

ALLEGATO 2

TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI PRODOTTI ALIMENTARI UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI.

PASTA

La pasta deve essere prodotta, con le modalità previste dalla legge, di semola di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo; non deve presentare in modo diffuso difetti, tipo: presenza di macchie bianche e nere – bottatura o bolle d'aria – spezzature o tagli; deve essere indenne da infestanti e parassiti o larve di ogni tipo o da muffe ed altri agenti infestanti.

Non deve essere prodotta con farine scadenti o invecchiate e deve presentare resistenza alla cottura.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate, riportare dichiarazioni riguardanti:

- il peso netto
- il tipo di pasta
- la ditta produttrice
- il luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dalla normativa vigente, come ad es. la data di scadenza.

L'aggiudicatario si rende garante, assumendosi le correlative responsabilità, che le forniture siano del tutto conformi alle disposizioni di legge in materia di produzione, commercio, trasporto, imballaggi ed etichettatura.

PASTA SECCA ALL'UOVO

Deve essere prodotta con semola di grano duro e almeno grammi 200 di uova di gallina (senza guscio) per Kg. di semola.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge. Deve essere esente da additivi. Deve riportare tutte le dichiarazioni previste dalla legge.

RISO

Deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge.

Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche e definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Non deve essere infestato da parassiti né da larve di alcun genere, né da corpi estranei di alcun genere.

Non deve presentare i difetti tipici: striatura, vaiolatura interna.

Il riso deve essere di tipo Parboiled, Razza 77.

FORMAGGIO

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "GRANA PARMIGIANO REGGIANO" prodotto in zona tipica.

Deve essere stagionato 24 mesi. Non deve contenere sostanze antifermentanti, come formaldeide o altro. Non deve presentare difetti esterni dovuti a marcescenza o interni tipo occhiature dovute a fermentazioni indesiderate. Non deve avere odori o sapori anomali.

Deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "PARMIGIANO-REGGIANO".

I formaggi da taglio del tipo Asiago, Italice, Stracchino, Fontina, Parmigiano Reggiano (da pasteggio stagionatura di almeno 18 mesi), Mozzarella, non devono presentare alterazioni esterne od interne.

I prodotti devono presentare all'analisi un contenuto di materia grassa conforme alle vigenti disposizioni legislative.

Il latte di vaccino utilizzato nella fabbricazione dei formaggi deve tassativamente provenire da allevamenti indenni da TBC.

Tutti i formaggi oggetto della fornitura dovranno essere di ottima qualità, prodotti con tecnologie adeguate e in perfetto stato di conservazione; dovranno inoltre sempre corrispondere ai requisiti previsti. In particolare:

- Asiago: dovrà essere esclusivamente di produzione nostrana regionale ed avere tutte le caratteristiche dell'Asiago proveniente dalla zona tipica (a denominazione d'origine, di 1^a scelta).
- Italico: dovrà essere tipo "Bel Paese" maturo, cioè prodotto da almeno 3 mesi, di produzione nazionale.
- Fontina-Fontal: dovrà corrispondere alle caratteristiche tipiche del Fontal in commercio.
- Stracchino: formaggio fresco di latte vaccino, sapore delicato e burroso. Avrà forma quadrata, molto schiacciata a crosta sottilissima, molle ed umido, da consumare 15-20 gg. dopo la produzione. Sulla confezione dovrà essere riportata la data di scadenza.
- Mozzarelle dovranno essere di ottima qualità e di fresca produzione, ricavate dal latte vaccino intero nella forma di bocconcini da gr. 80/100; dovranno corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture dei formaggi e dovranno, infine, essere fornite in confezioni sigillate riportanti la data di scadenza.

D.L. n. 98 – 11.04.1986 deve essere indicata la data di confezionamento e dichiarato il termine minimo di conservazione (DPR n. 322 – 18.05.1982).

PRODOTTI AVICOLI

Le caratteristiche dei prodotti acquistati devono essere quelle del prodotto fresco e/o congelato "a busto", eviscerato e completamente pulito (senza testa, collo e zampe) e la carne deve essere di colore bianco/rosa.

In particolare i tipi acquistati dovranno essere:

Filetto di pollo fresco e/o congelato,
Petto di pollo senza pelle,
Fesa di tacchino fresca e/o congelata,
Petto di tacchino senza pelle.

I polli devono essere di produzione nazionale, sani, esenti da fratture, ematomi, edemi, con pelle elastica e pulita senza ecchimosi.

I prodotti avicoli devono provenire da allevamenti "a terra". Non devono essere allevati con uso di sostanze ormonali e non devono presentare residui di antibiotici e chemioterapici.

Confezioni ed indicazioni sugli imballi devono corrispondere a quanto previsto dalle vigenti disposizioni legislative e sanitarie.

UOVA FRESCHE

Uova fresche dovranno avere le seguenti caratteristiche qualitative:

- essere di 1^a categoria, fresche, del tipo a guscio rosso del peso di 60-65 gr;
- il guscio dovrà presentarsi senza incrinature, ruvido, pulito, alla cottura non dovrà rompersi facilmente;
- la camera d'aria dovrà essere un contorno indeciso e non dovrà superare l'altezza di mm 6;
- allo scuotimento il contenuto non dovrà manifestare oscillazioni;
- l'albume dovrà essere incolore e fluido nella parte esterna, globoso in quella interna e all'apertura dovrà presentare la caratteristica trasparenza; il tuorlo all'apertura dovrà essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa con la membrana di conformazione omogenea e non appiattita ed il contenuto non dovrà recare macchie di sangue, emanare odori acidi o comunque sgradevoli né avere sapori particolari o stantii (es. muffa, ecc.).

UOVA PASTORIZZATE

Prodotto ottenuto dalla sgusciatura di uova fresche, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, a temperatura inferiore ai 4° C, di categoria A (caratteristiche definite sul Reg. CEE n. 2772/75 – 29.10.1975).

Assenza di additivi, conservanti e coloranti, prive di impurità, calaze o pezzi di guscio o macchie di sangue. Assenza di odori o sapori sgradevoli.

PRODOTTI ITTICI

Il pesce deve essere solo surgelato e privo di lische.

Le tecniche della surgelazione utilizzate e la successiva conservazione devono essere tali da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto e le sue qualità intrinseche. D.Lgs. n. 110 – 27.01.1992 attuazione Direttive CEE 89/108 e successive modificazioni e integrazioni.

I prodotti e l'imballo devono essere conformi a quanto previsto dalle vigenti disposizioni legislative e sanitarie.

CARNE FRESCA e/o CONGELATA da posteriore di VITELLONE

La carne deve presentare un colore rosso, una tessitura compatta e grana fine, sapore e odore gradevoli.

Il grasso deve essere di colore bianco ed i tagli devono presentare una buona consistenza.

La qualità dovrà rispettare le norme vigenti in materia ed essere conforme al Regolamento di igiene del Comune di Reggio Emilia.

CARNE FRESCA da anteriore di VITELLO

La carne deve presentare un colore chiaro tendente al rosa, pastosa al taglio ma non tendente al viscido.

Il grasso deve essere bianco e consistente.

PANE

Il pane non dovrà contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Nel pane "speciale" deve essere dichiarato il tipo di ingredienti impiegati che debbono in ogni caso rientrare tra quelli indicati e consentiti dalla normativa.

La mollica dovrà essere soffice e non troppo abbondante, la crosta friabile.

GRISSINI

Preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti.

Grissini speciali: preparati con la farina di tipo 0 o 00, acqua e lievito, con o senza sale e aggiunta dei condimenti e degli ingredienti ammessi per la preparazione del pane "speciale" condito.

Devono essere friabili. In confezione da ristorazione (14 – 16 g.).

OLIO

L'olio usato per condimento (per gli alimenti a crudo) deve essere olio di oliva extravergine (non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico). Dovrà corrispondere alle caratteristiche Reg. CEE 2851/98.

L'olio usato per la cottura deve essere olio di semi (monoseme) di arachide.

Deve essere costituito dal 95% di olio di semi di arachidi e contenente il 5% di olio di sesamo in conformità alle vigenti leggi.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme di legge.

Il burro deve essere di pura crema fresca di latte vaccino e non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%.

Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Non deve esserci crescita di muffe, né alcuna altra contaminazione microbiologica.

I prodotti devono essere esenti da sostanze coloranti, da corpi estranei e da additivi di qualsiasi specie.

CARNE FRESCA e/o CONGELATA di MAIALE

Il colore deve essere roseo tendente al bianco, con la superficie del taglio lucente e vellutata.

La grana e la tessitura deve essere finissima, delicata e di consistenza molle.

La carne deve essere untuosa al tatto ed il grasso presente deve essere bianco e consistente.

Le carni e l'imballo devono essere conformi a quanto previsto dalle vigenti disposizioni legislative e sanitarie.

LATTE

Latte a lunga conservazione UHT intero (almeno 3,2% di sostanza grassa).

Latte a lunga conservazione UTH parzialmente scremato (dall'1,0 all'1,8% di sostanza grassa).

YOGURT

Yogurt intero

Yogurt magro

Yogurt alla frutta. Deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grasso agli additivi aggiunti per il prodotto yogurt alla frutta.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dalla vigente normativa.

ORTAGGI

Gli ortaggi devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

Gli ortaggi, se non freschi di stagione, possono essere surgelati, ma non in scatola, eccetto per i pomodori pelati interi, ed i fagioli borlotti e spagna.

Le carote devono essere di prima qualità; i piselli devono essere di qualità fini; i fagiolini devono essere di qualità semifini e i finocchi devono essere di prima scelta senza gambo.

FRUTTA

La frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con peculiari caratteristiche organolettiche della specie e con maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo degli utenti. In particolare:

- a) tutta la frutta deve essere di prima scelta, di pezzatura uniforme;
- b) le arance devono essere di prima qualità (di tipo tarocco ovale);

- c) i mandarini devono essere di prima qualità (di tipo clementine) senza semi;
- d) le mele devono essere di prima qualità (tipo golden, delicious, stark delicious);
- e) le pere devono essere di prima qualità (tipo abate, kaiser);
- f) l'uva da tavola deve essere di prima qualità (tipo Italia, regina);
- g) le pesche devono essere di prima qualità (di tipo polpa gialla o polpa bianca);
- h) le albicocche devono essere di prima qualità, calibro minimo 40 mm (differenza massima tra i frutti dello stesso calibro non superiore a 10 mm);
- i) le susine devono essere di prima qualità (differenza massima tra i frutti dello stesso calibro non superiore a 10 mm).

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere dichiarato non addizionato di fosfati, deve essere di coscia, affettato di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Deve essere magro, morbido e ben prosciugato.

Non deve essere usato quello affettato e confezionato sottovuoto e inoltre:

- 1) la fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- 2) non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore;
- 3) non deve presentare iridizzazione, picchiettatura o altri difetti.