

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. Cassette 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.alberghieroriети.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.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti ortofrutticoli (salvo banane, ananas e pompelmi) devono provenire da coltivazioni nazionali. Frutta e verdura dovranno sempre essere fornite **di prima qualità e di prima scelta**; così come individuate dalla scienza merceologica, la quantità e la qualità della frutta e della verdura variano a seconda della stagione e pertanto della relativa produzione, dovranno possedere i seguenti requisiti: essere di buona qualità, sane, pulite, intere, non bagnate, non trasudanti acqua di condensazione dovuta all'improvviso salto termico. Esenti da attacchi parassitari, di colore e maturazione non artificiale, e avere raggiunto il grado di maturazione che le renda idonee al pronto consumo. Avere calibrature e grammature richieste. Non devono presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di putrefazione dovuta ad un'eccessiva conservazione. Dovranno essere confezionate in platoncini calibrati e riportare le seguenti caratteristiche su un lato o sull'etichetta:

- a) denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto
- b) prodotto, varietà e tipo
- c) qualifica di selezione "extra" o "prima"
- d) calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza dei frutti contenuti

I generi provenienti da coltivazioni biologiche dovranno essere muniti di etichette che attestino la certificazione di prodotto biologico. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, nome dell'organismo di controllo.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o verdura, portino tracce visibili di appassimento, ammaccature e screpolature., presentino morfologia irregolare dovuta ad insufficiente sviluppo e siano geneticamente modificate o comunque abbiano subito modificazioni genetiche.

SARA' COMPITO DEGLI ADDETTI ALLA CUCINA IL CONTROLLO DELLA QUANTITA' E DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.

FRUTTA

- **ANANAS:** di 1° Categoria, deve essere fornita al giusto grado di maturazione

- **ARANCE:** qualità Tarocco, Moro, Valencia, di 1° categoria, calibro 150/200 gr.

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

- **BANANE:** di 1° Categoria, deve essere fornita al giusto grado di maturazione, non presentare condensazioni all'interno dovute allo sbalzo termico, od una eccessiva temperatura di mantenimento. Non dovrà presentare ne ammaccature ne presenza di muffe soprattutto sulla parte iniziale.
- **KIWI:** di 1° categoria, calibro e grammatura 90/100 gr.
- **LIMONI:** di 1° categoria, di forma ovoidale, con epicarpo liscio, indenne da alterazioni o quant'altro possa pregiudicare la qualità del prodotto.
- **MANDARANCI, CLEMENTINI, MANDARINI:** di 1° categoria del calibro di 80 / 90 gr.
- **MELE:** qualità Golden, Stark. Grammatura 150/200, di 1° qualità.
- **MELE BIO:** qualità golden, renette, stark o fiji, di produzione italiana, provenienti dal Trentino alto Adige di prima categoria calibratura 150/180 gr.
- **PERE:** qualità William, Abate, Kaiser, Conference, Decane. Grammatura 150/200, di 1° qualità.
- **UVA:** di 1° categoria, deve essere costituita dalla totalità dei grappoli aventi bacche asciutte e mature; i grappoli devono presentarsi di media lunghezza e devono essere privi di ammaccature, muffe etc..
- **FRUTTA ESTIVA (susine, albicocche, cocomero, melone, pesche, fragole, ciliege):** dovranno essere di 1° categoria, di calibratura e grammatura adeguate al tipo di varietà di frutta.
 - Susine e albicocche non inferiore ai 70//80 gr.
 - Pesche e pesche Noci, calibro e grammatura 150 gr.
 - Cocomeri e Meloni di peso adeguato.
 - Fragole e ciliege di dimensioni idonee.

VERDURA

Gli ortaggi devono presentare le seguenti caratteristiche, essere confezionati negli imballaggi classici e tradizionali in uso nei mercati interni, avere precise caratteristiche merceologiche di specie, essere di recente raccolta, essere giunti ad una naturale maturazione fisiologica e commerciale, essere privi di terrosità o di altri corpi e prodotti eterogenei, essere privi di parti o porzioni non utilizzabili, essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare i caratteri organolettici.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati e non devono essere trattati con radiazioni gamma.

Le verdure non devono essere invase da muffe, concimi chimici o animali, ne eccessivamente bagnate. Devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare uniformità per quanto riguarda il peso, la qualità e il calibro oltre che riportare le specifiche riguardanti la produzione.

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.alberghieroriети.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it

- **AGLIO:** confezioni da kg. 1, bulbi resistenti e compatti, privi di stelo vuoto, ben maturi e privi di germogli
- **BASILICO:** deve essere mondato dalle radici e di taglio recente
- **BIETE:** devono essere conferite in cespi con foglie turgide sane, pulite senza acqua esterna artificialmente addizionata, la radice deve essere recisa alla base delle foglie, non deve essere presente lo stelo florale, né sabbia o terriccio
- **BROCCOLI:** le loro infiorescenze devono essere resistenti, di grana fine, serrata e compatta ed i boccioli completamente chiusi, del colore tipico della varietà. L'asse floreale deve essere tenero, pieno e non lignificato
- **CAROTE:** sane, ben pulite e prive di terrosità o sostanze estranee, prive di germogli e barbe e non legnose, di 1° categoria e in confezioni di kg 1.
- **CAVOLFIORI:** a forma di palla, di grana serrata, con infiorescenze carnose, di colore bianco – bianco paglierino, senza infiorescenze con presenza di foglioline tra i corimbi
- **CAVOLI CAPPUCCI**
- **CAVOLI VERZA**
- **CETRIOLI**
- **CIPOLLE BIANCHE, GIALLE E ROSSE:** confezioni da kg. 5, intere, sane e ben pulite, senza germogli o ciuffo radicale
- **FINOCCHI:** di 1 categoria, ben puliti, privi di terrosità, con l'assenza di fogliame in eccesso. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche.
- **INSALATA:** di 1° categoria (tipo: lattuga, insalata romana, scarola, canasta, gentile) priva di foglie gialle e rinsecchite, dovranno essere a cesti compatti e privi di acqua in eccesso. In platoncini Kg 1.
- **MAGGIORANA**
- **MELANZANE:** tonde e lunghe di 1° qualità, ben pulite, devono essere munite del calice e del peduncolo, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi, esenti da bruciature da sole

- **MENTA**

- **PATATE PASTA BIANCA, GIALLA, ROSSA:** devono essere esenti da odori particolari, retrogusto di qualunque genere ed origine, avvertibili prima e dopo la rottura del vegetale, devono avere una morfologia uniforme ed un peso minimo di gr. 60 e massimo 270 gr per ogni tubero, di 1 qualità, prive di germogli e di corpi estranei, di tracce di verde epicarpale, non devono manifestare condizioni di congelamento sia pregresso che in atto. Confezioni da kg. 5.

- **PATATE BIO**

- **PEPERONI:** gialli o rossi, di 1° categoria, ben puliti

- **POMODORI INSALATARI:** di 1 categoria (qualità San Marzano o Roma) privi di ammaccature o insetti che possano attaccare il prodotto, ben puliti e in confezioni di circa 1 KG.

- **POMODORI MATURI A GRAPPOLO:** ben puliti, di 1° categoria, privi di qualsiasi anomalia del prodotto stesso (ammaccature, pinzi di animali...)

- **POMODORI PACHINO E CILIEGINO:** ben puliti, di 1° categoria, privi di qualsiasi anomalia del prodotto stesso (ammaccature, pinzi di animali...)

- **PREZZEMOLO:** deve essere mondato dalle radici e di taglio recente; deve essere conferito in mazzetti come tutti i vegetali freschi come salvia, rosmarino, alloro.

- **RADICCHIO ROSSO:** (tipo Chioggia), ben pulito, cestino compatto, privo di terrosità e foglie deteriorate. In confezioni di 1° categoria, in platoncini da circa 6 cesti.

- **ROSMARINO**

- **RUCOLA:** di 1° categoria priva di foglie gialle e rinsecchite.

- **SALVIA**

- **SEDANO**

- **TIMO**

- **ZUCCHINE:** di 1° categoria, ben puliti, e prive di terrosità o corpi estranei, di varia tipologia. Devono presentare polpa compatta, colore verde chiaro e pochi semi.

- **VERDURE BIOLOGICHE** devono avere le caratteristiche indicate in premessa

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