



“Concessione dei servizi di gestione bar (di cui alla categoria 17 dell’Allegato II B del codice dei contratti – codice CPV 55410000-7) presso le sedi metropolitane del Politecnico di Torino”

Caratteristiche merceologiche alimenti



SOMMARIO

LA PASTA	3
IL RISO	3
IL PANE	3
LE CARNI	3
IL LATTE	4
FORMAGGI	5
PRODOTTI DELLA PESCA (pesci, crostacei, molluschi).....	5
UOVA.....	5
OLIO.....	6
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....	6
PRODOTTI BIOLOGICI.....	6
ALTRI ALIMENTI.....	7



LA PASTA

La normativa italiana, a cui si rimanda, stabilisce le caratteristiche che tale alimento deve rispettare. Si richiede espressamente che:

- Vengano impiegati tipi di pasta in conformità alla normativa in modo da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto;
- Non vengano impiegate semole di qualità scadente o deteriorate;
- Non vengano utilizzati prodotti con aggiunta di coloranti o additivi chimici per imitare le paste speciali o la pasta all'uovo, o impedire il riconoscimento del tipo di sfarinato impiegato.

IL RISO

La normativa italiana, a cui si rimanda, stabilisce le caratteristiche che tale alimento deve rispettare. Si richiede espressamente venga utilizzato riso di filiera interamente italiana e che:

- Vengano impiegati tipi di riso in conformità alla normativa in modo da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto;
- Non vengano utilizzate miscele di diverse varietà di riso;
- Si eviti la presenza di numerosi chicchi rotti e di elementi estranei;
- Non venga utilizzato riso vecchio o conservato in condizioni non idonee.

IL PANE

La normativa italiana, a cui si rimanda, stabilisce le caratteristiche che tale alimento deve rispettare. Si richiede espressamente che:

- non venga venduto pane cotto parzialmente, con tenore di umidità superiore al consentito e quindi più pesante;
- non venga utilizzato pane surgelato o prodotto con impasto surgelato.

LE CARNI

La normativa italiana, a cui si rimanda, stabilisce le caratteristiche che tale alimento deve rispettare. Si richiede espressamente che:

- Vengano impiegati tipi di carne in conformità alla normativa;
- Le carni utilizzate devono provenire da animali sani, regolarmente macellati provvisti di bolli



POLITECNICO DI TORINO

sanitari, come disposto dalle norme vigenti;

- Le carni bovine siano di razza piemontese certificata;
- Polli e tacchini provengano da filiera interamente nazionale, da animali allevati a terra, lavorata secondo idonee ed opportune tecnologie, completamente esente da sostanze estranee ed in particolare da coloranti, aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici ed additivi chimici. Stato di nutrizione eccellente, le carni debbono presentarsi solide e compatte, sono esclusi dalla fornitura polli con eccessivo grasso di copertura;
- Il prosciutto crudo o cotto dovrà essere magro, poco salato, naturale cioè senza conservanti, sempre di coscia e non affumicato, affettato al momento, conservato in frigorifero e mai nel congelatore. È vietata la conservazione di prosciutto già affettato. Deve essere di origine nazionale.
- Selezionare le carni in modo che:
 - la vendita di carni non sia ottenuta da animali alimentati con sostanze vietate, quali ormoni, beta-agonisti, ecc.;
 - non vi sia presenza nelle carni di residui di medicinali il cui utilizzo non è stato dichiarato;
 - le carni non siano provenienti da animali per i quali non è stato rispettato il periodo di sospensione tra il trattamento e la macellazione;
 - la vendita di carni provenienti dalla stessa specie ma di qualità inferiore: ad esempio, vitello adulto per vitello;
 - vendita di carni di qualità inferiore come carni di pregio: ad esempio, lombata di quarto anteriore al posto del filetto.

IL LATTE

La normativa italiana, a cui si rimanda, stabilisce le caratteristiche che tale alimento deve rispettare. Si richiede espressamente che:

- venga utilizzato latte fresco intero pastorizzato;
- non venga utilizzato latte ottenuto da ricostituzione di latte in polvere;
- il latte utilizzato non abbia un tenore in grassi diverso dal consentito;
- il latte derivi da trattamenti termici conformi alle normative;
- il latte non venga annacquamento;
- non sia fatta aggiunta di acqua ossigenata come antibatterico;



POLITECNICO DI TORINO

- non sia fatta aggiunta di alcali per neutralizzare l'acidità;
- **non ci sia nel latte presenza di colostro.**

FORMAGGI

La normativa italiana, a cui si rimanda, stabilisce le caratteristiche che tale alimento deve rispettare. Si richiede espressamente che:

- Vengano impiegati tipi di formaggi in conformità alla normativa in modo da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto;

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità al regolamento CE e alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/55 e successive modificazioni.

PRODOTTI DELLA PESCA (pesci, crostacei, molluschi)

La normativa italiana, a cui si rimanda, stabilisce le caratteristiche che tale alimento deve rispettare. Si richiede espressamente che:

- vengano impiegati prodotti della pesca in conformità alla normativa in modo da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto;
- venga sempre segnalata la vendita o l'utilizzo di prodotti scongelati (e comunque limitati);
- venga sempre indicata l'origine dei prodotti: di allevamento o pescato;
- non venga dichiarata una specie di pesce diversa da quella effettivamente utilizzata;
- non avvenga la vendita o l'utilizzo di prodotti congelati, coperti da glassatura, privi dell'indicazione della percentuale di glassatura e del peso netto;
- non avvenga la vendita o l'utilizzo di prodotti il cui deterioramento è celato mediante additivi;
- il pesce deve essere fresco o surgelato proveniente da fornitori che diano assoluta garanzia.

UOVA

La normativa italiana, a cui si rimanda, stabilisce le caratteristiche che tale alimento deve rispettare. Si richiede espressamente che vengano utilizzate esclusivamente uova da filiera italiana e che:

- non si faccia uso di uova conservate in frigorifero, ma solo di uova fresche;
- non si faccia uso o vendita di uova sporche o danneggiate.



OLIO

La normativa italiana, a cui si rimanda, stabilisce le caratteristiche che tale alimento deve rispettare. Si richiede espressamente che:

- venga utilizzato olio extravergine addizionato di oli raffinati, di oliva o di semi;
- non venga utilizzato/venduto olio non conforme ai requisiti stabiliti dalle normative comunitarie;
- non venga utilizzato/venduto olio di semi addizionato di coloranti anziché l'olio di oliva.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli comprendono le verdure, gli ortaggi, i legumi, la frutta, ed i funghi. I requisiti per l'immissione in commercio di questi prodotti sono:

- essere sani, privi di ammaccature, abrasioni, lesioni, alterazioni o segni di attacchi parassitari;
- essere di aspetto turgido, e non presentare acqua dovuta alla condensazione dell'umidità in seguito a sbalzi termici per malfunzionamento delle apparecchiature di conservazione;
- non devono essere presenti segni della presenza di insetti infestanti o roditori;
- grado di maturazione adeguato per il consumo;
- livelli di residui di antiparassitari inferiori ai limiti di legge;
- conformità alle caratteristiche merceologiche stabilite dalle normative specifiche;
- indicazione sugli imballaggi della provenienza, del peso lordo e del peso netto dei prodotti.

Tutta l'ortofrutta deve provenire da paesi della U.E. con l'esclusione di banane ed ananas

PRODOTTI BIOLOGICI

L'agricoltura biologica è un metodo di coltivazione e di allevamento che si basa sul rispetto dell'ambiente, evitando sia lo sfruttamento eccessivo dell'aria, dell'acqua e del suolo, che l'impiego di sostanze di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, ormoni, antibiotici). I prodotti biologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento comunitario 2092/91 e dal Decreto ministeriale 220/95 (vedi alla sezione normativa – legislazione verticale).

L'agricoltura biologica è definita come un sistema globale di produzione agricola (vegetale e animale) che privilegia le pratiche di gestione, piuttosto che il ricorso a fattori di produzione di origine esterna. In quest'ottica, i metodi colturali, biologici e meccanici vengono impiegati di preferenza al posto dei prodotti chimici di sintesi.



POLITECNICO DI TORINO

I produttori di alimenti biologici sono controllati da organismi di controllo privati, riconosciuti dalle Autorità, che attestano che i prodotti sono stati ottenuti secondo quanto stabilito dalla normativa.

L'etichettatura dei prodotti biologici deve contenere le seguenti indicazioni:

- nome dell'organismo di controllo autorizzato, e suo codice, preceduto dalla sigla IT;
- codice dell'azienda controllata;
- numero di autorizzazione (sia per i prodotti agricoli che per quelli trasformati);
- dicitura "organismo di controllo autorizzato con D.M. Mi.R.A.A.F. n. _____ del _____ in applicazione del Reg. CEE n. 2092/91".

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile.

ALTRI ALIMENTI

- **Polpa e pelati di pomodoro** devono essere interamente di filiera italiana, dalla materia prima al prodotto finito

- **Prosciutto di parma** (denominazione di origine tutelata)

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13702/1990 n°26, e dal D.M. 15/02/1993, n°253, relativi alla tutela della denominazione di origine

- **Prosciutto cotto** nazionale senza polifosfati, né glutine, né lattosio e/o proteine del latte
- **Bresaola IGP**: preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina, non deve presentare muffe o altri segni di degradazione, odore e colore devono essere quelli tipici del prodotto
- **Salame**: deve essere conforme al D.L.537/92 e provenire da uno stabilimento riconosciuto CEE. Deve essere dichiarato il tipo di salame (suino /suino-bovino)
- **Speck**: si intende preparato con tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di 3 mesi. Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con Bollo L
- **Yogurt**: deve contenere fermenti lattici vivi in misura non inferiore a 10 milioni per grammo, sia per streptococcus thermophilus, sia per lactobacillus bulgaricus, al momento della consegna; essere privi di additivi e essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4°.