



Istituzione ai Servizi Sociali

'Davide Drudi'

Comune di Meldola

Provincia di Forlì-Cesena

Strada Meldola San Colombano n. 1 - 47014 Meldola

Tel 0543/49.99.20. – Fax 0543/49.99.12

e-mail: issddrudi@libero.it

P.IVA 00617540406 - CF 80007150404



SCHEDA MERCEOLOGICA

FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI BIOLOGICI

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i prodotti devono riportare sulle confezioni n° di riconoscimento CEE dello stabilimento di produzione ed essere ottenuti in conformità a quanto previsto dal D.P.R. n. 54 del 14.1.97 e nel rispetto del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004.

- Devono essere etichettati e presentati nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari (D.L.vo 27.1.92 n. 109 e successive modificazioni D.P.R. 14/01/97 n. 54 e successive modificazioni).
- Devono essere trasportati con mezzi autorizzati dall'autorità sanitaria, come da D.lgs. 155/97.

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE DEI PRODOTTI

Dovranno essere garantiti i requisiti previsti per caratteristiche organolettiche, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normativa vigente (Regolamento CE n. 2073/2005 del 15/4/2005 sui criteri applicabili ai prodotti alimentari) e standard di riferimento validati (standard di riferimento del controllo microbiologico degli alimenti e delle superfici a contatto con gli alimenti ARPA EMILIA ROMAGNA – 150468/LM rev. 0 del 30/09/2004), tramite corrette procedure di produzione e lavorazione da dichiararsi in manuale di autocontrollo”

PARMIGIANO REGGIANO

- a) Dovrà rispondere alle normative vigenti (D.P.R. n.1269/85) relative alla tutela della denominazione di origine del prodotto "Parmigiano Reggiano".
- b) Prodotto esclusivamente con latte vaccino.
- c) Dovrà essere marchiato ed avere una stagionatura di almeno di 18 mesi, documentata da dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura.
- d) Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o di altro, sia internamente che all'esterno, dovute a fermentazioni anomale o altro. Il colore tipico del prodotto deve essere uniforme su tutta la superficie e non devono essere presenti bolle di gas.
- e) Deve avere umidità del 29% con tolleranza di +/-8%.
- f) In pezzatura da Kg 2,000.

SCHEDA MERCEOLOGICA

CARNE BOVINA FRESCA BIOLOGICA

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutte le carni dovranno essere prodotte e commercializzate nel rispetto del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004

- Tutti i prodotti dovranno essere trasportati nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa in materia di trasporto di carni fresche (D.L.vo n. 286 del 18.4.94 e successive modificazioni, D.P.R. n.327 del 26/3/80 e successive modificazioni), con mezzi autorizzati dall'autorità sanitaria, come previsto dal D.lgs. 155/97.
- Tutte le carni dovranno essere consegnate "preconfezionate" nel rispetto del D.L. n. 109 del 27.1.92 o "preincartate" (sottovuoto o in atmosfera protettiva) nel rispetto del D.L. n. 108 del 25.1.92 e ogni confezione dovrà riportare in etichetta le seguenti indicazioni:
 - la denominazione di vendita
 - stato fisico
 - quantità netta
 - data di scadenza
 - il nome o la ragione sociale della ditta produttrice
 - il lotto
 - modalità di conservazione e di utilizzazione
 - la sede dello stabilimento di produzione o /e confezionamento
 - la data del preincarto o del confezionamento
 - l'elenco degli ingredienti
 - riconoscimento comunitario (bollo CEE)
- Le preparazioni di carne devono rispettare tutti i requisiti fisici, chimici, microbiologici previsti dal DPR n. 309/98. La temperatura di trasporto con deve essere superiore a 2 (due) gradi.
- Verranno ritirate solo carni appartenenti alla classe A
 - I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alle normative vigenti: l'imballaggio secondario deve essere aerato e capace di garantire l'integrità delle confezioni durante il trasporto delle stesse.
 - Le carni devono essere prive di parti non edibili (aponeurosi, parti tendinee, fibrose, grasso superfluo).
 - Allo scopo di garantire che la carne sia priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana, la Ditta fornitrice deve dare evidenza di avere adottato un piano di controllo nei confronti di queste sostanze ai sensi dell'art. 14 comma 2 del D.lgs. n.336 del 04/08/1999.
 - Le confezioni del sottovuoto non devono presentarsi insudiciate ne' con rotture manifeste, scollamento parziale o totale dell'involucro, alterata compattezza e presenza di sierosità eccessiva.
 - All'interno dell'involucro non devono essere presenti liquidi di colore rosso bruno o grigio verdastro, la sierosità di colore rosa presente, non deve superare l'1% del peso del prodotto.
 - La temperatura della carne al momento della consegna non DEVE superare i 7°C per le carni rosse e i 4°C per quelle bianche (questo parametro verrà monitorato costantemente dal personale addetto): il trasporto deve sempre garantire la non interruzione della catena del freddo.
 - Le carni non devono presentare modificazioni dei caratteri organolettici, segni di alterazione, decomposizione o contaminazione da parassiti, né sostanze estranee, echimosi, coaguli sanguigni o peli, né tagli sulla superficie.
 - Tutte le carni devono essere ben sgrassate e toelettate.
 - Ogni qualvolta richiesto, dovrà essere consentito all'Ente, di visionare i dati dell'autocontrollo degli stabilimenti di lavorazione e/o commercializzazione.

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE DEI PRODOTTI

Dovranno essere garantiti i requisiti previsti per caratteristiche organolettiche, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normativa vigente (Regolamento CE n. 2073/2005 del 15/4/2005 sui criteri applicabili ai prodotti alimentari) e standard di riferimento validati (standard di riferimento del controllo microbiologico degli alimenti e delle superfici a contatto con gli alimenti ARPA EMILIA ROMAGNA – 150468/LM rev. 0 del 30/09/2004) , tramite corrette procedure di produzione e lavorazione da dichiararsi in manuale di autocontrollo”

1) CARNE BOVINA

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- a) La carne bovina refrigerata, deve provenire da stabilimenti riconosciuti (bollo CEE M, S, L,P) autorizzati ai sensi del D.L. n. 286 del 18/04/94, che attuino procedure di autocontrollo. Tutti i prodotti devono essere contrassegnati da bollo CE (M, S, L,P) ben visibile.
- b) Provenire da bovino adulto di provenienza nazionale, di categoria A (maschio intero di età inferiore ai 24 mesi) o categoria E (femmina che non ha partorito di età inferiore ai 24 mesi) **da allevamento biologico come da Reg. 834/2007 e 889/2008;**
- c) Devono essere forniti pezzi anatomici e porzionati derivanti da carcasse classificate secondo quanto previsto dal Regolamento CEE n. 1208 del 28/4/81 e successive modificazioni ed integrazioni, con conformazione compresa nelle seguenti classi e con tali stati di ingrassamento: U/2, U/3 o R/2.
- d) L'etichettatura: da Regolamento 1825/2000: la carne bovina deve esser rintracciabile all'origine, cioè si devono applicare sistemi per garantire il nesso tra la contraddistinzione della carne e l'animale da cui è stata ottenuta. OBBLIGATORIAMENTE deve comparire in modo visibile il numero che identifica l'animale, il lotto o lotti di animali, il Paese e il numero di approvazione dell'impianto di macellazione, il Paese e il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento, il Paese di nascita dell'animale, il Paese/i di ingrasso dell'animale.
- e) Il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il decimo giorno dalla data di macellazione.
- f) I tagli devono essere confezionati dopo accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7% (intendendo per scarto il grasso, il connettivo di copertura ed il liquido trasudato).
- g) La carne deve essere consegnata allo stato fisico refrigerato e avere una data di scadenza posticipata di almeno 20 giorni rispetto alla data della consegna .
- h) All'atto dello scarico la temperatura a cuore delle masse muscolari non dovrà essere superiore a + 4° C.
- i) La carne macinata deve essere preparata da uno stabilimento in possesso di n° di riconoscimento CEE come da D.P.R. n. 309/98. Deve appartenere esclusivamente alla specie bovina e il tasso di grasso non deve superare il 10%.

L'etichettatura dovrà riportare

1. un riferimento che evidenzi il nesso tra carni e animale/i (lettera a paragrafo 2 art. 13 del Regolamento CE 1760/2000)
 2. la dicitura: preparato in (con nome del Paese membro o Terzo)
 3. l'origine: nel caso in cui i Paesi di nascita e di allevamento siano diversi da quello in cui è avvenuta la preparazione del macinato
 4. Paese di macellazione
- j) La ricerca di sostanze inibenti dovrà risultare negativa.
 - k) L'Ente si riserva di effettuare accertamenti batteriologici su di un campione di muscolo prelevato entro 6 ore dalla consegna della carne.

Saranno richiesti i seguenti tagli in **confezione sottovuoto**

Quarto anteriore(collo, spalla, sottospalla, petto-taglio reale, pancia)

SCHEDA TECNICA

VERDURA FRESCA, FRUTTA FRESCA E PATATE FRESCHE PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

CARATTERISTICHE GENERALI FRUTTA E VERDURA

La frutta e verdura provenienti da'agricoltura biologica dovranno rispettare la certificazione di filiera, pertanto ogni fase del processo produttivo dovrà essere controllato e certificato; come da regolamento CEE n° 2092/91 e suo recepimento nel D.M. n. 338 del 25/05/92 emanato dal Ministero Agricoltura e Foreste.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono:

- provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi,
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto agli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale,
- devono essere reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui D.M. 17915/GL 775 del 31/12/92, sulle confezioni dei prodotti, siano esse cassette, sacchi, ecc., dovranno essere esposti:
- lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge
- produttore e luogo di produzione
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

CARATTERISTICHE PARTICOLARI

FRUTTA ALLO STATO FRESCO

I prodotti da fornire dovranno essere di prima qualità, essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale idonea per il pronto consumo, interi, sani e ben puliti, privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti, di umidità esterna anormale, di odori e sapori estranei, senza tracce di appassimento, alterazioni, guasti, ammaccature e dovranno avere preferibilmente pezzatura uniforme.

La frutta biologica dovrà presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà richieste ed in special modo i prodotti di sotto elencati dovranno avere le seguenti grammature:

- ⊕ mele e pere: gr. 120/150
- ⊕ pesche: gr. 90/100

Il contenuto di ogni imballaggio dovrà essere omogeneo e comprendere soltanto frutta della stessa provenienza, varietà classe e calibro e avente un grado di maturazione uniforme.

VERDURA ALLO STATO FRESCO

Tutti gli ortaggi in genere dovranno presentare le precise caratteristiche merceologiche e organolettiche della specie ed in particolare dovranno essere:

- interi, sani (non saranno accettati prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), freschissimi e di prima. qualità, ben asciutti, privi di altri corpi o prodotti eterogenei e di terrosità;
- mondati (secondo gli usi del mercato locale) di parti non direttamente utilizzabili come i gambi, i peduncoli, le radici e le foglie non commestibili o comunque eccessive;

Il contenuto di ogni imballaggio dovrà, inoltre, essere omogenea e comprendere esclusivamente ortaggi della stessa provenienza, varietà e calibro e sostanzialmente dello stesso grado di sviluppo e colorazione.

Non saranno accettati ortaggi che:

presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

PATATE

Le patate da fornire dovranno avere morfologia uniforme e dovranno avere le caratteristiche proprie di ogni singola varietà. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e pezzatura e le singole partite dovranno essere formate esclusivamente da tuberi appartenenti ad una sola varietà. Il peso minimo dei singoli tuberi potrà essere di pezzatura piccola, soltanto nel caso sia richiesta la fornitura di "produzione novella".

Dovranno risultare pulite, senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco.

Non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale, di germogliazione incipiente, né di germogli filanti e non dovranno avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.

CARATTERISTICHE TECNICHE DEI PRODOTTI BIOLOGICI

Per alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti condotti con metodo biologico, ai sensi del Regolamento CEE N. 834/2007 (che abroga il regolamento CEE N. 2092/91), del relativo regolamento di attuazione REG. CEE N. 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Tale metodo di produzione adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi, il trattamento con radiazioni ionizzanti e sistemi di forzatura delle produzioni agricole; nonché il divieto dell'uso di OGM.

I prodotti biologici trasformati devono essere ottenuti mediante procedimenti atti a garantire la persistenza dell'integrità biologica e delle qualità essenziali del prodotto in tutte le fasi della catena di produzione.

I prodotti biologici devono essere ottenuti da aziende sottoposte ai controlli previsti dal Regolamento CEE N. 834/2007, dal relativo regolamento di attuazione REG. CEE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni e più specificamente per le aziende italiane riferimento al D.L. 220 del 17 marzo 1995 controlli di cui al D.M. 17915/G.L. 775 del 31/12/1992 da parte di uno degli enti autorizzati dal Ministero delle politiche agricole e forestali.

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dal Regolamento CEE N. 834/2007, dal relativo regolamento di attuazione REG. CEE N. 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni e specificatamente al REG. CEE N. 1235/2008 per il regime d'importazione dei prodotti biologici e al REG. CEE N. 537/2009 riguardante l'elenco dei paesi terzi di cui determinati prodotti agricoli biologici devono essere originari per poter essere commercializzati all'interno della Comunità. Per tutti questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Ai sensi del Regolamento CEE N. 834/2007, del relativo regolamento di attuazione (REG. CEE 889/2008) e successive modifiche ed integrazioni, le ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di prodotti, freschi e/o trasformati, provenienti anche da altro tipo di agricoltura (integrata, chimica, ecc.) devono evitare ogni rischio di contatto fra prodotti biologici e non biologici, i prodotti biologici devono essere trasportati in imballaggi, contenitori o veicoli chiusi in modo che il contenuto non possa essere sostituito se non manipolando o danneggiando i sigilli e a condizione che sia apposta un'etichetta che, oltre alle altre indicazioni previste dalla legge, indichi:

- a) il nome e l'indirizzo dell'operatore e, se diverso da quest'ultimo, del proprietario o venditore del prodotto;
- b) il nome del prodotto, la loro descrizione, accompagnati da un riferimento al metodo di produzione biologico;
- c) il nome e/o il numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo a cui è assoggettato l'operatore;
- d) l'identificazione del lotto attraverso un sistema di marcatura approvato a livello nazionale, o dall'autorità o organismo di controllo, che permetta di mettere in relazione il lotto con la contabilità descritta all'articolo 66 del REG. CEE 889/2008.

Le informazioni alle lettere da a) a d) possono anche figurare in un documento di accompagnamento che deve inequivocabilmente corrispondere all'imballaggio, al contenitore o al mezzo di trasporto del prodotto. Il documento di accompagnamento deve contenere informazioni sul fornitore e/o il trasportatore.

Non è richiesta la chiusura di imballaggi, contenitori o veicoli qualora:

- a) il trasporto avvenga direttamente tra due operatori, entrambi assoggettati al regime di controllo relativo alla produzione biologica;
- b) i prodotti siano muniti di un documento di accompagnamento indicante le suddette informazioni richieste ; e
- c) sia l'operatore speditore che l'operatore destinatario tengono i documenti relativi alle operazioni di trasporto a disposizione dell'autorità o dell'organismo responsabili del controllo di tali operazioni.

Per le ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di soli prodotti certificati ai sensi del Reg. CEE 834/2007, del relativo regolamento di attuazione REG. CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni, le informazioni di cui sopra sono sostituite da una autodichiarazione con la quale il rappresentante legale afferma che tutto

il ciclo della produzione o trasformazione è sottoposto a verifica degli Organismi di Controllo, autorizzati in tal senso dal Ministero competente.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi essere provenienti da coltivazioni nel rispetto del Regolamento CEE N. 834/2007, del relativo regolamento di attuazione REG. CEE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni:

- essere reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti da legge da parte di uno degli enti autorizzati;
- tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità della normativa comunitaria sulla produzione;
- per tutti questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Le diciture attestanti l'inserimento del produttore nel Sistema di controllo CE e il suo essere sottoposto ai controlli di uno degli Organismi nazionali di controllo autorizzati devono essere presenti in modo chiaro su ogni singola confezione.

In caso di prodotti non sigillati, solamente nel caso di fornitura proveniente da un operatore controllato ad altro operatore controllato, le indicazioni sulla conformità al metodo di produzione e sul controllo possono risultare sui soli documenti commerciali.

Per prodotti sigillati e regolarmente etichettati con gli estremi dell'avvenuto controllo può essere fatto ricorso a un comune intermediario commerciale, mentre per prodotti non sigillati il fornitore (produttore o intermediario commerciale) dovrà quindi essere inserito nel Sistema di controllo.

Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare, oltre alle indicazioni previste dal Decreto legislativo n.109/92, quanto esplicitato dal Regolamento CEE N. 834/2007, dal relativo regolamento di attuazione REG. CEE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

L'etichetta deve sempre riportare:



sigla identificativa dello Stato membro o del paese terzo produttore, secondo i codici paese di due lettere di cui alla norma internazionale ISO 3166 (*Codici per la rappresentazione dei nomi di paesi e delle loro suddivisioni*), esempio "IT" per l'Italia;



il nominativo dell'Organismo nazionale di controllo autorizzato ai cui controlli l'operatore è sottoposto a norma del G.L. n. 842 del 27 aprile 1993 e successive modifiche e integrazioni, anch'esso sotto forma di sigla (tre lettere);

- **il logo comunitario;**
- **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);**
- **il codice ad esso attribuito dal Ministero delle politiche agricole e forestali;**
- **gli estremi del decreto di riconoscimento come Organismo nazionale di controllo;**
- **il codice dell'operatore controllato;**
- **la dicitura "agricoltura biologica" o "in conversione all'agricoltura biologica";**
- **il luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto o il luogo di allevamento delle specie animali permesse.**

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Regolamento CEE N. 834/2007, relativo regolamento di attuazione REG. CEE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni (o di analogia dicitura sui documenti commerciali) non possono essere considerati conformi alla normativa in materia di produzione biologica e non saranno accettati.