti
- Per pasta: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti
- Tutti i prodotti devono essere etichettati nel rispetto dei regolamenti CE sopra riportati.

Prodotti DOP, IGP

Tutti i prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Il marchio "DOP" (Denominazione di Origine Protetta), è applicato ai prodotti per i quali tutto il processo produttivo avviene in un'area geografica delimitata e nella quale si determina un legame univoco e specifico tra prodotto e territorio.

Il marchio "IGP" (Indicazione Geografica Protetta) è applicato a prodotti unici per gusto e tradizione, che per loro caratteristiche inimitabili e inscindibili dal territorio, hanno ottenuto Pag. 21/38

dall'Unione europea la registrazione come Indicazione Geografica Protetta.

Prodotti a filiera corta locale

Sono considerate in tale tipologia, ai fini del presente capitolato, le derrate provenienti da una zona di distanza non più di 200 chilometri dal luogo di consumo. A seconda della categoria merceologica delle derrate alimentari,

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

i criteri utilizzati fanno riferimento al luogo di coltivazione, di macellazione, di produzione (ultima fase del processo produttivo, incluso il confezionamento).

Prodotti del commercio equo e solidale

Si tratta di prodotti importati e distribuiti dalle Organizzazioni di commercio equo e solidale certificate dal WFTO o dal FLO o altri sistemi equivalenti.

CARNI FRESCHE, SALUMI E INSACCATI

CARNI FRESCHE

- **CARNI BOVINE:** La fornitura delle carni fresche Bovine deve essere effettuata nell'assoluto rispetto delle norme sanitarie vigenti in materia. La carne bovina oggetto della presente fornitura non deve avere subito alcun trattamento diverso da quello del freddo al fine di assicurarne la conservazione. Le carni devono essere di **ORIGINE E PRODUZIONE NAZIONALE** di primo taglio e classe compresa tra U ed R secondo le categorie CEE, deve essere priva di sostanze ad attività batterica o anabolizzante, ai sensi delle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 con garanzia di assoluta freschezza. Le confezioni dovranno avere le seguenti caratteristiche: **confezionata sotto vuoto**, involucro integro, carne ben aderente alla confezione, indicare classe, peso, data di macellazione, di confezionamento e di scadenza. La ditta deve scrupolosamente fornire i tagli anatomici che vengono richiesti di volta in volta dalle cucine e dai laboratori:

- **QUARTO POSTERIORE**
- **QUARTO ANTERIORE**

Le carni fresche sottovuoto non dovranno presentare tagli sulla loro superficie, dovranno essere ben sgrassate e tolettate; in particolare la percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non dovrà essere superiore al 7%, non verranno accettate quelle confezioni che presentino rotture manifeste, scollamento totale dell'involucro, dovranno essere prive di qualsiasi odore e/o sapore anormale e disgustoso e dovranno corrispondere alle vigenti disposizioni legislative. Il trasporto delle carni deve avvenire con mezzi idonei dotati di chiusura ermetica in modo da mantenere per tutta la durata dello stesso una temperatura compresa tra gli +1 e i +7 C°. La ditta dovrà necessariamente diversificare il costo delle carni a seconda dei tagli anatomici forniti.

- **CARNI BIANCHE:** Le carni di pollame, tacchino e coniglio dovranno provenire da animali allevati sul territorio nazionale e a terra. Le carni sopraccitate non dovranno essere trattate con acque ossigenate o altre sostanze decoloranti, con antibiotici o conservanti al fine di rendere la carne tenera. Il trasporto delle carni fresche dovrà avvenire su mezzi idonei attrezzati in modo da mantenere una temperatura compresa tra 0 e + 4 C°, ai sensi del DPR 327/80. Dovranno essere fornite le pezzature di volta in volta richieste dalle

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghiorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

cucine. Le confezioni fornite di etichette facilmente visibili dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- **denominazione del prodotto**
- **stato fisico**
- **numero di Lotto**
- **termine minimo di conservazione indicato con la menzione " da consumarsi preferibilmente entro..." seguito dalla data composta da giorno/mese/anno;**
- **modalità di conservazione ;**
- **il nome o la ragione sociale e la sede sociale del macellatore-confezionatore;**
- **la sede dello stabilimento;**
- **la data di macellazione e la data di produzione e confezionamento espressa in giorno/mese/anno.**

(VITA COMMERCIALE)

- **POLLO-BUSTO:** Deve provenire da animali di prima qualità, di buona conformazione e di ottimo stato di nutrizione, essere di recente macellazione (non oltre 4 gg) essere completamente dissanguato ,spennato e pronto per la cottura, essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di esofago, polmoni ed intestini. Non deve presentare ecchimosi o macchie verdastre, deve avere una carne di colorito tendente al giallo di buona consistenza e avere un peso alla consegna di KG 1/1,100.
 - **PETTO DI POLLO:** Deve presentare le stesse caratteristiche sopra citate per i pollo-Busti, essere ben pulito, senza pelle. Deve essere consegnato in confezioni o vaschette.
 - **FESA DI TACCHINO:** Deve avere tutte le caratteristiche delle carni bianche, provenire da animali maschi, Deve essere ben pulito privo di ali, di pelle e senza struttura ossea. Deve essere consegnato in confezioni o vaschette.
 - **CONIGLIO FRESCO:** Di provenienza nazionale, avente un'età tra gli 80 e i 120 gg di vita e devono avere un peso morto che varia da kg.1,2/1.5. La carne deve risultare di un colorito roseo chiaro e lucente.
- **CARNE SUINA:** Le carni di provenienza suina devono essere in confezioni sottovuoto, riportando le seguenti caratteristiche:
- denominazione del prodotto
 - stato fisico : fresco
 - categoria commerciale da cui le carni provengono,
 - termine minimo di conservazione,

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghiorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

- modalità di conservazione, nome e ragione sociale e la sede sociale del macellatore-confezionatore, la sede di confezionamento e dello stabilimento di macellazione, la riproduzione del bollo sanitario, il numero di lotto, la data di produzione espressa in g/m/a.

La consegna della merce deve avvenire con mezzi idonei e adatti a mantenere la temperatura compresa tra +0 e +4 C°.

I prodotti della carne suina dovranno provenire da animali allevati sul territorio nazionale, in particolare i **Filoni di Lombo di Suino Fresco**, devono provenire da carcasse di animali che non abbiano mai registrato pesi inferiori ai 30 Kg. ; dovranno essere privati della pelle, dei grassi costituenti in lardo, dovranno essere comprensivi di filetto e avere un peso di circa Kg.5.

- **AGNELLO** Animali lattanti normalmente macellati tra 20 e 50 gg. di vita. Le carni devono essere tenere di colore bianco roseo, con fibra molto fine di odore e sapore gradevoli, di consistenza molle e cedevole. I tessuti adiposi e sottocutanei debbono essere molto scarsi.

La carne di agnello dovrà provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale e provvista di timbro sanitario leggibile.

Gli animali dovranno essere allevati con prodotti di origine vegetale OGM FREE e senza utilizzo di promotori della crescita. Data di confezionamento del prodotto non antecedente a 48 ore dalla consegna.

- **CARNI BIOLOGICHE** devono avere le caratteristiche indicate in premessa.

SALUMI E INSACCATI

I salumi e gli insaccati devono essere ESCLUSIVAMENTE di produzione nazionale e prodotti in stabilimenti in possesso del bollo CE col numero di identificazione sanitaria, la qualità dei prodotti dovrà rispondere all'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie in materia di insaccati.

Nell'etichettatura deve essere indicata obbligatoriamente:

- il nome e la ragione sociale del produttore
- la sede dello stabilimento di confezionamento
- la quantità netta
- il termine minimo di conservazione
- la modalità di conservazione
- l'identificazione del lotto

- **PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO SEMIDOLCE INTERO ED A TRANCI**: Prodotto da coscia di suini allevati in Italia e macellati in stabilimenti italiani. Trattasi di prodotto confezionato del peso intero che può variare dai Kg 6 ai 7.

Il confezionamento o, eventualmente il porzionato da gr 100, dovrà essere sottovuoto e non presentare i seguenti difetti: grasso irrancidito, presenza di focolai di putrefazione (difetto di vena) ma bensì deve essere una carne al taglio di colore tra il rosso e il rosa, **priva di glutine** e con un aroma delicato e dolce. E' richiesta una stagionatura minima di 16 mesi.

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

- **PROSCIUTTO COTTO INTERO ED A TRANCI:** Prodotto da coscia di suini allevati in Italia e macellati in stabilimenti italiani. Il confezionamento o, eventualmente il porzionato da gr 100, dovrà essere di prima qualità senza aggiunta di polifosfati e proteine del latte, di caseinati alimentari e dovrà essere **privo di glutine**. Sono ammessi solo sale e aromi naturali. Il prodotto non deve contenere ingredienti contenenti OGM e sostanze che possano provocare intolleranze alimentari. Deve essere di provenienza nazionale del peso finito intorno ai Kg 7/8, rivestito parzialmente della propria cotenna, di aspetto asciutto, colore rosa opaco e di odore gradevole
- **WURSTEL DI POLLO o DI TACCHINO:** in confezioni da tre, del peso di circa gr. 125.
- **MORTADELLA BOLOGNA IGP DI PURO SUINO SENZA POLIFOSFATI:** Il confezionamento o, eventualmente il porzionato da gr 100, dovrà essere di prima qualità, senza odori particolari, del peso non superiore ai Kg. 4. Deve essere confezionata sotto vuoto, di colore interno rosa vivo, grasso bianco e profumo caratteristico.
- **SALAME:** Il confezionamento o, eventualmente il porzionato da gr 100 dovrà essere prodotto con carne di suino fresca, condito con sale e spezie, dovrà presentare un colore rosa/rosso e un buon sapore.. Deve avere una stagionatura non inferiore a gg 60 . Il prodotto non deve presentare muffe esterne o alcun segno irrancidimento.
- **BRESAOLA:** Ottenuta da carni di manzo e dalle parti anatomiche previste. Il confezionamento o, eventualmente il porzionato da gr 100, dovrà avere un colore compreso tra il rosso e il rosso vivo, avere una pezzatura non superiore ai 3 Kg. Dovrà essere **priva di glutine**, contenere sale, aromi e spezie. Al taglio dovrà essere compatta e non dovrà presentare filamenti o nervature.

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it