

CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

I prodotti forniti dovranno essere confezionati a norma di legge, in modo da proteggere i medesimi da ogni contaminazione.

Su ciascuna confezione singola e multipla dovranno comparire, su apposita etichetta ben visibile, le diciture di legge previste.

Sul documento di trasporto dovrà essere indicato il numero di lotto di produzione per ciascun prodotto, per consentire la rintracciabilità dei medesimi.

Tutti i prodotti dovranno essere di provenienza della Comunità Europea.

Per ogni prodotto la ditta dovrà produrre la scheda tecnica.

A titolo esemplificativo si elencano le caratteristiche dei seguenti prodotti:

PASTA ALIMENTARE

La pasta deve essere conforme alle prescrizioni di cui alla legge 4.7.1967 n° 580 e alla legge 18.6.1971 n°440.

Dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione; dovrà avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea.

Dovrà essere priva di farina estranea, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Non dovrà presentarsi frantumata, alterata o avariata.

Dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali; rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.

Dovrà infine resistere alla cottura per non meno di quindici minuti, senza subire un'eccessiva alterazione di forma.

Pasta di semola di grano duro:

Dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- a) acqua max. 12,5%
- b) acidità in gradi su 100 parti di sostanza secca: max. 4
- c) ceneri su 100 parti di sostanza secca: min. 0,70-max0,90
- d) cellulosa c.s. min. 0,20 – max 0,45
- e) sostanze azotate c.s. 10.5

Confezionamento:

Gli involucri dovranno recare, in lingua italiana, il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello Stabilimento, la denominazione ed il titolo di pasta, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto sul quale, a norma della legge 4/7/1967 n° 580, sarà tollerata una differenza massima del 2%.

RISO

Dovrà essere del tipo semifino vialone nano con i requisiti fissati dalle Leggi 18/3/1958 n°325 e 5/6/1962 no 586e del tipo parboiled.

La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione della tolleranza consentita e dei relativi limiti, sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente ai sensi delle leggi citate all'art. 1, in vigore ai momento della consegna.

Il riso dovrà, comunque, essere dell'ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione di secondo grado, essere fresco di pila, ben secco, ben spagliato e mercantile sulla buona media dell'annata.

Dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa e impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti); non dovrà essere inoltre, nè alterato, nè avariato; dovrà infine resistere alla cottura per non meno di quindici minuti, senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione di forma.

OLIO

Gli oli di semi dovranno essere fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi e non dovranno rilevare odori disgustosi di rancido, di putrido, di muffa, ecc.

Dovranno presentare una acidità libera totale calcolata in acido oleico non superiore allo 0,5%.

Non dovranno comunque contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione.

La decolorazione dei pigmenti, eventualmente presenti, dovrà essere effettuata a norma dell'art. 3 della Legge 27/1/1968 n. 35.

Dovranno in ogni caso derivare dalla lavorazione di un unico seme.

Olio di arachide

Dovrà essere di colore giallo molto chiaro, di odore e sapore lievissimi ricordanti quello delle arachidi ed avere i requisiti stabiliti dal D.P.R. 22.12.1954 no 1217e successive modificazioni.

Olio extravergine di Oliva

Dovrà essere di produzione giovane (da 3 a 12 mesi di produzione), in perfetto stato di conservazione, odore fruttato, colore variante dal giallo paglierino al giallo dorato, al giallo verdastro.

Dovrà essere esclusivamente ottenuto meccanicamente dalle olive, non aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

Dovrà contenere non più dello 0,8% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna (legge 13.11.1960 n° 1407) e riportare l'indicazione della provenienza.

Le caratteristiche fisiche dovranno essere quelle previste dal regolamento CEE n° 1429/92.

CAFFÈ

Dovrà essere macinato, contenuto in confezioni sottovuoto.

Sulla confezione dovranno essere riportati a caratteri indelebili ben visibili e leggibili: il nome, la ragione sociale e la sede legale dell'impresa importatrice, oppure l'impresa confezionatrice dei prodotti, il peso netto e, se costituito dalla miscela di due o più specie di caffè torrefatto, la denominazione "miscela di caffè".

Potrà contenere impurità di origine vegetale non superiori al 5%.

PURE'

Dovrà essere un preparato di patate a pasta gialla disidratate, lavorate in fiocchi, confezionate in sacchetti di alluminio termosaldati.

TONNO IN OLIO DI OLIVA

Dovrà essere tonno di buona qualità, poco salato, di consistenza solida ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore rosato uniforme senza macchie scure, con fasce muscolari integre derivanti da tranci circolari (massimo 4 pezzi di pesce), assenza di parti estranee e acqua. Sono pertanto esclusi i prodotti ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca" benché più pregiati. All'atto dell'apertura il tonno dovrà risultare totalmente immerso nell'olio di oliva.

ACQUA MINERALE E BIBITE

Le acque minerali e le bibite dovranno rispondere a tutte le condizioni previste dalle normative vigenti. Le bibite dovranno essere preparate esclusivamente con acqua minerale naturale di sorgente, leggera, batteriologicamente pura, priva di contaminanti, limpida, brillante, con basso contenuto salino (inferiore a 0,2gr/litro quale residuo secco a 180°C), povera di calcio (al di sotto dei 30mg/litro), lievemente acidula. Il contenuto in nitrati dovrà essere inferiore a 6mg/litro.

La data di imbottigliamento dell'acqua in consegna dovrà essere inferiore a 60 giorni.

Sia le bottiglie di acqua minerale gassata che le bibite dovranno essere addizionate di anidride carbonica, esente da gas nocivi.

I tappi a corona, ove contengano uno strato conglomerato di sughero, dovranno portare, sulla parte destinata a essere a diretto contatto con il liquido, uno strato di materiale plastico o altro isolante idoneo, oltre che assicurare la perfetta tenuta e non essere ossidato.

BIBITE ANALCOLICHE A BASE DI SUCCO DI FRUTTA

(aranciata, limonata, pompelmo ecc.)

- dovranno avere presenza di succo di frutta base almeno del 12%
- senza zuccheri aggiunti
- con presenza di sodio saccarinato o aspartame come dolcificante
- con presenza di correttore di acidità

BIBITE ANALCOLICHE NON A BASE DI SUCCO DI FRUTTA

- è ammessa la presenza di coloranti E104, E150d, E110, E122 secondo le vigenti normative
- senza zuccheri aggiunti
- con presenza di sodio saccarinato o aspartame come dolcificante
- con presenza di correttore di acidità

SUCCHI DI FRUTTA

Di vario gusto, sia al naturale che con aggiunta di zuccheri.

Il prodotto quello definito dal D.P.R. n. 489 del 18.05.1982 e successive modificazioni.

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n° 139 del 31.03.1980, art. 1.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata
- elenco degli ingredienti compresi gli additivi e la qualità
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- termine minimo di conservazione come da D.P.R. n. 489 del 18.05.1982

Il contenuto di ogni bottiglia o brick deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

SALUMI

Per la conservazione degli insaccati sarà consentito solamente l'impiego di nitrito di sodio e di potassio nella quantità massima di 15gr. per Kg. di prodotto finito, oppure l'uso di salnitro nella quantità di 25 gr. di prodotto finito; la polvere di latte scremato potrà essere aggiunta in quantità non superiore al 2%, tranne che per il prosciutto senza lattosio.

Prosciutto cotto di prima qualità senza polifosfati aggiunti:

Dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla coscia pressata, con giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate senza aree vuote, senza difetti esterni né interni. Dovrà essere magro, ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio e senza polifosfati aggiunti. Confezionamento sottovuoto in sacco alluminato.

Mortadella di Bologna:

Dovrà essere di prima qualità, confezionata tassativamente con carne e grasso di maiale, contenere non più del 25% di grasso duro di suino (lardelli), con esclusione di parti tendinee e cartilaginose; sale e droghe in giusta proporzione. L'odore dovrà essere gradevole, ma non troppo aromatico per eccessive quantità di spezie. Le sostanze impiegate nell'impasto, le fasi dell'insaccamento, della stufatura, dovranno essere eseguite in ottemperanza alle disposizioni contenute nel R.D. 20/12/1928 n°3298 e successive modifiche. La mortadella dovrà presentarsi in perfetto stato di conservazione. Le parti carnose dovranno essere di colore roseo, il grasso bianco sodo. La massa insaccata dovrà presentarsi compatta e senza vuoti. L'umidità dovrà essere contenuta nel limite massimo del 40%. Dovrà essere, infine, senza polifosfati aggiunti.

Pancetta affumicata:

Dovrà avere colore dorato all'esterno, rosso al taglio per le parti magre, odore gradevole e delicato del fumo, sapore dolce, consistenza media, non stagionata ma neppure molle.

SpeckIGP:

Dovrà essere prodotto con la coscia di suino nazionale, stagionatura tra le 20 e 24 settimane, con un quantitativo di sale non superiore al 2%.

Wurstel:

Dovrà essere di prima qualità di puro suino, senza glutine, senza pelle, senza lattosio e/o polifosfati aggiunti. Il peso dovrà essere di circa gr. 80.

FORMAGGI

I formaggi dovranno corrispondere ai requisiti organolettici previsti dalla vigente legislazione in materia di formaggi e latticini contenute nel R.D.L. 15.10.1925 n°2033 e L. 17.05.1939 n°396 e successive modifiche. I formaggi di "origine" e "tipici" dovranno inoltre corrispondere alle disposizioni previste dalla L. 10.04.1954 n° 125, D.P.R. 05.08.1955 n° 667 e conseguenti procedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche del D.P.R. 18.11.1953 n° 1099 (esecuzione, convenzione, uso nominativo di origine e denominazione dei formaggi).

Caciotta

Dovrà essere di zona tipica di produzione. Dovrà avere pasta di tipo granuloso -omogenea, di sapore fresco, dolce, cremosa, di colore bianco ed essere esente da processo di indurimento o di colatura per fluidificazione della pasta. Il contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non dovrà essere inferiore al 50%.

Gorgonzola

Dovrà essere prodotto nelle zone tipiche, con gusto dolce, regolarmente maculato, maturo, scelto, con un minimo di grasso sul secco del 47% e umidità non superiore al 50%.

Stracchino

Dovrà essere prodotto con latte intero fresco di vacca, la pasta dovrà essere cremosa e morbida, di colore bianco tendente al paglierino, di sapore dolce e fine, maturazione da 6 a 10 giorni, contenuto in materia grassa sulla sostanza secca non inferiore al 50%.

Ricotta

Dovrà provenire dalla cottura e cagliatura spontanea o provocata dall'innesto di siero acido del siero del latte vaccino e successiva sgrondatura dell'acqua in eccesso entro canestri dalla forma tipica. Il colore dovrà essere bianco, senza segni di ingiallimento o indurimento superficiale, la pasta tipicamente granulata, inconsistente, il sapore dolce tipico, la stagionatura dovrà essere praticamente nulla. Grasso massimo su sostanza secca 6%.

Mozzarella

Dovrà provenire da zona tipica di produzione e prodotta con latte di vacca. Dovrà avere forma rotonda, molle, lievemente umida e lucida alla superficie. La pasta dovrà essere di colore bianco o leggermente grigio, mai gialla, dolce, fine e delicata, elastica e dovrà racchiudere in sé, in abbondanza, un siero grasso lattiginoso che dovrà liberarsi parzialmente dal formaggio durante la sua conservazione.

UOVA

Dovranno essere di provenienza nazionale, fresche, di categoria A, con guscio mondo da sozzure ed aventi tutti i requisiti di freschezza e di grossezza che commercialmente si attribuiscono alle uova di prima qualità. Non dovranno avere subito alcun trattamento di conservazione nè essere state refrigerate a temperature inferiori a 8°C. Saranno escluse dalla fornitura le uova che si presenteranno calanti, guaste e di cattivo odore, non piene o comunque non fresche. Il peso dovrà

essere di gr. 63/73 (Regolamento CEE 1511/96). Dovranno essere fornite anche uova pastorizzate in brick da litri 1, nel formato misto tuorlo-albume.

LATTE

Dovrà essere prodotto con latte del tipo sia intero che parzialmente scremato, omogeneizzato, pastorizzato, a lunga conservazione con trattamento UHT in confezioni da cc. 1000, rispondente ai requisiti previsti dalle normative vigenti.

PANNA

Dovrà essere crema di latte da cucina, a lunga conservazione (grasso compreso fra il 19 e il 25%), in confezioni da grammi 500, con indicata la data di scadenza.

BURRO

Il burro è quello denominato "burro fino di centrifuga". Dovrà essere di prima qualità, commercialmente perfetto, di latte di mucca sana e ben nutrita. Dovrà essere di fresca lavorazione, compatto di odore e sapore gradevoli, di colore giallognolo naturale, uniforme tanto alla superficie che all'interno, non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o grassi di qualsiasi natura, non sottoposto ad annacquamento ed a rigenerazione, quindi privo di difetti che ne alterino il sapore, l'odore e l'aspetto. Il burro dovrà avere una percentuale di grassi non inferiore all'82 %. Il burro dovrà comunque rispondere ai requisiti prescritti dal D.L. n° 562 del 15.10.1925 e della legge 23.12.1956 n. 1526, modificata con legge 13.05.1983 n. 202.

YOGURT FRUTTA

Dovrà essere preparato da latte intero pastorizzato, parzialmente concentrato o non, innestando i batteri acidificanti a 45° C e mantenendo il latte a temperatura fino a sua coagulazione. Dovrà avere un contenuto in acido lattico non inferiore al 6 per mille. Dopo la sua preparazione lo yogurt dovrà essere addizionato con frutta fresca o conservata ed eventualmente con saccarosio, allo scopo di ottenere il prodotto comunemente noto come "yogurt alla frutta". Sarà ammesso l'uso di coloranti naturali e di acido sorbico o suoi sali nella marmellata usata per la sua preparazione. Dovranno essere forniti anche yogurt magri alla frutta e yogurt al naturale. Lo yogurt dovrà essere confezionato in contenitori di plastica rispondenti alle normative vigenti. Detti contenitori dovranno chiaramente recare all'esterno l'indicazione del tipo di frutta aggiunta allo yogurt, nonché la data di scadenza.

CARNI AVICOLE

Le carni avicole dovranno essere sottoposte a controllo sanitario.

I busti di pollo, di gallina e di tacchino dovranno:

- provenire da animali di 1° qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione;
- essere completamente dissanguati, perfettamente spennati e pronti per la cottura;
- essere privi di collo, testa, zampe, completamente eviscerati e privi di uropigio, esofago, trachea, gozzo, polmoni, stomaco ed intestini;
- essere perfettamente esenti da fratture, edemi ed ematomi;

- presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito e senza ammassi adiposi sulla regione perineale e della cloaca;
- essere ricoperti da pelle pulita, elastica e non disseccata, senza soluzioni di continuità, ecchimosi e macchie verdastre;
- avere una carne di colorito bianco-rosa tendente al giallo per i polli e per le galline, bianco-rosa per i tacchini; di buona consistenza, non flaccida;
- avere un peso netto di circa kg. 1,1 per i busti di pollo, di circa Kg. 2,2 per i busti di gallina e di circa Kg. 11 per i busti di tacchino;

I petti di pollo e di tacchino dovranno:

- presentare le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo e di tacchino per quanto applicabili;
- essere ben puliti, senza pelle e senza osso (solo per i petti di pollo);
- non essere inferiori, per ciascun petto intero, al peso di gr. 220 per il pollo e di gr. 1.500 per il tacchino;

Le cosce e i fuselli di pollo e le cosce di tacchino dovranno:

- presentare, in quanto applicabili, le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo e per i busti di tacchino;
- essere ben pulite e pronte per la cottura.

CARNI BOVINE E SUINE

Le carni bovine e suine dovranno essere sottoposte a controllo sanitario.

Dovranno essere di I° qualità, provenire da animali adulti delle migliori razze da carne, trasportate nel rispetto delle norme vigenti in materia. Dovranno presentare i più elementari requisiti di igienicità e di toelettatura ed inoltre dovranno provenire da animali non eccessivamente grassi e con rapporto quantitativo, muscolo/grasso, identificabile in una mazzatura moderata.

Non ammessa la fornitura di carni che provengono da animali con deficiente stato di nutrizione o che presentino un'accentuata frollatura o un'eccessiva umidità superficiale con modificazione dei caratteri organolettici (odore, colore, consistenza).

PESCE

Tutti i prodotti ittici, compresi quelli di provenienza estera, dovranno riportare la certificazione dell'avvenuto controllo sanitario previsto dalle normative vigenti.

Dovranno essere di 1° qualità opportunamente selezionati per peso, eviscerati, nettati. Il tessuto muscolare del pesce dovrà essere di colore chiaro ed esente da suffusioni di colorito marrone per la formazione di metamioglobina. I grassi non dovranno aver subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali dovranno essere esenti da bruciature di congelazione.

La percentuale di glassatura (acqua di copertura stratificata) non dovrà superare il 20%. Tale percentuale da indicare sulle confezioni non dovrà essere inclusa nel peso dichiarato. Su ogni confezione dovrà essere indicato il peso netto.

Le percentuali di acqua di scongelazione non dovranno essere superiori al 20%, tenuto conto di uno scongelamento effettuato alla temperatura di + 4° C per 24ore.