

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.

PRODOTTI SURGELATI

Le materie prime destinate alla surgelazione devono rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme vigenti.

Tutti i prodotti devono essere conservati ad una temperatura stabile di -18° , dovranno essere imballati in confezioni originali, sigillate dal produttore al fine di garantire l'autenticità del prodotto in esso contenuto. Le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- Proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto
- Proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche od altro genere
- Impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas
- Non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, come ad esempio formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

Le confezioni non dovranno superare Kg 2,5. Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- La denominazione di vendita completata dal termine surgelato
- Il paese di spedizione
- Identificazione dello stabilimento per mezzo del numero di riconoscimento
- Il termine minimo di conservazione
- Le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- Le istruzioni per lo scongelamento o per il consumo
- Identificazione del lotto di fabbricazione o la data di confezionamento
- La massa nominale del prodotto, contenuto in KG
- Elenco degli ingredienti
- Il nome e la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore

VERDURA E ORTAGGI SURGELATI

Le materie prime destinate alla produzione di verdure e ortaggi surgelati dovranno essere di provenienza nazionale ed in ogni caso comunitaria

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

- **ASPARAGI:** puliti e privi di corpi estranei.
- **BIETOLA SURGELATA A CUBETTI:** pulita e priva di corpi estranei
- **CARCIOFI A SPICCHIO E INTERI:** accuratamente puliti e mondati
- **CICORIA:** pulita e priva di corpi estranei
- **FAGIOLINI EXTRAFINI:** accuratamente puliti e privi di corpi estranei
- **FUNGHI PORCINI:** puliti e privi di corpi estranei.
- **FUNGHI CHAMPIGNON:** puliti e privi di corpi estranei.
- **FUNGHI MISTI:** puliti e privi di corpi estranei
- **MINISTRONE DI VERDURE:** dovrà contenere una notevole varietà di legumi e verdure
- **PATATE FRITTE:** accuratamente puliti e privi di corpi estranei
- **PISELLI EXTRAFINI:** accuratamente puliti e assenti da fisiopatie e privi di corpi estranei
- **SPINACI A CUBETTI:** puliti e privi di corpi estranei

PESCE SURGELATO

Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità in base al Dlg 531/92. Le caratteristiche organolettiche dovranno essere quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, l'odore deve essere gradevole, colore vivo, consistenza del pesce solida ed elastica. Inoltre si dovrà vincolare il rispetto delle grammature tenendo conto della glassatura presente che non dovrà essere superiore al 20%.

- **BASTONCINI DI PESCE:** dovranno essere di CAT. A surgelati in confezioni originali non superiori a kg 1, ottenuti da filetti interi di merluzzo (**quantità minima di merluzzo 65%**), con carni di colore bianco, impanati, privi di macchie anomale, di spine o di resti di lavorazione, di pezzatura omogenea del peso di gr. 30 ciascuno. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre.
- **FILETTI DI PLATESSA:** surgelati in confezioni originali non superiori a kg 1, i filetti dovranno presentarsi senza bruciature, non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, essiccamenti, macchie di sangue, pinne o resti; presentare un colore della carne che varia dal bianco al

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

bianco avorio, inoltre la carne dovrà essere soda e mantenere le caratteristiche, gli odori e sapori tipici del prodotto.

- **GAMBERETTI, VONGOLE E COZZE** interi e/o sgucciati: surgelati in confezioni originali non superiori a kg 1, dovranno contenere una glassatura non superiore al 15%, essere perfettamente puliti e non contenere sabbia o qualsiasi altro resto dovuto alla lavorazione del prodotto
- **PALOMBO**: surgelati in confezioni originali non superiori a kg 1, dovrà presentarsi spellato e pulito
- **POLIPETTI, SEPIE, TOTANI, CALAMARI, CODE DI GAMBERO**: surgelati in confezioni originali non superiori a kg 1, dovranno avere una glassatura non superiore al 10% e dovranno essere consegnati puliti, privi degli occhi e delle viscere.
- **SCAMPI E MAZZANCOLLE**, surgelati in confezioni originali non superiori a kg 1

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