TABELLE MERCEOLOGICHE

DERRATE ALIMENTARI: CARATTERISTICHE

Si forniscono i requisiti che devono essere rispettati per le derrate alimentari impiegate nella produzione dei pasti.
Eventuali aggiunte o modifiche potranno essere attuate durante la fornitura del servizio, anche su proposta formalizzata da parte della ditta, previa approvazione da parte dell'Amministrazione.
Presso il centro di cottura dovranno essere disponibili le schede tecniche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, riportanti, almeno, le seguenti informazioni:

- Denominazione del prodotto;
- Ingredienti;
- Valori nutrizionali;
- Standard microbiologici;
- Modalità di conservazione.

Tutte le derrate impiegate per la produzione dei pasti devono rispettare le norme nazionali e/o comunitarie vigenti al momento dell'utilizzo.
I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- Riconosciuta e comprovata serietà professionalità del fornitore (ad esempio: appartenenza ad un consorzio di produzione, ente o associazione garante della qualità e tipicità dell'alimento, certificazione di conformità alle norme serie ISO 9000, presenza nello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità); adeguate modalità di deposito e/o conservazione, presso il fornitore;
- completa e corretta compilazione dei documenti di trasporto e fatture;
- precisa denominazione di vendita ed etichettatura del prodotto, secondo quanto stabilito dalla Legge (D. L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modifiche);
- bollatura sanitaria attestante la produzione, lavorazione, deposito ed immissione in commercio secondo le direttive comunitarie recepite con D. L.vo 30.12.1992, n. 531 - D.L.vo 30.12.1992, n. 537 -D.L.vo 18.04.1994, n. 286 -D.P.R. 14.01.1997, n. 54 -D.P.R. 10.12.1997, n. 495 - D.P.R. 3.08.98, n. 309;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- chiara indicazione della data di scadenza o del Termine Minimo di Conservazione su ogni confezione e/o imballaggio;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, sacchi privi di rotture o perforazioni, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati ecc.;
- confezioni integre, chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli ecc.
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza...) specifici dell'alimento;
- forniture regolari, a peso netto, secondo la frequenza necessaria.

Non è ammesso l'uso di alimenti in scatola, liofilizzati, precotti, ecc., si preferiranno i prodotti provenienti da produzione regionale o nazionale, da coltivazioni biologiche garantite e certificate, e comunque privi di OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

I parametri specifici di ogni categoria merceologica sono i seguenti:

Pasta di semola di grano duro e pasta agglutinata
La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: stato di perfetta conservazione, colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore tipici e gradevoli, che non denuncino alterazioni, aspetto uniforme,

resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con suono secco e con frattura vitrea, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di venature, crepe o rotture, punti bianchi o neri. Dovrà essere priva di farine estranee, coloranti o sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.
Non sono ammessi additivi. La pasta non deve presentarsi frantumata, avariata o infestata da parassiti, larve di alcun tipo né da muffe o altri agenti. I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine. Dovrà essere fornita in confezioni originali chiuse ed integre. Deve resistere alla cottura per 10 minuti circa senza spaccarsi o disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta.
Tipologia: pasta di semola di grano duro - pasta agglutinata (per le diete speciali nel caso di affezione da morbo celiaco).

Paste speciali all'uovo e/o ripiene
Deve essere prodotta con semola di grano duro ed almeno 200 grammi di uova o ovoprodotto per chilogrammo di semola.
Per le paste alimentari fresche di farina di grano tenero e/o semola di grano duro ripiene si richiederanno: ravioli, cappelletti, tortellini, tortelloni ecc. Il ripieno non dovrà contenere additivi chimici con funzione di conservante.
Queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzatura o perdite di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche di un servizio mensa con trasporto.
Non devono presentare infestazione da parassiti o larve di alcun tipo né da muffe o altri agenti. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili. Le confezioni devono essere in atmosfera protettiva o sottovuoto ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Farina di grano tenero tipo "00"
La farina bianca non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti. Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti; non deve presentare grumi, sapori ed odori acri.

Riso
Il riso deve essere:
- identificato dalle denominazioni morfologico-commerciali "Ribe" o "Baldo" e dalla tipologia di lavorazione "Parboiled"; corrispondere alle caratteristiche fissate dal D.L. del 12 novembre 1964 aggiornato con D.P.R. del 14 aprile 1980;
- essere fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata; in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranza (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammessa dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità.
- indenne da larve, insetti e loro frammenti, da corpi estranei generici e semi infestanti;
- strofinato tra le mani non deve lasciare traccia di sostanze farinacee;
- resistente alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma.

Il riso non deve avere:
- punteggiature, perforazioni, odore di muffa o altri odori sgradevoli;

Il riso viene solitamente trasportato in legame caldo al terminale di consumo.

Orzo

Tabelle merceologiche
Da utilizzare in alternativa al riso e alla pasta.
Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti; da corpi estranei generici e semi infestanti.

PRODOTTI DA FORNO

Pane fresco comune e di tipo integrale
Prodotto con farina di grano tenero tipo "O", proveniente da coltivazioni biologiche certificate quando previsto dal menù, e con regolare aggiunta di sale comune, in pezzature di 50-70 grammi.
Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale di grano tenero, proveniente da coltivazioni biologiche certificate quando previsto dal menù. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificiosamente di crusca ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione delle crusche.
Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera, lievitato regolarmente e ben cotto, sfornato da almeno due ore. Non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.
All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta uniforme, di giusto spessore, friabile e di colore bruno dorato lucente, mollica asciutta ed elastica con alveolatura regolare, bianca; gusto ed aroma non devono essere caratterizzati eccessivamente dal lievito, non deve presentare odore di rancido, di muffa o altro.
La fornitura del pane va pretesa in contenitori lavabili e muniti di copertura a chiusura, protetto dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Sono consentiti, in alternativa, appositi sacchetti di carta "per alimenti". È fatto divieto al fornitore di riutilizzare sacchi già adibiti al contenimento di farine e semilavorati.
La distribuzione del pane deve essere effettuata in appositi sacchetti di carta per alimenti o materiale plastico oppure sacchi di tela lavabili o in contenitori lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento oltre che dalla pioggia.
Le somministrazioni saranno effettuate giornalmente alle singole scuole, su ordinazione disposta volta per volta, in relazione all'effettivo fabbisogno.
Pane agglutinato e/o crackers agglutinati (per le diete speciali nel caso di affezione da morbo celiaco).

Pasta da pane / pizza
Prodotto ottenuto dalla miscela di farina di frumento, acqua, lievito, sale. La pasta per pizza potrà essere prodotta con miscele di farine specifiche per pizza e con l'aggiunta di olio di oliva. La pasta per pizza per soggetti affetti da celiachia sarà prodotta con farine agglutinate, lievito di birra puro certificato per il consumo da parte dei suddetti soggetti, sale e con l'aggiunta di olio di oliva.

Pizza Margherita
Prodotta con farina di tipo "O", a lievitazione naturale, cotta in forno e alloggiata in teglie "gastronomi" di acciaio inox. Ingredienti: farina di grano tenero tipo "O", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale. Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine. Condizioni generali:
- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura
- sufficiente ed uniforme;
- la pizza deve provenire da cottura diretta, con eventuale utilizzo di base precotta congelata / surgelata o refrigerata, farcita, in caso, con solo pomodoro e priva di qualsiasi additivo;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture.

Pane grattugiato
Confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione del pane secco tipo bianco o integrale.

MATERIE GRASSE

Olio di oliva extra-vergine
Gli oli di oliva extra vergine dovranno essere giovani (da 3 a 12 mesi dalla produzione), di produzione nazionale (anche relativamente alla coltivazione delle olive), in perfetto stato di conservazione; dovranno avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva; non dovranno quindi rivelare

odori come rancido, putrido, di muffa, di verme ecc.
Potranno presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo dorato, fino al giallo verdastro.
Dovranno essere ottenuti dalle olive esclusivamente mediante processi meccanici.
Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.
Il prodotto deve avere gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità, espressa in acido oleico, non deve superare l'I % .
Il confezionamento deve essere in bottiglie di vetro scuro o in contenitori metallici. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, presenza di ruggine, corrosione o altro. Durante il periodo di stoccaggio devono essere prese le seguenti precauzioni:
• conservazione al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;
• se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia o lattina sempre perfettamente chiusa.

Oli di semi
Gli oli diversi da quello di oliva devono essere comunque monoseme, di seme di mais, di girasole o di arachide. Dovranno essere fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi; non si dovranno rilevare odori di rancido, di putrido, di muffa ecc.
Dovranno presentare acidità libera totale, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Formaggi
I formaggi utilizzati devono aver raggiunto una giusta maturazione e risultare esenti da difetti o alterazioni, sia della crosta sia della pasta (gonfiore, sfogliature, screpolature, rammollimento, colorazione anormale...).
I formaggi devono essere prodotti con le garanzie ed i requisiti previsti dalle leggi e dalle disposizioni igienico-sanitarie vigenti.
I prodotti caseari devono inoltre possedere tutti i caratteri fisici, chimici e organolettici dei prodotti di prima qualità e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato. I formaggi non devono presentare alterazioni della crosta e della pasta e devono essere corrispondenti alle caratteristiche tipiche sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura compresa tra 0° e +4°C.
I formaggi utilizzati possono essere:
- a pasta filata: mozzarella a forma di bocconcino;
- di tipo svizzero: Asiago di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica;
- molli da tavola: crescenza, stracchino,taleggio, bel paese,philadelphia, formaggini;
- stranieri: emmenthal.

Parmigiano Reggiano: prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle Province di Parma, Reggio Emilia, Mantova, Modena e Bologna e, pertanto, porterà impresso sulla crosta il marchio depositato del rispettivo Consorzio di tutela.

Formaggio Grana: a denominazione di origine controllata, 1^ qualità.

Ricotta: prodotto ottenuto dalla lavorazione del siero di latte di vacca o pecora.

Tabelle merceologiche

Burro: Deve essere ricavato esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugata e pastorizzata. Il contenuto in peso di materia grassa non deve essere inferiore all'82%. Non dovrà risultare rancido o comunque alterato.

Latte: per le preparazioni culinarie è consentito l'uso di latte UHT intero o parzialmente scremato. Per il purè e della besciamella si userà il latte parzialmente scremato UHT.

Il latte pastorizzato intero fresco, quando previsto dal menù, deve provenire da allevamenti conformi al Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz.

Yogurt: quando previsto dal menù, deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi *(Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus termophylus)* in determinate condizioni. Si consente l'aggiunta di omogeneizzati di frutta. Non dovranno essere contenuti conservanti.
Non deve essere coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.
I prodotti alla frutta non devono contenere antifermentativi; la frutta deve essere di preferenza in purea e ben omogenea al coagulo.
Le confezioni, originali e sigillate da 125 g, devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

CARNI

Carni bovine fresche refrigerate

Le carni bovine utilizzate devono provenire esclusivamente da vitello o vitellone, devono inoltre provenire da animali abbattuti presso stabilimenti autorizzati, regolarmente macellati, di età non superiore ai 18 mesi.
La fornitura deve avvenire nei seguenti tagli anatomici disossati: lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrosti), fesa interna (arrosti), fesa esterna (umidi, spezzatino), noce (arrosti, bistecche), girello (fettine), filetto (bistecche e preparazioni a cottura rapida), spalla (macinato). I tagli di carne forniti devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva.
La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza, l'ubicazione e il numero di bollo CEE del macello e laboratorio di sezionamento, la categoria, il taglio, preferibilmente l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i regolamenti Comunitari (griglia CEE).
Si richiede certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta attestante che la carne commercializzata è conforme alle norme applicative della direttiva CEE concernente il divieto dell'impiego di sostanze ad azione estrogena, androgena o gestagena e di tireostatici.
La carne, per le preparazioni che lo richiedono, deve essere di preferenza macinata nella stessa giornata di utilizzo.

Carni suine fresche refrigerate

Le carni suine utilizzate devono rientrare tra le seguenti tipologie: carré o lombata disossata (lonza) e fesetta. I tagli di carne forniti devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva.
Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti presso stabilimenti autorizzati. La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali o UÈ;
- essere specificata la provenienza;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa; non è consentita la fornitura di carni fresche che presentino una accentuata frollatura o eccessiva umidità;
- essere trasportata secondo le disposizioni normative vigenti. Deve essere possibile risalire all'allevamento di origine degli animali da cui derivano le carni.

Prosciutto crudo a denominazione di origine protetta

Prosciutto crudo di I[a] qualità, disossato, in confezione sottovuoto a denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di San Daniele;

Prosciutto cotto
Prosciutto cotto di 1^ qualità, senza aggiunta di polifosfati.

Bresaola: il prodotto dovrà presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura: uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. Il prodotto dovrà risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

Carni avicunicole fresche refrigerate: le carni avicunicole utilizzate, sfuse o confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono rientrare fra le seguenti categorie: cosce di pollo (denominazione commerciale "fuso"), anche di pollo (denominazione commerciale "sovra coscia"), petti di pollo (denominazione commerciale "petti con forcella"), petti di tacchino (denominazione commerciale "filetto/Tesa"), tacchino per spezzatino (polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini, strutture ossee e cartilaginee in genere), posteriore di coniglio (posteriori interi).
Devono provenire da animali allevati a terra, macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti idonei. Le carni avicunicole devono altresì provenire da allevamenti nazionali.

Uova di gallina: devono essere di produzione nazionale, di categoria A, fresche e selezionate. Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.
Sono vietati alimenti finiti contenenti uova crude o poco cotte sotto qualsiasi forma.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Requisiti generali:
- Preferibilmente devono essere di origine regionale e/o nazionale;
- devono essere maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo; il grado di maturazione dei prodotti deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni di stoccaggio e rispondere alle esigenze tipiche della categoria di consumatori in oggetto;
- devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati; devono essere fisiologicamente maturi, di recente raccolta, omogenei ed uniformi, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie;
- devono essere turgidi, sani e resistenti, senza segni di ammollimento, alterazioni e lesioni non cicatrizzate, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione, non essere attaccati da parassiti animale e vegetali, non devono portare tracce visibili di appassimento né danni da gelo; gli ortaggi devono essere classificati di prima categoria.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:
- abbiano subito una conservazione eccessiva che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- siano stati trattati in superficie con sostanze ad azione conservante;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (microrganismi, larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi derivanti da ticchiolatura...);
- presentino distacco prematuro del peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo (rachitismo, atrofia o altre anomalie);
- non siano privati dei torsoli e delle parti inutilizzabili, nella misura prevista;

Eventuali variazioni potranno essere effettuate solo previa esplicita autorizzazione dell'Amministrazione.

Prodotti ortofrutticoli
Nell'ambito delle derrate previste di origine biologica, ortaggi e frutta saranno preferibilmente di provenienza regionale e/o nazionale. I prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione vegetale. Per tutti questi prodotti è comunque

richiesta la certificazione con marchio riconosciuto Ce.
L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'articolo 5 del Reg. Cee 2092/91, modificato dal Reg. Cee 1935/95 (riportare, tra le altre cose, il paese di produzione, l'organismo di controllo e il codice del produttore).

Requisiti degli ortaggi freschi:
La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione. La verdura deve: avere chiaramente indicata la provenienza;

- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere, per ciascuna partita, alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari; essere priva di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- non presentare tracce visibili di fertilizzanti o antiparassitari;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari o, comunque, nei limiti ammessi dalla vigente legislazione; essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi origine che possano modificare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, i caratteri organolettici della verdura stessa;
- essere protetta da imballi sempre nuovi, asciutti e puliti.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate taluni ortaggi dovranno possedere i seguenti requisiti particolari:

Carote
Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammollimento, croccanti, non germogliate, non legnose, né biforcate o spaccate; prive di odori e sapori anormali. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.
All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche; è ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1-2 cm.

Porri
Devono essere interi, di aspetto fresco, senza foglie appassite o bruciate o flosce; devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anomali.
La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

Aglio
Deve essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Zucchine
Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani, interi e turgidi, di aspetto fresco, polpa compatta e pochi semi, esenti da lesioni non cicatrizzate, privi di odori e sapori anormali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazione.
Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a 200 grammi.

Zucca
Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature

dovute al sole o segni di marcimento. Non devono esserci presenza di larve; il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm. dalla zona di attaccamento. È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distaccamento dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme.

Peperoni
Devono essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole.

Cipolle
Devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari.
Sono consentite leggere lesioni superficiali purché queste non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm. di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto.
I bulbi devono essere esenti da germogli visibili e privi di ciuffo radicale, non devono presentare deformità visibili
esternamente, devono essere prive di odori e sapori anormali; non devono essere state trattate con radiazioni.

Melanzane
Le bacche devono avere aspetto fresco, essere sufficientemente sviluppate (senza eccessiva presenza di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite di calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Pomodori
Devono avere un aspetto fresco e gradevole, una polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali.
Sono tollerate leggere ammaccature o bruciature causate dal sole; da escludere i frutti con la zona peri-peduncolare di consistenza e colore visibilmente anormale.

Fagiolini
Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti,

privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale.
I baccelli devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione.

Piselli
Devono presentare le seguenti caratteristiche: baccelli muniti di peduncolo, sani ed interi, ben pieni e con almeno cinque semi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali. I semi dovranno essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi. Non dovranno essere farinosi.

Fagioli
I baccelli devono esser muniti del peduncolo; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, se premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

Legumi secchi: lenticchie, piselli, fave, fagioli, ceci, soia
Devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, ben selezionati, interi, privi di muffe, insetti, macchie, gessature e corpi estranei (frammenti di pietrisco, di stelo...) (con le tolleranze non superiori a quelle ammesse dalle consuetudini commerciali per legumi di prima qualità); non devono presentare attacchi da parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi lievi difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati , il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Cavolfiori
Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, di aspetto fresco, di colore bianco o bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori e di altro tipo; possono presentare lievi

alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni. Per i cavolfiori presentati "affogliati" e "coronati" le foglie devono essere fresche, verdi e sane. Il torsolo dovrà essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

Carciofi
Presenteranno le seguenti caratteristiche: capolini sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di sapori e odori anomali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e di colorazione omogenea e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

Ortaggi a foglia: cavoli, erbette, catalogne, verze, spinaci, bieta, sedano, indivia, lattuga, insalate in genere, rucola, radicchio, prezzemolo, basilico, anche provenienti da agricoltura biologica
Devono presentare le seguenti caratteristiche:
- cespi, foglie, coste e radici sane e intere;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza
- lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterne anormale;
- privi di odori e sapori anormali. Sono ammesse tracce di terra. La lattuga deve avere un solo grumolo ben formato. È ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.
Gli spinaci non dovranno essere in fioritura; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice dovrà essere tagliata in corrispondenza della corona esterna di foglie. Non dovranno presentare tracce visibili di terra, muffa, fertilizzanti e antiparassitari.
I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; saranno privi di terra e non appassiti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione chiara per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.
I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati, privi di terra, non appassiti; la radice dovrà essere tagliata con un taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i 4 cm e dovrà essere privata delle radici secondarie. I cespi, inoltre, devono essere ben sviluppati e consistenti.

Patate
Devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti; di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:
- tuberi sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possano comprometterne la naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate;
- non devono portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che renda il prodotto adatto al pronto consumo;
- devono essere turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- essere conformi alle normative vigenti sui residui;
- presentare ottime caratteristiche organolettiche;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogli azioni incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, incisioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.
Non devono presentare tracce di marciume incipiente, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali.
Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non devono essere state sottoposte a trattamenti anti germogliativi.
Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale mentre, per il prodotto estero, le partite possono essere confezionate in sacchi di tela di canapa, juta o altro con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

Requisiti della frutta:
La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione, così come indicato nel menù. Deve rispondere ai seguenti requisiti:
- rispettare in toto la normativa vigente in merito;

- essere di recente raccolta;
- la provenienza deve essere indicata chiaramente;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e della varietà ordinata;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione; essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente; essere adatta al pronto consumo o ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni; essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, marciumi, ammuffimenti o attacchi parassitari o di roditori; essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici;
- non presentare tracce visibili di fertilizzanti o antiparassitari;
- essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudante acqua di condensa in seguito ad improvviso sbalzo

termico;

- non presentare abrasioni meccaniche o ultra maturazione.;
- essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi origine che possano modificare, i caratteri organolettici del prodotto stesso.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non omogenei non superiore al 10%. Per i prodotti sfusi la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.
Gli imballi devono essere sempre nuovi. La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della mercé, il peso netto, il peso lordo. Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni frutti dovranno possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele e pere
Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione quali, ad esempio, lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.
Le pere non devono essere grumose ovvero la pasta sarà di consistenza omogenea.
Il calibro ed il peso dovranno essere omogenei e conformi alla grammatura prevista.

Albicocche, susine, ciliegie, kaki, pesche
Sono ammessi lievi difetti di forma, di sviluppo e di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.
Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo.
I kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserito.

Agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance)
Devono essere esenti da colorazione anormale e da inizio di essiccamento. Non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa, rugosa o gonfia né distaccata dagli spicchi o deformata. Non vi dovranno essere tracce visibili di muffa, né di prodotti fitosanitari.
Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia (ad esempio: lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lieve lesione purché cicatrizzata); lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione.
Il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Banane
I frutti devono avere una forma tipica, con peduncolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere soda e pastosa, senza annerimenti, gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

Kiwi
I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali o animali.

Uva da tavola
I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti ed antiparassitari. Devono essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina.
Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Fragole
I fratti devono essere interi, provvisti dei calice e del peduncolo verde e non dissecato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni e la forma.

Anguria
I frutti possono essere di diversa varietà: di medio calibro con forma sferica con buccia colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense, varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente. La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Melone
I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono rispettare le seguenti caratteristiche generali:
- essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, come la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- non presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Tra le caratteristiche particolari elenchiamo le seguenti:

Prodotti della pesca
I prodotti, surgelati o congelati, devono essere conformi alle norme Comunitarie relativamente agli aspetti igienico-sanitari, alla qualità delle materie prime impiegate e alle procedure di lavorazione.
La tipologia dei prodotti è la seguente:
- filetti di sogliola
- filetti di merluzzo
- filetti di platessa
- palombo
- nasello
- seppie e calamari.

Prodotti orticoli
L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono esser presenti colorazioni anomale, scottature da freddo, o sostanze e corpi estranei o insetti, larve o loro frammenti; non devono esservi tracce di infestazione da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite. I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.
- Fagiolini finissimi: sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi, e molto uniformi; non devono essere macchiati,

spuntati, frammentati o screpolati.

- Fagioli borlotti: si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme. Sono considerati difetti: fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati.
- Piselli fini o finissimi: prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme. Sono considerati difetti: frammenti di piselli e peli, piselli macchiati, piselli gialli.
- Carciofi e fondi di carciofo: si richiedono prodotti sani, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di sapori e odori anomali.
- Spinaci e bieta: si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti: macchie di colore contrastante con il colore normale, porzioni scolorate, corpi estranei, taglio imperfetto, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.
- Preparato per minestrone: le verdure non devono presentare prima e dopo la cottura odori, sapori o colori anomali cioè non caratteristici della specie.

Altri prodotti

- Gnocchi di patate: il prodotto deve prestarsi per essere consumato asciutto. Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, (fecola di patate), sale; senza aggiunta di conservati e coloranti.
- Pasta per lasagne: sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni adatte all'alloggiamento in teglie Gastronomi; la sfoglia deve poter essere infornata direttamente senza preventiva sbollentatura.
- Base per pizza surgelata: prodotto realizzato con farina di frumento, acqua, lievito, sale, eventuale aggiunta di olio di oliva e farcito, in caso, con solo pomodoro, comunque privo di qualsiasi additivo.
- Pasta sfoglia: per la preparazione di prodotti da forno; deve essere priva di coloranti e conservanti.
- Altri surgelati, comunque prodotti e confezionati nel rispetto della vigente normativa e con i necessari requisiti di qualità igienico-sanitaria, organolettica e nutrizionale, potranno esser utilizzati previa richiesta e autorizzazione formale rilasciata dall'Amministrazione.

GENERI ALIMENTARI VARI

Aceto

Ottenuto dalla fermentazione acetica del vino. Non ci deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di coloranti. Non deve avere odori o sapori estranei o sgradevoli.

Tonno all'olio di oliva e al naturale

Tonno di prima scelta, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce; assenza di parti estranee e di acqua.
Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione.
L'olio deve essere di oliva.

Pomodori pelati e passata di pomodoro

Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima del confezionamento che non siano la scottatura e la pelatura.
L'inscatolamento deve avvenire in recipienti idonei ermeticamente chiusi e successivamente sottoposti ad adeguato trattamento termico industriale; si richiede l'assenza di difetti come ammaccature, bombature, punti di ruggine esterni e di corrosione interni.

Zucchero

Deve essere estratto dalla barbabietola. Deve essere raffinato e semolato, non sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche o minerali; deve avere un colore bianco, sapore dolce, con assenza di sapori estranei e impurità.

Sale E' richiesto il sale marino raffinato tipo "fino" per condire presso il Centro di cottura e da inviare ai terminali (in questo arricchito con iodio) per il condimento in loco. Come sale "grosso" per gli usi specifici è

richiesto il sale marino integrale.

Olive denocciolate anche di origine biologica
Verdi o nere, confezionate in salamoia.

Aromi anche di origine biologica
Naturali, vegetali, essiccati.

NORME E MODALITÀ' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Evitare la promiscuità' tra le derrate. Evitare scorte e stoccaggi eccessivi. Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre le freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, formaggi freschi, yogurt. Non detenere e utilizzare i prodotti posteriormente alla data indicata come Termine Minimo di Conservazione. Non ricongelare le materie prime scongelate. Non congelare le materie prime acquistate fresche. Non congelare il pane. Mantenere le temperature di mondatura degli ortaggi refrigerati e di lavorazione delle carni e del pesce al di sotto di 10°. Mantenere le temperature di preparazione e sistemazione su placche da forno degli alimenti crudi di origine animale (carni, pesce, polpette) al di sotto di 10°.Le grammature degli alimenti si intendono a crudo e al netto degli scarti. I passati di verdura devono essere cremosi ma non troppo densi. Le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata. Il purè deve essere cremoso e preparato esclusivamente con patate fresche. La verdura cotta e cruda deve essere, ove possibile, tagliata sottile e variata secondo le stagioni. In particolare carote, finocchi, quando somministrati crudi, devono essere tagliati sottili. Evitare la sovracottura, particolarmente delle minestre minestroni, verdure, ecc. Privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti ed evitano la carbonizzazione degli alimenti. Curare, nella cottura di cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile. Cuocere a vapore gli ortaggi da consumare come contorni cotti. Aggiungere i condimenti (olio extra vergine) unicamente a fine cottura utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche o sulle preparazioni da forno. Non sottoporre a frittura alcuna preparazione: carni per arrosti ed in fettine cosce e petti di pollo, frittatine, timballi, crocchette, pesci ecc. vanno esclusivamente cotti in forno. Non utilizzare fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali base della preparazione delle vivande. Approntare "espressi" i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima della somministrazione. Non utilizzare in nessun caso cibi preparati e non consumati il giorno precedente.

Preparazioni particolari:

- Sugo di pomodoro, ingredienti: pelati, carote, sedano, cipolle, basilico, sale, olio extra vergine di oliva. Tritate tutte le verdure, aggiungere al sugo di pomodoro gli ingredienti a freddo e fare cuocere lentamente; alla fine aggiungere l'olio di oliva. Non soffriggere. Non usare concentrato.
- Ragù di carne: lo stesso procedimento usato per il sugo di pomodoro aggiungere al sugo la carne macinata magra.
- Risotti e minestroni: tutti gli ingredienti devono essere aggiunti a freddo e quindi iniziare la cottura. Non soffriggere. Non aggiungere pancetta affumicata o salsiccia.
- Patate al forno: lessare le patate non a cottura completa, quindi tagliarle e metterla in forno con poco olio di oliva, sale, ed, eventualmente, del rosmarino.
- Verdure cotte trifolate: si cuociono al vapore le verdure e si finiscono su placca da forno con olio extra vergine d'oliva assieme a un po' di parmigiano.
- Carne macinata: la carne macinata per ragù e hamburger deve provenire da un unico taglio di carne (vitellone), deve essere magra o semigrassa, senza aggiunta di scarti o parti grasse, cartilagini, pelle.

Eventuali modifiche dovranno essere preventivamente concordate ed autorizzate da parte del Comune

SPECIFICHE GENERALI PER IL PRODOTTO BIOLOGICO

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni. Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari
A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di

uno degli organismi di controllo autorizzati.
Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta.