

ALLEGATO C

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Indice

1.1 Criteri generali per l'approvvigionamento delle derrate alimentari	4
1.2 Gestione delle materie prime	4
1.3 Tracciabilità	5
1.4 Etichettatura	5
1.5 Imballaggi	5
1.6 Prodotti Biologici	5
1.7 Prodotti congelati o surgelati	6
2.1 FARINA	6
2.2 LIEVITO NATURALE	7
2.3 PANE	7
2.4 PANE GRATTUGIATO	8
2.5 PIZZA	8
2.6 PASTA	8
2.6.1 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO	8
2.6.2 PASTA ALL'UOVO	9
2.7 GNOCCHI PRECONFEZIONATI	10
2.8 RISO	10
2.9 PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO PRECONFEZIONATI	10
3.1 ESTRATTO VEGETALE PER BRODO	11
3.2 PROSCIUTTO COTTO	11
3.3 TONNO IN SCATOLA	12
3.4 POMODORI PELATI	13
3.5 PASSATA DI POMODORO	14
3.6 SALE FINO E GROSSO	14
3.7 ZUCCHERO	14
3.8 CONFETTURE DI FRUTTA	14
3.9 MIELE	15
3.10 CIOCCOLATO	15
3.11 PREPARATO PER BUDINI	15
4.1 LATTE	15
4.2 YOGURT	16
4.3 FORMAGGI	16
4.4 GELATI	18
5.1 CARNI BOVINE	18

5.2 CARNI AVICOLE	19
5.3 TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI	19
7.1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI CONGELATI	20
7.2 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	22
7.2.1 ORTAGGI E VERDURE	22
7.2.1.1 Ortaggi a radice	23
Carote	23
7.2.1.2 Ortaggi a bulbo	23
Cipolle, aglio e porri.	23
7.2.1.3 Ortaggi a fusto	23
Finocchi	23
Patate	23
7.2.1.4 Ortaggi a foglia	24
7.2.1.5 Ortaggi a frutto	24
Pomodori, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Zucca	24
Pomodori per sugo	24
7.2.1.6 Ortaggi a fiore	24
Cavolfiori	24
7.3. CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	25
7.4 FRUTTA	25
7.5 LEGUMI	26
7.6 SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	26
7.6.1 ZAFFERANO	27
8.1 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	27
8.2 BURRO DI CENTRIFUGA	28

1.INTRODUZIONE

1.1 Criteri generali per l'approvvigionamento delle derrate alimentari

- Le caratteristiche delle derrate alimentari di seguito descritte sono da ritenersi vincolanti per soddisfare una buona qualità del servizio di ristorazione scolastica.
- Si raccomanda di approvvigionarsi da fornitori che certifichino la qualità dei prodotti e che dimostrino l'adozione di sistemi di garanzia della qualità e di regole di buona pratica di produzione: nella presentazione dell'offerta di gara dovranno essere fornite le certificazioni delle maggiori aziende fornitrici delle derrate di origine vegetale e non, a cui l'azienda partecipante intende affidarsi, in modo che il comune possa effettuare i dovuti controlli. (quanto più le aziende fornitrici delle derrate alimentari sono certificate in qualità, aziende locali o a stampo regionale, e comunque aziende che assicurino un certo grado di qualità, tanti più punti verranno assegnati alla ditta candidata)
- La Società Appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità ai sensi del Reg. CE 852/2004 e succ. mod. ed eventuali dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia. Tali documenti devono essere archiviati presso il Centro Cottura e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.
- Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così eccessive scorte di alimenti in magazzino, o la mancanza delle stesse durante le preparazioni giornaliere, per quanto riguarda prodotti non freschi.
- per i prodotti freschi è invece preferibile acquistare confezioni rispondenti alla necessità giornaliera per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.
- Dove possibile, è preferibile acquistare derrate alimentari confezionate con materie prime in ordine di preferenza, di origine locale, regionale o al massimo nazionale.
- Nessuna derrata alimentare deve derivare da colture di organismi geneticamente modificati.
- I mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione, e di questo la ditta dovrà fornire un piano di controllo.

1.2 Gestione delle materie prime

- Le derrate alimentari confezionate devono essere mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo.
- Non è ammesso l'utilizzo nel ciclo produttivo di derrate, che al momento della somministrazione abbiano superato il termine minimo di conservazione (TMC).
- Evitare di detenere scorte di prodotti durante i mesi di chiusura estiva. Possono costituire eccezione le sole conserve in confezioni sigillate.

1.3 Tracciabilità

- Deve essere garantita in tutte le fasi di approvvigionamento, produzione e trasformazione e distribuzione la rintracciabilità degli alimenti. La Società Appaltatrice deve pertanto essere prontamente in grado di individuare il fornitore, il lotto e/o la data di produzione e/o di confezionamento e la data di arrivo di ogni derrata alimentare. I documenti necessari per garantire la tracciabilità devono essere archiviati presso la ditta appaltante fino al completo esaurimento del lotto di consegna e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente. Le modalità di tenuta della tracciabilità dovranno essere presentate in fase di partecipazione al bando, per poter essere presi in considerazione dalla ditta appaltatrice.

1.4 Etichettatura

- Tutte le materie prime devono essere conformi alla legislatura concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, secondo il Reg CE 1169/2011

- Tali indicazioni devono essere riportate in etichetta, nel caso di prodotti confezionati, e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi.
- Per ulteriori indicazioni, se previste dalla normativa vigente, si rimanda alle specifiche descrizioni.

1.5 Imballaggi

- Gli imballaggi delle derrate alimentari devono essere conformi alla normativa vigente.
- Per ulteriori indicazioni, se previste dalla normativa vigente, si rimanda alle specifiche descrizioni.

1.6 Prodotti Biologici

- I prodotti biologici, vegetali ed animali, derivano da produzioni garantite e certificate da organismi esterni riconosciuti dal Ministero dell'agricoltura di ogni stato membro.
- L'agricoltura biologica è un metodo di produzione definito dal Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.
- A livello nazionale, la materia dell'agricoltura biologica risulta disciplinata dal D. Lgs. 17 marzo 1995, n° 220.
- Le produzioni con metodo biologico indicano un metodo di coltivazione e di allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, escludendo l'impiego di prodotti chimici di sintesi (concimi minerali, diserbanti e antiparassitari di sintesi) e sistemi di forzatura delle produzioni. Nella produzione biologica è altresì vietato l'utilizzo di colture di Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).
- i prodotti di origine biologica dovranno comunque essere a carattere locale , regionale o al massimo nazionale.

1.7 Prodotti congelati o surgelati

- Gli alimenti surgelati ammessi saranno quasi esclusivamente i prodotti di natura ittica; che dovranno rispondere ai requisiti di legge vigenti.
- Le confezioni devono essere originali ed intatte e tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.
- Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio.
- Non devono presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.
- I prodotti devono essere consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto ad una temperatura non superiore a - 18°C.
- Le confezioni devono riportare le seguenti indicazioni:
 - denominazioni di vendita completata dal termine "surgelato";
 - data di produzione di facile lettura;
 - il TMC completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
 - le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dall'indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
 - l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato non deve essere nuovamente congelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
 - l'indicazione del lotto.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C.

E' vietato lo scongelamento in acqua.

Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere nuovamente congelato e deve essere consumato entro ventiquattrore.

2. CEREALI E DERIVATI

2.1 FARINA

- **Requisiti di legge**

La farina deve ottemperare al D.P.R. 9 febbraio 2001, n° 187 e succ. mod.

La farina bianca non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 27 febbraio 1996, n° 209 e succ. mod. (D.M. 30 aprile 1998, n° 250).

- **Caratteristiche**

La farina non deve presentarsi contaminata da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, peli di roditori o altri agenti infestanti o da frammenti metallici; non deve presentare grumi, sapori e odori acri;

Umidità massima 14,5%;

Ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,50;

Glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 7.

- **Imballaggio e Confezioni**

Le confezioni, di non oltre 5 Kg, devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

2.2 LIEVITO NATURALE

- **Requisiti di legge**

Il prodotto è definito dall'art. 8 del D.P.R. 30 novembre 1998, n° 502

- **Caratteristiche**

Prodotto composto da microrganismi sviluppatisi naturalmente. Questo tipo di lievito, detto anche crescente, lievito di pane o lievito madre.

- **Confezioni**

Bustine

- **Etichettatura**

Sulle confezioni dei lieviti selezionati posti in commercio devono essere riportati il nome o la ragione sociale e la sede legale della ditta, la sede dello stabilimento di produzione, le caratteristiche del prodotto e gli estremi dell'autorizzazione rilasciata dal Ministero della Sanità.

2.3 PANE

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- L. 4 luglio 1967, n° 580 e succ. mod.

- D.P.R. 30 novembre 1998, n° 502

- **Caratteristiche**

-il pane somministrato deve essere preparato con sfarinati di grano (a diverso grado di raffinazione: tipo 0 o 1), acqua, lievito naturale (pasta madre), con o senza l'aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

-il prodotto deve essere fresco di giornata, lievitato a lungo con lievito naturale e cotto adeguatamente;

-crosta dorata e croccante;

-la mollica deve essere morbida ma non collosa;

-alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente ma resta ben aderente alla mollica;

-il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra odore di rancido, di farina cruda, di muffa, o altro;

-deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

-additivi assenti.

- **Pezzatura**

Si richiede la pezzatura di circa 35 g

• **Trasporto**

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, essi devono essere lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il prodotto sia al riparo da polveri e altri fonti di inquinamento. Tali contenitori devono essere utilizzati esclusivamente per il trasporto del pane.

E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla legge.

Nelle varie fasi di commercializzazione i contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti sollevati da terra.

Il trasporto non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

Il documento di trasporto deve riportare:

- il tipo di pane fornito, completo di ingredienti;
- la quantità di prodotto;

2.4 PANE GRATTUGIATO

• **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme alla L. 4 luglio 1967, n° 580 e succ. mod.

• **Caratteristiche**

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco. Se acquistato deve essere consegnato in confezioni originali sigillate o altro materiale originale destinato al contatto con gli alimenti, ermeticamente chiusi ed etichettati.

2.5 PIZZA

• **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 27 febbraio 1996, n° 209 (riguardante l'aggiunta di grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva) e succ. mod. (D.M. 30 aprile 1998, n° 250).

• **Ingredienti**

Farina "0", mozzarella di vacca, pomodori pelati, prosciutto cotto di prima qualità (senza conservanti), olio extra vergine di oliva, lievito di birra, acqua, sale marino.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine.

La grammatura degli ingredienti deve corrispondere a quanto riportato nel menu (Ingredienti e grammature) alla voce "pizza margherita con prosciutto".

• **Caratteristiche generali**

- La produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme, inoltre la pizza non deve presentare zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere un ottimo stato di igiene, non presentare ruggine né fessure o scalfitture.

2.6 PASTA

2.6.1 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

• **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 9 febbraio 2001, n° 187 e succ. mod.

• **Caratteristiche**

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione prodotta di pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri a frattura vitrea;

Essa deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione;

Si richiede la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana;

Non deve avere odore di stantio o di muffa, tracce di tarne o ragnatele, sapore acido piccante od altrimenti sgradevole;

Non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente;
Deve essere priva in modo assoluto di insetti o altre impurità;
Qualora fosse rimossa non deve lasciare cadere polvere o farina;
Deve essere di aspetto uniforme resistente alla cottura ed alla pressione delle dita;
Proprietà:

- umidità massima: 12,5%;
- acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri :su 100 parti di sostanza secca minimo 0,70 e massimo 0,90;
- cellulosa : su 100 parti di sostanza secca minimo 0,20 e massimo 0,45;
- sostanze azotate : su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50;

- **Imballaggio**

Confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore.

- **Confezioni**

Il quantitativo delle confezioni deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.

- **Conservabilità**

Non devono essere accettate consegne di merce con meno di 18 mesi al TMC.

L'approvvigionamento previsto presso il magazzino deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

2.6.2 PASTA ALL'UOVO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 9 febbraio 2001, n° 187 e succ. mod.

- **Caratteristiche**

La pasta all'uovo può essere fresca, surgelata o secca.

Poiché la pasta all'uovo fresca è un prodotto altamente deperibile, che necessita di una particolare attenzione, è preferibile utilizzare quella secca che può essere conservata in ambiente non refrigerato, purché fresco e asciutto. In ogni caso se si sceglie di utilizzare la pasta all'uovo fresca preferire quella confezionata in atmosfera modificata o sottovuoto.

Per alcune preparazioni (es. lasagne) può essere utilizzata pasta surgelata ponendo attenzione alla temperatura di conservazione (-18°C).

- **Confezioni**

Il quantitativo delle confezioni deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.

2.7 GNOCCHI PRECONFEZIONATI

- **Ingredienti**

Farina di grano tenero tipo "00", derivati dalle patate (fiocchi, farina, fecola) in un percentuale di almeno l'80%, sale e acqua.

Senza additivi, conservanti, coloranti, antiossidanti, ed emulsionanti di qualsiasi genere, come previsto dalla legge.

- **Caratteristiche**

- devono essere freschi;
- possono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata;
- i quantitativi acquistati devono soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.

- **Trasporto**

devono essere trasportati ad una temperatura non superiore a + 10°C e conservati in frigorifero.

- **Conservabilità**

Al momento della consegna gli gnocchi freschi devono ancora avere una conservabilità di 15 giorni.

2.8 RISO

• Requisiti di legge

Deve essere conforme alla L. 18 marzo 1958, n° 325.

• Caratteristiche

Il riso deve rispondere al primo grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15 minuti dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma.

Deve provenire dall'ultimo raccolto disponibile in commercio. Il riso deve essere secco, intero e pulito; non deve possedere grani striati di rosso, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie.

Non deve essere brillato e provenire da raccolti di imperfetta maturazione.

Il prodotto deve essere indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio.

• Imballaggio

Il prodotto deve essere mantenuto in confezioni originali, possibilmente sottovuoto, conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

• Conservabilità

Alla consegna il riso deve avere ancora un anno di conservazione.

2.9 PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO PRECONFEZIONATI

• Caratteristiche

I prodotti da forno devono essere a perfetta lievitazione e cottura. Devono essere prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00" od integrali, esenti da additivi alimentari aggiunti, con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele, senza l'impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine vegetale.

• Imballaggio

Devono essere preconfezionati in confezioni originali sigillate, idonee alle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari e con le indicazioni obbligatorie.

ALIMENTI CONSERVATI

3.1 ESTRATTO VEGETALE PER BRODO

• Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 30 maggio 1953, n° 567

• Caratteristiche

Deve essere ottenuto per idrolisi delle proteine di origine vegetale.

Deve essere esente da sapori e odori anomali e con gli ingredienti omogeneamente distribuiti.

Deve essere senza glutammato monosodico aggiunto.

• Imballaggio

Le confezioni devono essere in vetro oppure di materiale plastico e facilmente richiudibili.

• Stoccaggio

In luogo asciutto.

• Utilizzo

È da utilizzare esclusivamente nella preparazione di brodi e risotti

3.2 PROSCIUTTO COTTO

• Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme al D.Lgs. 30 dicembre 1992, n° 537

• Caratteristiche

Il prodotto, comunque di prima scelta, deve avere un periodo di stagionatura inferiore ai 14 mesi a decorrere dalla salagione.

Deve essere ottenuto dalla coscia suina intera di prima qualità. Non deve essere un prodotto ricostituito e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale.

Deve contenere nitriti e/o nitrati secondo una buona tecnica industriale ed entro i limiti di legge.

Deve essere confezionato senza l'aggiunta di additivi con attività gelificante o addensante, polifosfati e caseinati.

Il prodotto deve essere pastorizzato dopo confezionamento.

Deve avere sapore gradevole, colore e profumo caratteristici.

Deve essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, aree vuote (bolle) e rammollimenti.

Al taglio deve presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari, con carne rosa e chiara, compatta e grasso bianco sodo ben rifilato.

I prosciutti interi devono essere confezionati, sottovuoto, in idonei involucri integri e sigillati;

all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

Non deve essere acquistato prosciutto pre-affettato.

- **Trasporto**

Il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore a + 6° C.

- **Conservabilità**

Al momento della consegna il prodotto deve avere almeno ancora 60 giorni di conservazione.

- **Stoccaggio**

Deve essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore.

- **Utilizzo**

È sempre preferibile che il prosciutto sia affettato in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo.

3.3 TONNO IN SCATOLA

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- R.D.L. 7 luglio 1927, n° 1548 e R.D. 27 giugno 1929, n° 1427
- D.Lgs. 30 dicembre 1992, n° 531 e succ. mod.
- D.M. 9 dicembre 1993

- **Caratteristiche**

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie, di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di tonno.

È possibile scegliere tra tonno all'olio di oliva o extravergine o al naturale. È vietato l'impiego di tonno in olio di semi e di conservanti.

L'olio deve riempire la scatola ed essere limpido e trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità.

È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni.

Il sale aggiunto deve essere in giusta misura (1.5 – 2 %).

Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione ed essere di prima scelta.

Le carni devono essere prive di lembi di pelle, porzioni di pinne, frammenti di frattaglie o altro materiale estraneo.

Odore, colore e consistenza devono essere come di seguito descritto:

- odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione;
- colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme di tonalità variante da rosa o rosso bruno secondo la specie e non deve presentare altre colorazioni anomale;
- consistenza: i fasci muscolari devono essere interi, della consistenza caratteristica e disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non devono esserci briciole in quantità superiori al 18 %; nella confezione i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di contenitore.

- **Imballaggio**

Il tonno deve essere acquistato in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazioni.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

- **Confezioni**

Il quantitativo deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di confezioni aperte.

3.4 POMODORI PELATI

- **Requisiti di legge**

Conforme al D.P.R. 11 aprile 1975, n° 428 e alla L. 10 marzo 1969, n° 96

- **Caratteristiche**

I pomodori pelati devono essere del tipo lungo tipo S. Marzano, di origine italiana, non derivati da organismi geneticamente modificati; preferibilmente provenire dall'ultimo raccolto, e devono rispondere ai seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi;
- essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare, in misura sensibile, maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse striale;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%.

La media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non deve essere superiore a 3 cmq per ogni 100 g di contenuto ed in ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

- **Imballaggio**

I contenitori di banda stagnata devono essere puliti, non arrugginiti, non ammaccati, non bombati.

- **Etichettatura**

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione; sono, comunque, necessarie tutte le indicazioni secondo Reg. CE 1169/11.

3.5 PASSATA DI POMODORO

E' possibile l'impiego della passata di pomodoro (in contenitori di vetro) che deve essere preparata utilizzando prodotti freschi di origine locale, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti (D.M. 27 febbraio 1996, n° 209 e succ. mod., D.M. 30 aprile 1998, n° 250).

3.6 SALE FINO E GROSSO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- D.M. 31 gennaio 1997, n° 106
- D.M. 10 agosto 1995, n° 562

- **Caratteristiche**

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche e di contaminazioni di natura chimica e ambientale. È preferibile utilizzare il sale marino integrale.

Per l'utilizzo a crudo, si consiglia l'impiego di sale iodurati/iodato.

3.7 ZUCCHERO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme alle L. 31 marzo 1980, n° 139

- **Caratteristiche**

Trattasi di saccarosio depurato e cristallizzato di qualità sana, leale e mercantile.

Lo zucchero è semolato, a media granulosità.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti.

- **Imballi**

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

- **Confezioni**

Le confezioni potranno essere da 1 Kg

- **Etichettatura**

Le confezioni devono essere conformi alla L. 31 marzo 1980, n° 139

3.8 CONFETTURE DI FRUTTA

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.P.R. 08 giugno 1982, n° 401

- **Caratteristiche**

Devono essere del tipo extra, ovvero contenente un minimo del 45 % di polpa di frutta.

Sono ottenute dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza, di zucchero e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna.

Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

Il prodotto si deve presentare con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida.

L'aroma, il sapore e l'odore devono richiamare le caratteristiche del tipo di frutta da cui derivano.

Devono essere prive di caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri, sineresi, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di materiale estraneo.

3.9 MIELE

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme alla L. 12 ottobre 1982, n° 753 e succ. mod.

- **Caratteristiche**

Il prodotto deve essere di origine e produzione regionale o italiana.

- **Imballi**

Il prodotto deve essere commercializzato e trasportato esclusivamente in contenitori idonei e conformi alla normativa vigente.

3.10 CIOCCOLATO

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

_ L. 30 aprile 1976, n°351

_ D.P.R. 18 maggio 1982, n°490

_ Dir. CEE 23 giugno 2000, n° 36

- **Ingredienti**

Zucchero, latte in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, lecitina, aromi naturali, cacao 30% minimo.

- **Imballaggio**

Il prodotto deve pervenire in confezioni integre e chiuse.

3.11 PREPARATO PER BUDINI

- **Caratteristiche**

Può essere composto da ingredienti differenti secondo il gusto:

- Cream caramel, zucchero, latte magro, aromi naturali, amido, addensanti.
- Vaniglia, zucchero, latte magro, amido, ed aromi naturali.
- Cacao magro, zucchero, latte magro, amido, aromi naturali.

4. LATTE E DERIVATI

Nelle preparazioni alimentari che richiedono latte come ingrediente, può essere utilizzato anche latte a lunga conservazione o UHT italiano, di alta qualità.

- **Requisiti di legge**

Il latte impiegato per la produzione dei prodotti lattiero-caseari di seguito indicati deve essere conforme al Reg. CEE 8 marzo 2001, n° 466 e succ. mod.

Si richiede inoltre che tutti i prodotti lattiero-caseari siano anch'essi conformi alla legislazione di cui sopra circa la Alfatossina M1.

4.1 LATTE

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54
- L. 3 maggio 1989, n° 169

- **Caratteristiche**

In base al trattamento di conservazione subito, può essere fresco o a lunga conservazione.

Il prodotto acquistato, in base al contenuto di grassi, deve essere intero (min. 3,2 % di grasso) o parzialmente scremato (1 – 8 % di grasso).

Deve avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione.

Deve essere confezionato.

Il colore deve essere opaco, bianco tendente leggermente al giallo; il sapore dolciastro, gradevole; l'odore gradevole e leggero.

Non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo.

- **Trasporto e stoccaggio**

Latte fresco pastorizzato

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa fra 0 °C e + 4 °C.

Può essere conservato al massimo 4 giorni.

La durabilità residua al momento della consegna deve essere di almeno 3 giorni.

Latte a lunga conservazione o UHT

Può rimanere a temperatura ambiente fino al momento del consumo.

La durabilità al momento della consegna deve essere di almeno 75 giorni.

All'apertura della confezione deve essere conservato in frigorifero per un massimo di 2 giorni.

4.2 YOGURT

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54

- **Caratteristiche**

È ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*.

Possono essere aggiunti ingredienti diversi, come frutta, a pezzi o in purea, zucchero.

Non sono ammessi additivi, aromi o addensanti.

Il prodotto deve presentare un gusto tipico, leggermente acidulo, odore caratteristico e colore bianco latte o tendente al colore del frutto cui è stato addizionato. La sua consistenza deve essere quasi cremosa, di aspetto liscio, omogeneo senza separazione del siero.

- **Trasporto e stoccaggio**

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa fra 0 °C e + 4 °C.

La durabilità residua al momento della consegna deve essere di almeno 15 giorni.

Può essere conservato al massimo 30 giorni.

- **Imballaggio**

Il prodotto deve essere confezionato in porzioni monodose da g 125.

4.3 FORMAGGI

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54

Il prodotto tipico o d'origine deve essere conforme a:

- D.P.R. 18 novembre 1953, n° 109

- L. 10 aprile 1954, n° 125

- D.P.R. 30 ottobre 1955, n° 1269

- **Caratteristiche**

Date le loro differenti caratteristiche nutrizionali ed organolettiche si possono differenziare in formaggi a lunga stagionatura, a media stagionatura, a breve o brevissima stagionatura.

Formaggi stagionati (a lunga e media stagionatura)

Hanno una maggiore conservabilità rispetto a quelli freschi.

Se consumati saltuariamente, è possibile acquistare tagli confezionati sottovuoto; in caso contrario acquistare forme intere.

Il trasporto e la conservazione devono rispettare le indicazioni fornite dal produttore.

Essi devono presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.

Devono essere utilizzati formaggi stagionati a denominazione di origine protetta, le cui caratteristiche devono rispondere tassativamente ai propri disciplinari di produzione, approvati da specifiche norme.

Per il menù proposto sono ad esempio consigliati:

- Caciocavallo Ragusano DOP;

- Grana Padano;

- Parmigiano Reggiano;

Formaggi freschi (a breve o brevissima stagionatura):

Contengono un'elevata quantità di acqua che, in particolari condizioni, può favorire la crescita microbica.

Devono essere prodotti con latte pastorizzato e senza additivi.

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese fra 0 °C e + 4°C.

Possono essere utilizzati formaggi freschi con fermenti vivi senza aggiunta di polifosfati.

Il prodotto deve essere consegnato entro 3 giorni dalla data di produzione e consumato non oltre i 5 giorni dalla data di consegna.

Sono preferibili confezioni in monodose che abbiano al momento della consegna almeno 15 giorni di durabilità prima della scadenza.

Formaggi freschi che possono essere inseriti nel menù scolastico sono:

- Provola Ragusana

- Crescenza

- Ricotta Vaccina Ragusana

- Mozzarella/Bocconcini

Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 44%. Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionate all'origine c/o lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto

dall'art.23 D.Lgs. 109/92 così come modificato dall'art. 1, comma 1, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68.. immersa in adatto liquido di governo.

Le confezioni devono presentare dichiarazioni relative al peso netto.

Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro o altro.

4.4 GELATI

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- O.M. 11 ottobre 1978
- D.M. 6 marzo 1975 e succ. mod.
- GU.E. 11 ottobre 1970.

- **Caratteristiche**

Prodotto a base di latte, trattato termicamente, cui sono aggiunti altri ingredienti quali zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta, addensanti, aromi naturali, acqua.

La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Si richiedono preferibilmente i seguenti gusti: panna, vaniglia, cioccolato, nocciola, yogurt, banana, limone, fragola.

Il prodotto deve essere privo di cristalli di ghiaccio superficiali e irregolarità di tessitura.

- **Confezioni**

Devono essere in confezioni monodose da 50 – 75 g.

- **Etichettatura**

Sulla confezione monodose può non essere indicata la data di scadenza.

- **Trasporto**

Deve avvenire alla temperatura di – 10 °C per i gelati alla frutta (sorbeti) e – 15 °C per gli altri gelati.

- **Conservabilità**

Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 90 giorni di conservazione.

5. CARNI FRESCHE E REFRIGERATE

5.1 CARNI BOVINE

- **Requisiti di legge**

Le carni devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 18 aprile 1994, n° 286.

Le carni devono essere conformi ad un disciplinare di etichettatura volontaria, Reg.CEE 17 luglio 2000 n°1760 (titolo secondo, sezione due) approvato dal Ministero; in quest'ultimo caso l'etichetta deve almeno prevedere le seguenti informazioni:

- luogo di allevamento;
- tempo di permanenza nell'allevamento citato;
- età.

Le carni bovine devono essere conformi a:

- disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovina (Reg. CEE 17 luglio 2000 n°1760);
- classificazione commerciale di cui al Reg. 1298/81/CEE.

- **Caratteristiche**

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni.

Sono da preferire carni già disossate, in tagli anatomici pronti per l'uso. La carne deve presentarsi di colore rosso-rosa, sana, asciutta, di tessitura compatta e grana alquanto fina. Il grasso di tonalità bianco-avorio, deve risultare uniformemente distribuito nelle parti esterne (grasso di copertura) e non superare i valori del 4% - 8% come grasso di infiltrazione.

Odori e sapori non graditi sono indizio di alterazioni ossidative del grasso (rancidità) e si manifestano nelle carni mal conservate nei frigoriferi o mantenute per troppo tempo sotto congelazione.

- **Conservabilità** La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

5.2 CARNI AVICOLE

• Requisiti di legge

Le carni di pollame e di tacchino devono provenire da animali allevati sul territorio nazionale, macellati e lavorati in stabilimenti nazionali riconosciuti idonei CEE.

Le carni devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 10 dicembre 1997, n° 495;
- essere conformi alla classificazione commerciale di cui al Reg. CEE 26 giugno 1990, n° 1906;
- essere conformi alle normative espresse dai D.P.R. 8 giugno 1982, n° 503 e D.P.R. 17 maggio 1982, n° 193.

• Caratteristiche

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono, inoltre, evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle.

La cute, se presente, deve avere colorito giallo-rosa, consistenza elastica, deve risultare asciutta alla palpazione digitale e non deve evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto degli animali vivi e durante la macellazione; deve inoltre essere priva di bruciature, penne e piume residue.

I tessuti muscolari devono avere colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad un'irrazionale alimentazione del pollame.

Le modalità di approvvigionamento devono essere condizionate dall'attrezzatura a disposizione; è comunque auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio, ovvero non superiore a 2 giorni.

5.3 TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI

• POLPETTE

BOVINO: reale, spalla

• HAMBURGER

BOVINO: reale, spalla

• CARNE TRITA PER RAGU'

BOVINO: reale, spalla

• COTOLETTE

POLLO: petto

• SCALOPPE

BOVINO: noce, scamone

6. PRODOTTI ITTICI FRESCHI, CONGELATI O SURGELATI

• Requisiti di legge

Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità al D.Lgs. 30 dicembre 1992, n° 531 «Attuazione delle Direttive 91/493/CEE» modificato dal D.Lgs. 28 ottobre 1995, n° 524.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9 dicembre 1993.

• Caratteristiche

Il pesce deve essere presentato perfettamente sviscerato o filettato senza pelle o in tranci; i filetti e i tranci di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

I prodotti panati, surgelati, in confezioni originali, devono essere privi di residui di squame e spine. Tutti i prodotti devono avere i seguenti caratteri organolettici: 1) stato di freschezza (aspetto generale brillante, carne soda ed elastica, non conservare l'impronta della pressione digitale) 2) avere odore gradevole non ammoniacale, colore chiaro ed uniforme 3) assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni; 4) assenza di colorazioni anomale e di muffe e assenza di macchie di sangue. Nei prodotti surgelati la glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo: deve essere indicata la % di glassatura e il peso di prodotto al netto della glassatura.

I filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a 5mm.

• **Imballaggio**

Sulle confezioni deve essere presente il bollo CEE.

7. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

7.1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI CONGELATI

Previo accordo con la ditta appaltatrice possono essere utilizzate verdure surgelate che rappresentano una valida alternativa al prodotto fresco per la facilità d'uso e la reperibilità in ogni stagione dell'anno, è comunque necessario dare la priorità all'utilizzo di verdura fresca.

Le verdure surgelate devono comunque derivare da materie prime sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza, non devono aver subito processi che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

Le operazioni preliminari necessari alla surgelazione, il trattamento di congelazione rapida e il confezionamento devono avvenire nel medesimo stabilimento, autorizzato dall'autorità sanitaria.

Le verdure surgelate devono:

- essere commercializzate in confezioni originali e sigillate;
- presentare un aspetto il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso;
- riportare "elevato grado di interezza", cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere;
- risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

Sono invece da escludersi quelle confezioni che:

- presentano sulla parte esterna cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso;
- presentare consistenza legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato.

Inoltre si devono accettare forniture aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.

La temperatura di trasporto dei prodotti surgelati deve essere non superiore a -18 °C.

• **Utilizzo**

Per le verdure surgelate è possibile procedere a immediata cottura senza passare dalla fase di scongelamento.

Nella preparazione e cottura degli ortaggi a foglia, bisogna porre particolare attenzione per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, residui di confezione, ecc.).

Sulle confezioni di minestrone surgelato, oltre a quanto sopra, devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso.

Il prodotto deve essere composto da almeno 11 diverse verdure. A titolo indicativo, le percentuali e le tipologie di vegetali possono essere:

- _ patate 15%
- _ piselli 15%
- _ carote 15%
- _ fagiolini 13%
- _ fagioli borlotti 9%

- _ zucchine 9%
- _ erbette 6%
- _ pomodori 5%
- _ porri 5%
- _ verze 5%
- _ sedano 3%

Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate. Il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm 10x10 (esclusi i legumi).

7.2 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Si opterà per vegetali appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra, secondo quanto disposto dai regolamenti dell'unione europea, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei.

Nel contesto della qualità del servizio si inserisce la presenza di documentazione commerciale indicante tipo e varietà della merce, provenienza ed eventuale calibratura.

La verdura e la frutta saranno opportunamente variate.

La pianificazione delle forniture deve garantire il mantenimento dei requisiti di categoria fino al momento del consumo.

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale per gli ortofrutticoli più deperibili e settimanale per quelli più resistenti.

A parità di condizioni sia per la frutta che per la verdura deve essere privilegiata la provenienza nazionale.

Devono provenire da operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizione. La ditta appaltante dovrà fornire indicazioni dettagliate di un fornitore qualificato che potrà essere valutato dalla ditta appaltatrice

7.2.1 ORTAGGI E VERDURE

La verdura mantiene le sue caratteristiche ottimali se consumata fresca; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo è particolarmente importante per questa tipologia di prodotti.

• Utilizzo

Prima di conservare le verdure, al fine di aumentarne la conservabilità, ripulirle da terriccio, parti avvizzite o ammaccate.

Nel preparare le verdure, soprattutto quelle a foglia, bisogna porre particolare attenzione alla fase di pulitura e lavaggio, per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, residui della confezione, insetti, ecc.).

Gli ortaggi e le verdure in genere devono:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere al giusto grado di maturazione;
- essere omogenee nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- essere turgide;
- essere esenti da tracce di appassimento, alterazioni, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- essere privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei;

Sono esclusi dalla somministrazione, in generale, gli ortaggi e le verdure che:

- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc;
- siano state bagnate artificialmente o presentino fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici;

-siano stati manipolati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione;

-gli ortaggi a bulbo che presentino germogli.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, taluni prodotti devono possedere i seguenti requisiti particolari:

7.2.1.1 Ortaggi a radice

Carote

Le carote non devono essere germogliate, legnose o biforcute e non devono avere odori o sapori estranei. Devono essere intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze.

E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe.

Ogni collo deve contenere carote di diametro omogeneo anche nel calibro:

-carote novelle a varietà piccola: 10/40 mm di diametro oppure 20/150 g di peso;

-carote a radice grande: 20/40 mm di diametro oppure 50/150 g di peso.

Per la prima categoria non sono ammesse differenze di diametro superiore a 30 mm o di peso superiore ai 200 g tra la carota più piccola e la carota più grande, contenuta nello stesso imballo.

7.2.1.2 Ortaggi a bulbo

Cipolle, aglio e porri.

Interi, sani e puliti. I bulbi devono presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi.

La parte bianca dei porri deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

7.2.1.3 Ortaggi a fusto

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche.

Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

Patate

Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

Non devono presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, immuni da virosi, funghi o parassiti, maculosità bruna della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori, di qualunque origine. Non devono presentare tracce di verde epicarpale (solanina).

Devono essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

7.2.1.4 Ortaggi a foglia

Cavoli, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere.

Devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita; né odori e sapori estranei.

- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;

- la lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso; devono avere un peso minimo di almeno 150 g;

- i cavoli devono presentarsi ben serrati;

- gli spinaci devono essere molto puliti, privi di sostanze esterne e di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm;
- i cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo; l'indivia deve avere un peso minimo di almeno 200 g;

7.2.1.5 Ortaggi a frutto

Pomodori, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Zucca

Le melanzane, i peperoni e le zucche devono presentare il peduncolo.

Il peso, ad eccezione della zucca deve essere inferiore a g 200 o superiore a 50 g.

In particolare:

I pomodori per insalata devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei.

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

Le zucchine devono avere peso compreso tra 100 e 200 grammi e il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm, devono essere intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

Le zucche possono presentare una colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme.

Pomodori per sugo

Devono essere maturi in modo omogeneo e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni.

Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei, avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

7.2.1.6 Ortaggi a fiore

Cavolfiori

Infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori. Il diametro delle infiorescenze deve essere superiore a 11 cm.

7.3. CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.

Essi debbono essere solidi in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5 % rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

In ogni imballo devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- a) denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto;
- b) prodotto, varietà e tipo;
- c) qualifica di selezione (es. "extra" o "prima");
- d) calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista.

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballi stessi.

7.4 FRUTTA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione, mantenendo comunque una certa varietà nella scelta (non più di due volte la settimana lo stesso tipo di frutta); la fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza; deve comunque essere scelto il prodotto di tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta e di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione richiesta nell'ordinazione;
- avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo;
- essere omogenea e uniforme per specie e varietà;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- avere calibratura e grammatura, in linea di massima di grammi 130-150 per pesche, mele, arance e di 60-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne, ecc;
- essere pulita e priva di terra o di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di eccessiva maturazione.

Va esclusa dalla somministrazione, in generale, la frutta che:

- porti tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- sia attaccata da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.;
- abbia subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione.

La frutta che può essere consumata con la buccia dovrà essere ben lavata in centrifuga.

7.5 LEGUMI

Indipendentemente dallo stato fisico i legumi devono presentare:

- consistenza omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa;
- odore tipico di buon prodotto;
- sapore tipico non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo);
- senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

Freschi: i prodotti utilizzati sono rappresentati da diverse tipologie (fagiolini, piselli, fagioli) devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non devono essere farinosi e non devono essere giunti a completa maturazione.

I baccelli devono:

- presentare consistenza ferma e carnosa ma non fibrosa né molle, in modo che se premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi;
- presentare semi in fase di sviluppo precoce ed odore tipico del prodotto fresco;
- essere muniti del peduncolo.

Secchi: i prodotti utilizzati sono rappresentati da diverse tipologie (fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie) e devono essere confezionati possibilmente sottovuoto.

Il quantitativo delle confezioni, deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

I legumi secchi devono essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati (l'umidità della granella non superiore al 13%) e di pezzatura omogenea. Il prodotto deve avere

consistenza abbastanza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore e sapore tipico di buon prodotto e colore caratteristico della varietà.

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Le confezioni originali devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione.

- **Utilizzo**

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore), che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti con più facilità nei legumi secchi.

Surgelati: i prodotti utilizzati possono essere di diverse tipologie (fagiolini fini, fagioli, piselli); in particolare sono utilizzati i piselli (fini novelli), che devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

7.6 SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

Origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, basilico, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, ecc..

- **Requisiti di legge**

I prodotti devono essere conformi a:

_ D.L. 25 ottobre 1992, n° 107

_ Dir. CE 98/53

_ D.M. 23 dicembre 2000

- **Caratteristiche**

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale ed essere in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, salvo che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

- **Imballaggio**

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

7.6.1 ZAFFERANO

- **Requisiti di legge**

Tutela denominazione zafferano R.D.L.12 novembre 1936 n° 2217

- **Caratteristiche**

Il prodotto deve essere in polvere ed in involucri sigillati.

- **Imballaggio**

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

8. GRASSI DA CONDIMENTO

Deve essere privilegiato il condimento con olio, limitando l'impiego di burro a poche preparazioni che prevedano espressamente in ricetta l'impiego di tale prodotto.

L'olio da utilizzarsi è esclusivamente l'olio extravergine di oliva italiano a crudo, come condimento delle verdure, o aggiunto a fine cottura nelle altre preparazioni.

Il burro va utilizzato a crudo a cottura ultimata.

8.1 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 31 ottobre 1987, n° 509.

- **Preparazione**

Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche e senza aggiunta di additivi.

- **Caratteristiche**

Deve essere limpido, privo di impurità; deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive.

L'olio deve essere di produzione italiana.

Acidità libera (acido oleico): max 1 per 100 g

Rancidità (kreiss): assente

Perossidi: max 20 (MEQ MED O/Kg)

- **Imballaggio**

Le confezioni devono essere da 1 a 5 l.

I contenitori devono essere di vetro, di colore scuro e dotati di idoneo sistema di chiusura.

- **Etichettatura**

Le confezioni devono recare impresso, oltre alle previste indicazioni per legge, l'anno di produzione

- **Conservabilità**

Alla consegna l'olio deve avere ancora un anno di conservazione.

- **Stoccaggio**

L'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e dalla luce diretta.

Le confezioni devono essere sempre conservate ben chiuse anche se parzialmente consumate.

8.2 BURRO DI CENTRIFUGA

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- L. 23 dicembre 1956, n° 1526 e succ. mod.

- D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54

- **Preparazione**

Il burro deve essere ottenuto da crema di latte vaccino pastorizzato, separata per centrifugazione e aver subito un processo di pastorizzazione.

Gli additivi devono essere assenti.

Deve avere un contenuto di materia grassa non inferiore all'80%.

- **Caratteristiche**

Il burro di buona qualità deve avere consistenza soda, deve essere spalmabile, di aspetto omogeneo e con ripartizioni di acqua uniforme.

Deve avere sapore dolce e colore bianco-giallognolo caratteristico.

Non deve essere in qualunque modo alterato, né avere gusto di rancido o alterazioni di colore sulla superficie.

Non deve presentare, in superficie o in sezione, agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Deve essere fresco e non sottoposto a congelamento.

- **Imballaggio**

Le confezioni devono essere originali e sigillate.

Il quantitativo delle confezioni deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.

- **Trasporto**

Il trasporto deve avvenire a temperature comprese fra + 1°C e + 6°C.

- **Conservabilità**

Al momento della consegna la conservabilità deve essere di almeno 30 giorni.

