

 Ministero dell'Istruzione e del Merito		
Istituto d'Istruzione Superiore - Paola		
 ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE PIZZINI-PISANI S.p.A.	 IPSEA "SAN FRANCESCO" Istituto di Istruzione Superiore S.p.A.	 MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO LICEO STATALE "GALILEO GALILEI"
Indirizzo VIALE DELLA LIBERTA', 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982582613 Fax 0982582991	Indirizzo VIA SANT'AGATA, 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982610327 Fax 0982621852	Indirizzo VIA G. MANCINI SNC, 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982613505 Fax 0982582355
Email CSIS072008@istruzione.it Pec CSIS072008@pec.istruzione.it Sito web https://www.iispaola.edu.it/		

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI DELLA PRIMA

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTI I PRODOTTI ALIMENTARI

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

- Completa ed esplicita compilazione di documenti di trasporto e fatture;
- Precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- Corrispondenza delle derrate a quanto stabilito nel foglio ordinazioni;
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal Reg. Ce 1169/2011, e rispetto delle caratteristiche merceologiche dei vari prodotti;
- Termine minimo di conservazione dei prodotti, ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, latine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.; il materiale utilizzato per il confezionamento dovrà risultare conforme alle disposizioni del D.M. 21.3.1973 e successive modifiche 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.); Le confezioni oltre alle altre indicazioni previste dal Reg. Ce 1169/2011 ed al regolamento CE n. 178/2002, dovranno riportare:
 - Numero di lotto di produzione
 - la ditta produttrice (ragione sociale, sede);
 - il luogo di produzione;

la sodezza;

- Caratteristiche organolettiche specifiche dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.);
- Mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- I prezzi d'acquisto proposti devono essere in sintonia con il mercato (locale, c/o regionale, c/o nazionale);
- Il vietato l'impiego o la conseguenza di denotare alimenti con nomi di ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati.

CARNI

LA FILIERA DI CARNE BOVINA TRASFORMATA A FREDDO, LA CARNE DI CARNEVINO

Ai fini della tipizzazione delle carni si fa riferimento a quanto previsto dal n. 1200/1981 n. 29/10/1981 e successive modifiche, in attuazione al decreto legislativo n. 59 del 28/2/1998, regolamento C.E. n. 307/1998 che ripartisce uno le carni delle bovini in macellati in carni e in carni di confezionamento e in classi di ingrossamento.

Le carni bovine dovranno:

- provenire da animali macellati in Italia da almeno 7 (sette) giorni;
- provenire da animali di origine italiana (allevati in Italia), macellati e sottoposti a sezionamento presso impianti nazionali riconosciuti in base all'art. 13 del D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenza di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere confezionata sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, il prodotto non deve presentare liquidi, macchie superficiali di colorazioni anomale;
- la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto C.E., l'USSL territoriale dell'azienda produttrice, la specie il taglio, lo stato di freschezza della carne e l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i Regolamenti Comunitari (griglia C.F.).

I regolamenti C.E. richiedono che i materiali di confezionamento debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto da -

1°a +4°C e al momento della consegna non superiori a +10°C.

I mezzi refrigerati devono essere muniti di datalogger per la registrazione in continuo delle temperature e se richiesti esibiti al personale addetto al ricevimento della merce.

Carni di bovino adulto

Le carni dovranno:

- provenire da carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 (due) anni – categoria A;
- provenire da animali classificati per la conformazione con la lettera “U” e per lo stato di ingrassamento con il numero 2 (due).

La carne dei petti dovrà presentarsi completamente dissanguata, di colore bianco rosato uniforme di consistenza soda.

Conigli freschi refrigerati

Dovrà essere senza zampe, con la testa scuoiata ed eviscerato, con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa.

PESCE FRESCO

Caratteristiche del prodotto e modalità di fornitura come da “Decreto Legislativo 30 dicembre 1992 n.531 norme in materia di produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca” e successive modifiche ed integrazioni (decreto legislativo 26/10/95 n. 524, della legge 16/07/97 n. 228 e del decreto ministeriale 31/12/1996).

Asiago (D)

Formaggio a denominazione di origine D.P.R. 21/12/1978; sarà prodotto da puro latte vaccino; non dovrà presentare nessun difetto né di aspetto né di sapore o altro dovuto a fermentazioni anormali o ad altre cause; il contenuto minimo del grasso presente dovrà essere del 24% sulla S.S. per il tipo "Allevato" e del 44% sulla S.S. per il tipo "Pressato". La maturazione dovrà essere dai 20 ai 40 giorni per il tipo "Pressato" mentre per il tipo "Allevato" il periodo varia dall'anno ai 2 anni.

Fontina, Fontal

La denominazione "Fontina" è riservata esclusivamente al prodotto indicato nel D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955. Sarà prodotta da solo latte vaccino fresco, dovrà avere un contenuto minimo di grasso pari al 45% sulla S.S. ; non dovrà presentare alcun difetto né di sapore né di odore o altro dovuti a fermentazioni anormali o altre cause; dovrà riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

Emmental , Formaggi di tipo svizzero (tipo Emmenthal, tipo Groviera, Friburgo)

La denominazione " Emmental " è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyère al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. del 18/11/1953. Il grasso contenuto non dovrà essere inferiore al 45% sulla S.S. ; dovrà essere di solo latte vaccino puro. Dovrà presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma: per il groviera la pasta dovrà essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico, l'occhiatura scarsa con buchi della grossezza di un pisello. Dovrà esserne dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Non dovrà presentare alcun difetto specialmente dovuto a fermentazioni anormali o ad altre cause.

Belpaese , Robiola, Taleggio (T), Quartirolo, Italico

Saranno prodotti da solo latte vaccino fresco; dovranno avere un contenuto minimo di grassi sulla S.S. del 48% per il Taleggio e del 50% per il Bel Paese e la Robiola, D.M. 29/12/1973 (per il Taleggio la tabella A legge n. 125 del 10/4/1954 prevede il 50%) Dovranno essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. Dovranno avere il proprio aspetto caratteristico. Non dovranno presentare alcun difetto né di aspetto né di sapore dovuti a fermentazioni anormali o ad altre cause. Si ricorda che la denominazione Taleggio è riservata esclusivamente al prodotto indicato nel D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955.

Ricotta

Non deve presentare sapori, odori o colorazioni anormali; dovrà essere confezionata in recipienti chiusi, puliti e idonei al contatto con gli alimenti, D.M. 21/3/1973 e Reg Ce 1935/04;

Le confezioni dovranno essere etichettate conformemente al Reg Ce 1169/2011 e il prodotto dovrà avere una shelf life residua alla consegna del 90% della shelf life.

Gorgonzola dolce/piccante

Formaggio tipico, D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1965; prodotto da puro latte vaccino fresco; il grasso

Per burro si intende esclusivamente quello ottenuto dalla panna siero del latte di vacca. Il contenuto di grasso presente nel burro non potrà essere inferiore all' 82%. Il burro dovrà essere privo di qualsiasi additivo, anche dei coloranti considerati innocui e non dovrà essere rancido.

Dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche. Dovrà risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

UOVA

Saranno richieste esclusivamente *uova di categoria A- dimensione grande*. Dovranno presentare il guscio e la cuticola normali, netti e intatti, la camera d'aria immobile e di altezza non superiore a 6 millimetri; l'albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei; il tuorlo visibile alla separatura solo come un'ombra, senza contorno apparente, posto al centro dell'uovo; il germe sviluppato in modo impercettibile; l'odore esente da aromi estranei.

Non dovranno avere subito alcun trattamento di conservazione o di pulizia con acqua, né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5 °C.

Saranno contenute in un *grande imballaggio (imballo secondario)* ma suddivise in *piccoli imballaggi (imballo primario)* recanti in maniera chiaramente visibile e perfettamente leggibile il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova.

Tuorlo d' uovo fresco

Pastorizzato ottenuto da tuorli di uova fresche sgusciate di categoria A senza altre aggiunte, possibilmente con colorazione più intensa.

Albume d' uovo fresco

Pastorizzato ottenuto dalla sgusciatura d' uova fresche di categoria A senza altre aggiunte.

FARINACEI, PASTA E RISO

Tutte le farine e gli sfarinati devono essere esenti da micotossine.

Farina bianca di tipo "0" e "00"

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge n. 580/1967 - Tit. II- Art.7. La farina non dovrà contenere imbiancanti, farine di altri cereali e/o altre sostanze estranee non consentite dalla Legge 580/1967 e successive modifiche. Non deve trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico. In particolare la FARINA BIANCA TIPO "00" dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- umidità max 14,50%;
- ceneri max 0,50 su 100 parti di sostanza secca;
- glutine secco min 7 su 100 parti di sostanza secca.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n°209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n°250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art.10 della

c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità)

d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma ed assenza di spaccature.

Riso

Il riso da fornirsi dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge (Legge

18 marzo 1958, n. 325, Legge 5 giugno 1962, n. 586, e Reg Ce 1169/11). La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti, sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente, ai sensi delle sopra citate leggi, in vigore al momento della consegna. Dovrà, comunque, trattarsi di riso proveniente dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione (di secondo grado), sano, ben secco, immune da parassiti, privo di polveri o altre impurità. Non dovrà avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio, non essere avariato o alterato.

CARNI INSACCATE

Le carni, sia fresche che preparate, dovranno sottostare alla normativa vigente il cui testo base è il R.D.

20/12/1928 n. 3298, il Reg CE 853/04 che approva il regolamento sanitario per la vigilanza delle carni.

Saranno vietati gli impieghi di sostanze coloranti o l'aggiunta di prodotti amidacei e tutte quelle sostanze che modificano la normale costituzione del prodotto.

Prosciutto cotto nazionale

Senza polifosfati aggiunti: dovrà essere ottenuto con carni di qualità superiore provenienti soltanto da cosce, di sapore gradevole, colore rosa chiaro, grasso bianco e ben rifilato, non presentare difetti esterni ed interni, anche lievi, di fabbricazione.

Prosciutto crudo disossato

Dovrà essere di produzione D.O.P., equa distribuzione di parte grassa e magra, carne dolce e fine del caratteristico colore rosso scuro, odore lieve, fragrante, aromatico, sapore delicato, assenza di difetti esterni ed interni, stagionatura non inferiore a 15 mesi.

Spalla di suino stagionata

Preparata con spalle di suino fresche. Disossata. Idonea per essere affettata e con poco grasso.

Speck

Si intende preparato con tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi. L'umidità deve essere compresa tra il 29 e il 43%; le proteine tra il 20 e il 24% ; i lipidi tra il 29 e il 33%.

Bresaola

Dovrà essere preparata con le massi muscolari in un solo pezzo della coscia bovina. Dovrà avere

particolarmente secca ed una interna particolarmente molle; l'interno non deve presentare odori o colori anormali, inacidimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità etc., il prodotto deve presentare il giusto grado di maturazione; l'impasto deve essere compatto; l'involucro si deve staccare facilmente; la maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata.

ammoniacali). La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti e i tranci non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza come da normativa (Italia o nord Europa etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Il materiale di confezionamento deve essere conforme alle norme vigenti.

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazione batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza, D.P.R. n.322 del 13 maggio 1982. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

Ortofrutticoli surgelati

Tutti i prodotti ortofrutticoli surgelati dovranno essere di prima o primissima qualità. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali in materia di alimenti ed essere, in ogni caso, sane ed in buone condizioni. Devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelazione che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

In particolare i prodotti da consumarsi devono:

- essere perfettamente conservati, con assoluto rispetto della cosiddetta "catena del freddo";
- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari;
- presentare e conservare le peculiari caratteristiche organolettiche delle specie e cultivar richieste;
- essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- essere esenti da fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito),
attacchi fungini, o attacchi di insetti e malformazioni;
- essere totalmente privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- avere colore uniforme e tipico del prodotto maturo;

OLI ALIMENTARI

Olio extra vergine di oliva

L'olio da fornirsi dovrà corrispondere alle norme per la classificazione e la vendita degli oli di oliva, di cui alla legge 1407 del 13.11.1960 - modificata, all'art. 2, con legge 578 del 05.07.1961 - ed al "Regolamento CEE n° 2568/91 della Commissione dell'11.07.1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti".

In particolare:

- dovrà essere giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione), di produzione nazionale, in perfetto stato di conservazione;
- dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto di netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rilevare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di muffa, di verme, ecc..
- potrà presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo verdastro;
- dovrà essere esclusivamente ottenuto meccanicamente dalle olive e non aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione;

Oli di semi

Gli oli di semi sottoelencati, 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.. Non dovranno contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione e dovranno derivare dalla lavorazione di un unico seme. Dovranno avere un'acidità libera totale, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%. La decolorazione dei pigmenti eventualmente presenti dovrà essere stata effettuata a norma dell'art. 3 della Legge 27.01.1968, n. 35. Dovranno avere le caratteristiche di genuinità.

OLIO ARACHIDE

OLIO DI MAIS

Imballo e confezionamento

I recipienti dovranno corrispondere alle caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni in materia Reg Ce 1935/04, D.Lgs. 25.01.1992, n. 108 (idoneità al contatto alimentare) ed essere etichettati secondo il Reg Ce 1169/11. Dovranno essere chiusi ermeticamente ed essere apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione o la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del sigillo stesso.

Prodotto in Italia da materie prime italiane. Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge, ed in particolare il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%. Il prodotto deve essere confezionato in scatole metalliche. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge; per i limiti di piombo totale (mg./kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno- piombo.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza

Olive verdi in salamoia snocciolate, olive nere in salamoia, cipolline e cetriolini sott'aceto, insalatina sott'aceto, carciofini e funghetti sott'olio di oliva

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o in vetro per comunità. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. L'etichetta deve riportare:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza

Pesche sciroppate, Albicocche sciroppate

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- polpa gialla consistente
- ammezzate
- senza epicarpo
- denocciolate

come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge.

BEVANDE

VINO

Il vino deve presentare i requisiti igienico-sanitari e le caratteristiche chimico-bramatologiche prescritte dal D.P.R. 12.2.1965, n. 162 "Norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti", successive modificazioni ed aggiornamenti, nonché dal D.M. 2.7.1984 "Caratteristiche e limiti di alcune sostanze contenute nei vini e negli aceti di vino- aceti". In particolare il vino che dovrà essere fornito in brick da lit. 1 ed in brick da 25 cl., sui quali dovrà essere riportata la denominazione del tipo di vino, dovrà inoltre rispondere alle seguenti caratteristiche chimico-bramatologiche:

- all'analisi organolettica o chimica o microscopica non deve risultare alterato per malattia o comunque avariato e difettoso per odori e sapori anormali;
- deve risultare perfettamente limpido, di odore e gusto gradevoli caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto ;
- il vino deve corrispondere ai requisiti riportati dal D.M. 29.12.86 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico, sorbitolo ed il valore delle ceneri ed estratto secco non deve avere antifermantativi diversi dai sorbati e comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro;
- la gradazione minima alcolica svolta da indicare sui contenitori non deve essere inferiore ai 3/5 della gradazione alcolica complessiva;

Bibite

Le bibite devono rispondere ai requisiti ed alle caratteristiche analitiche stabiliti dal D.P.R. 19.5.1958, n. 719 "Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e delle bibite analcoliche gassate confezionate in recipienti chiusi" e successive modificazioni e ad ogni altra normativa vigente in materia di alimenti.

Succhi

I succhi devono rispondere a tutti requisiti e le caratteristiche previsti dal D.P.R. 18.05.1982, n. 489 "Attuazione delle direttive CEE n. 75/726 e 79/168 relative ai succhi di frutta e prodotti simili" e ad ogni altra normativa di legge in materia di alimenti.

In particolare i succhi di frutta devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione e con l'impiego di un processo di lavorazione che garantisca l'igienicità della preparazione e la buona conservazione del prodotto. I succhi di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati ovvero di specie diversa da quella dichiarata;