



COMUNE DI BUROLO

Unione della Serra
Città Metropolitana di Torino
Via Asilo n. 38 – 10010 BUROLO
Tel. 0125-57136 – Fax 0125-577301
e-mail: info@comune.burolo.to.it
PEC: protocollo@pec.comuneburolo.it
P.IVA 01976030013



CAPITOLATO D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA E DIPENDENTI COMUNALI PERIODO 2 SETTEMBRE 2024 – 31 AGOSTO 2026

ALLEGATO 2 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

PREMESSA

Le specifiche tecniche di seguito riportate si riferiscono a tutti i prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menu da servire agli utenti.

Si sottintende che tutti i prodotti alimentari devono, al momento della consegna, rispondere alle disposizioni di legge vigenti, comprese le norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche.

1) NORME GENERALI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MENU

➤ **ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

- a) un primo piatto a basso contenuto proteico (condito con verdure, in bianco, in brodo di carne) con un secondo piatto di carne o pesce o uovo. Oppure un primo piatto a basso contenuto proteico con un secondo di legumi.
- b) un primo piatto a medio contenuto proteico (pasta e legumi) con un secondo a base di formaggio o uova. Per favorire il consumo del pasto, saltuariamente può essere necessario abbinarlo a un secondo piatto di pesce o carne.
- c) un primo piatto ad elevato contenuto proteico (pasta di semola o all'uovo condita con ragù di carne o pesce o con besciamella o formaggio) con un secondo piatto a base di formaggio o uova e verdure (es. sformati, tortini di patate).

➤ La qualità della pasta deve essere tale da mantenere un buon grado di cottura per tutto il periodo che intercorre dal momento della preparazione a quello della somministrazione.

➤ I primi piatti devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal formaggio grattugiato. L'abbinamento deve avvenire al momento del consumo, così come per i contorni freddi per i quali l'appaltatore deve fornire l'occorrente per il condimento: olio, aceto e/o limone, e sale.

➤ **FRUTTA E VERDURA:** deve essere rispettata la stagionalità.

La frutta potrà essere somministrata intera, grattugiata, in macedonia, talvolta cotta al forno senza zucchero. Proporre anche la frutta secca (noci, nocciole, mandorle ecc.) al naturale o come ingrediente delle preparazioni.

Nella scuola dell'infanzia la frutta a buccia va servita accuratamente sbucciata immediatamente prima della distribuzione al fine di evitare processi ossidativi.

Le verdure crude devono essere preparate il giorno stesso del consumo.

Per favorire il necessario consumo di verdura e legumi, prevedere settimanalmente una minestra o minestrone vegetale, preferibilmente in forma di passato o crema da completare con pasta o crostini di pane croccanti.

Le verdure, cotte o crude, vanno presentate in modo accattivante ed innovativo, con modalità che ne facilitino l'assunzione. Ad esempio le verdure cotte potranno essere passate a purea od aggiunte a frittate e sformati, tagliate a rondelle o gratinate al forno; quelle crude tagliate a julienne o come insalate miste con ortaggi di colori diversi e variabili nella consistenza e nella tipologia.

Utilizzare durante la cottura della verdura gli opportuni accorgimenti per ridurre la perdita di vitamine e sali minerali.

Non è consentito l'utilizzo di frutta e verdura in scatola (ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia).

Le patate come contorno vanno preparate, lessate, al vapore, al forno, in purè e servite non più di una volta a settimana.

- Il consumo di legumi (ceci, fave, lenticchie, fagioli, piselli ecc.) è raccomandato, prevedendolo almeno 1-2 volte alla settimana come primo piatto, piatto unico o contorno. Per un apporto ottimale in aminoacidi essenziali, i legumi devono essere preferibilmente accompagnati da cereali.
- Su richiesta del committente e/o della commissione mensa, il contorno potrà essere consumato anche all'inizio del pasto.
- Ogni pasto deve comprendere una porzione di pane, preferibilmente integrale, non addizionato di grassi e povero di sale.
- L'acqua è da servire ai tavoli attingendola con idonee caraffe agli erogatori di acqua microfiltrata presenti nei refettori.
- Secondi piatti impanati possono essere previsti al massimo ogni 15 giorni, lontano da pasti che contemplino uova (frittata, uova sode, pasta all'uovo, ravioli, polpette, ecc.), utilizzando materia prima fresca o surgelata, successivamente impanata e cotta al forno.
- Deve essere limitato l'uso del sale nelle preparazioni; va utilizzato esclusivamente sale iodato.
- I surgelati non devono essere scongelati prima della cottura.
- Vanno preferiti metodi di cottura che preservino in maggior misura le proprietà nutritive ed organolettiche, quali le cotture al forno o al vapore con aggiunta di olio extravergine di oliva a fine cottura.
- Si raccomanda di utilizzare olio extra vergine d'oliva a crudo e di limitare l'impiego di burro a poche preparazioni che ne prevedano espressamente in ricetta l'impiego.
- **Sono assolutamente escluse le preparazioni preimpanate ed i cibi precotti o prefritti (bastoncini, crocchette, ecc.).**
- Vanno tassativamente esclusi tutti i formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.).
- Sono da preferirsi insaccati più poveri di sodio rispetto a quelli eccessivamente salati.
- È escluso l'impiego di insaporitori quali il dado da brodo, da sostituire con brodo vegetale o di carne o erbe aromatiche o spezie per insaporire le pietanze.
- È escluso l'uso di strutto, lardo, grassi idrogenati e prodotti contenenti grassi vegetali, oli vegetali, margarine anche se vegetali.
- È escluso l'uso di semilavorati di IV e V gamma, freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
 - fiocchi di patate, patate già addizionate di oli/grassi
 - basi di pasta precotta/preformata per pizza e focaccia e/o pizza focaccia precotta/preformata.
- **DIETE SPECIALI PER MOTIVI ETICI, CULTURALI O RELIGIOSI:**
 - per l'astensione delle sole carni di maiale si devono prevedere sostituzioni con altri tipi di carne come vitello, manzo, pollo, tacchino, agnello, coniglio o pesce.
 - per l'astensione di tutti i tipi di carne, si devono prevedere sostituzioni con pesce, uova, formaggio e legumi variandoli nella settimana.
 - Per agevolare le suddette sostituzioni e garantire i corretti apporti nutrizionali, si forniscono porzioni equivalenti di alimenti prendendo come termine di riferimento 100 gr di carne magra di vitellone o 75 gr di prosciutto crudo contenenti circa 20-21 gr di proteine.
Porzioni equivalenti in proteine:
 - 100 g di petto di pollo o tacchino o altra carne bianca;
 - 150 g di coscia di pollo;
 - 2 uova
 - 160 g di merluzzo o altra tipologia simile di pesce
 - 100 g di formaggio fresco o 50 g di formaggio stagionato
 - 85 g di lenticchie, 95 g di ceci, 90 g di fagioli, 95 g di piselli (freschi).

2) QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

N.b.: Ove non espressamente indicate, si richiamano le prescrizioni dettate agli artt. 4 e 5 del capitolato.

Le caratteristiche chimico - fisiche di ciascuna categoria merceologica devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge vigente. La categoria merceologica deve comunque essere certificata ad ogni consegna e deve essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.

2a) Procedure di gestione delle materie prime:

- **Mantenimento** delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo
- **Congelamento** Il congelamento di materie prime acquistate fresche è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative comunemente accettate e formalmente comunicate all'ASL. Il piano HACCP documenterà in tal caso l'assenza di compromissione dei requisiti igienici e nutrizionali attesi per tali materie prime. Possono costituire riferimento i Manuali di Corretta Prassi Igienica (M.C.P.I.) o le raccomandazioni regionali elaborate in sede di Commissioni tecniche.
- **Esclusione** dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.
- **Razionalizzazione** dei tempi di approvvigionamento delle materie prime. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce. Per i prodotti deperibili si devono organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La calendarizzazione degli acquisti deve essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di *vita residua* che la merce deve garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- **Standardizzazione** delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si opterà per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzi di parte del prodotto sfuso. Qualora vi siano eventuali eccedenze in confezioni aperte, queste devono essere conservate, a temperature adeguate, in contenitori per alimenti chiusi ed utilizzate il prima possibile.

2b) Prodotti biologici, a denominazione d'origine protetta (D.O.P.), ad indicazione geografica protetta (I.G.P.)

- Si intende per **prodotto biologico** un prodotto fresco o trasformato ottenuto attraverso pratiche agricole o tecniche di allevamento/coltivazione che non utilizzano prodotti di sintesi chimica e rispettano l'ambiente naturale.
- Si intende per prodotto a denominazione d'origine protetta (**D.O.P.**) un prodotto agricolo o alimentare designato dal nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e le sue qualità o caratteristiche devono essere dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la sua produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire nell'area geografica delimitata.
- Si intende per prodotto ad indicazione geografica protetta (**I.G.P.**) un prodotto agricolo o alimentare designato dal nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e deve possedere una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica che possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti si rimanda a quanto stabilito dagli specifici Regolamenti CEE.

2c) Prodotti a chilometro zero e filiera corta

- Per prodotti agricoli e alimentari a **chilometro zero** o, nel caso dei piccoli comuni «**chilometro utile**», si intendono, ai sensi della legge 6 ottobre 2017 n. 158, i prodotti provenienti da un luogo di produzione, coltivazione o allevamento situato entro un raggio di 70 chilometri dal centro di cottura, nonché i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale
- Per **filiera corta** si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario, e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km zero (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come definito al punto precedente. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il produttore è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime, o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km zero)

3) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

N.b.: Ove non espressamente indicato, si richiamano le prescrizioni dettate agli artt. 4 e 5 del capitolato. Sia le materie prime che gli alimenti pronti non devono contenere o derivare da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).

3a) CEREALI E DERIVATI

FARINE

Semola di grano duro (semolino), semolino di riso, farina di frumento tipo "0", "1", integrale, farina di mais per polenta, chicchi o fiocchi di riso, avena, farro e mais, riso soffiato, cous-cous, bulgur.

GNOCCHI

Gnocchi di patate: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con i seguenti ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: patate (70% minimo, nel caso di gnocchi di sole patate), farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali eventualmente spalmati con olio di semi di girasole, sesamo o mais, preparati anche con spinaci, zucca, radicchi.

Gnocchi di semolino: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, preparati solo con i seguenti ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: semolino, latte, acqua o brodo, sale.

MAIS AL NATURALE

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

PANE

Pane: fresco, fornito giornalmente, preparato e confezionato non oltre otto ore prima della consegna.

È escluso l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo (refrigerato o surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato.

Deve essere di pezzatura idonea all'utenza, con diversi formati e deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

Tipologie:

- pane comune di tipo "00", "0", pane tipo integrale, pane di semola, pane di semolato, pane ai cereali; ingredienti rispettivamente: farina di grano tipo "0", "00" o integrale, semola, semolato, sfarinato di cereali, lievito, acqua, sale;
- pane speciale al latte, all'olio (esclusivamente olio extra vergine di oliva) o con aggiunta di semi anche oleosi, zucca, miele, uvetta, olive;
- pane delle tipologie sopraindicate a ridotto contenuto di sale.

Non è ammesso l'uso di pane riscaldato.

Deve essere trasportato confezionato in sacchi di carta ad uso alimentare posti in contenitori di materiale per alimenti, lavabili e con adeguata copertura. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche temporaneamente, direttamente al suolo sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione.

PANE GRATTUGIATO

Prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato.

Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate.

PASTA

Di semola di grano duro, integrale e paste speciali di semola di grano duro e altri cereali, provenienza preferibilmente da coltivazioni biologiche.

La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore rispondente alla tipologia specifica, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e conservazione.

Resistenza alla cottura: cuocendo 50 grammi di pasta in ½ litro di acqua salata, per almeno 20 minuti, la pasta non deve spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso.

Dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

Pasta secca all'uovo: dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

Pasta fresca e pasta fresca all'uovo: prodotta esclusivamente con semola, oppure nel caso della pasta

fresca all'uovo prodotta esclusivamente con semola e uova intere, in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi.

Pasta fresca ripiena: in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi (coloranti, conservanti, esaltatori di sapore). Il ripieno dovrà essere di spinaci o qualsiasi altra verdura, ricotta, formaggio parmigiano reggiano e lo stesso ripieno non dovrà essere inferiore al 25% di peso totale del prodotto.

Per ogni tipo di pasta deve essere riportato sulla confezione il tempo di cottura.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

Al momento della somministrazione la pasta deve avere consistenza ed elasticità.

Deve essere conservata, sollevata dal suolo, in luogo fresco ed asciutto.

PASTA LIEVITATA

Preparata con farina tipo "0" e/o integrale, acqua, sale, e lievito di birra, unico grasso ammesso: olio di oliva extra vergine.

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI O FRESCHI

Conditi esclusivamente con olio extra-vergine di oliva, di mais, di girasole, di sesamo, tipologie:

- gallette di mais, riso, farro e di altri cereali;
- fette biscottate, grissini, crackers, pane biscottato e simili;
- biscotti non farciti preparati con farina di grano tenero tipo "0", "00", integrale o di altri cereali, zucchero e/o miele, succo d'uva, burro, uova, frutta fresca, frutta disidratata, frutta secca e oleosa, yogurt, cacao, amido di frumento, malto, glucosio, cereali soffiati, latte, polveri lievitanti, aromi naturali, acido ascorbico E300 – E304, tocoferoli E306 – E309, lecitine E322, acido citrico E330 – E333, (assenti altri tipi di grassi non specificati e altri additivi).

Indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

RISO

Di ogni qualità e grado di raffinazione. Nelle preparazioni fredde può essere utilizzato riso con trattamento parboiled.

Il prodotto deve essere sano, secco, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico, non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Deve risultare di ultimo raccolto, essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto.

Deve essere conservato in luogo idoneo sollevato dal suolo, fresco ed asciutto.

Al momento della somministrazione i grani devono presentarsi cotti uniformi, staccati tra di loro, non incollati o spappolati.

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

ALTRI CEREALI

Orzo, farro, miglio, segale, avena ecc. in diversi gradi di raffinazione.

Devono avere granella uniforme, integra e pulita; non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti.

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

3b) ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI FRESCHE REFRIGERATE

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia. Per la conservazione delle carni deve essere utilizzata esclusivamente la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni.

Le carni in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno possedere i requisiti merceologici previsti per le carni fresche refrigerate non confezionate, la data di confezionamento non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna. I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7%. Per scarto si intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione.

Il colore della carne sottovuoto deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie, l'odore deve essere tipico del prodotto fresco. L'involucro deve essere ben aderente alla carne.

Per la carne trita devono essere utilizzati tagli di carni bovine fresche e le operazioni di tritatura devono essere eseguite nel centro di cottura al momento dell'utilizzo.

Carni bovine fresche refrigerate

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire preferibilmente da allevamenti che praticano l'allevamento all'aperto secondo i principi del benessere animale, da bovini adulti di età

compresa tra 18 e 24 mesi, essere di grana fine o quasi fine, con tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa, tessitura abbastanza compatta, con stato di ingrassamento 1 – molto scarso oppure 2 – scarso (secondo la griglia CE).

Tagli anatomici:

per arrosto: fesa esterna, filetto, lombata, scamone;

per fettine / bistecche: fesone di spalla, filetto, girello, lombata, roast beef, scamone;

per spezzatino: fesa, girello di spalla, noce, scamone, sottospalla;

per brasato: girello, noce, scamone.

Carni fresche di suino

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire preferibilmente da allevamenti che praticano l'allevamento all'aperto secondo i principi del benessere animale, da suini di prima qualità, presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Tagli anatomici: carré, filetto, lonza, polpa di coscia.

Carni avicunicole fresche refrigerate

Le carni devono provenire preferibilmente da allevamenti che praticano l'allevamento all'aperto secondo i principi del benessere animale, con alimentazione vegetale e senza uso di antibiotici.

I tagli delle carni avicunicole, sfusi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere di colorito bianco – rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carni cunicole), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Tagli anatomici:

Pollo: cosce (ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre), petto con forcilla, petto senza pelle con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno;

Tacchino: fesa (petto intero, spellato, senza sterno e costole);

Coniglio: busto con cosci disossati.

PRODOTTI A BASE DI CARNE CRUDI O COTTI - SALUMI

Le seguenti categorie di prodotti carnei devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate per le materie prime da cui derivano.

Sono esclusi i salumi pre affettati.

Prosciutto cotto: solo di alta qualità, prodotto con cosce refrigerate, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine derivanti dalla soia, esaltatori di sapidità (glutammato di sodio).

Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti) di color rosa chiaro con grasso bianco, sodo e ben rifilato.

Composizione: carne suina fresca di provenienza italiana, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, preferibilmente senza nitrati.

Prosciutto crudo DOP : stagionatura minima 12 mesi

Bresaola punta d'anca della Valtellina IGP: stagionatura minima 45 giorni

Fesa di tacchino arrosto: Il quantitativo di carne di tacchino deve essere superiore al 70%, il prodotto deve essere privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e altri allergeni.

Mortadella di Bologna IGP, Speck, Pancetta (ottenuta da pancette selezionate di suino adulto nazionale, confezionata sottovuoto, stagionatura di almeno 30 giorni, contenuto di grassi non superiore al 30%), altri insaccati: da utilizzarsi esclusivamente come ingredienti.

PRODOTTI ITTICI

In conformità ai "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (CAM) adottati con decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, le specie di prodotti ittici ammesse sono, ad esempio:

Prodotti ittici da pesca in mare: muggini (cefalo, Mugil spp.), sarde (*Sardina pilchardus*), sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), sugaro (*Trachurus mediterraneus*), palamita (*Sarda sarda*), spatola (*Lepidopus caudatus*), platessa (*Pleuronectes platessa*), merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), mormora (*Lithognathus mormyrus*), tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), cicerele (*Gymnamodytes cicerele*), totani (*Todarodes sagittatus*).

Pesce d'acqua dolce: trota (*Oncorhynchus mykiss*), coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

- Filetti o tranci di pesce surgelati: devono essere in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, residui di membrane/parete addominale, pinne o resti di pinne. La glassatura deve essere monostratificata non superiore al 20%, la temperatura in ogni punto del

prodotto non deve essere superiore a - 18 °C. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata.

- Bastoncini di pesce surgelati non preimpanati o prefritti: devono essere preparati esclusivamente con tranci di merluzzo, di pezzatura omogenea, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.
- Tonno o sgombrò al naturale o all'olio di oliva: poco salato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore chiaro e omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua, l'olio di governo deve essere di oliva o extravergine di oliva. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

- Latte: di alta qualità fresco pastorizzato intero.
- Latte UHT: come ingrediente (ad esempio della besciamella).
- Yogurt di latte intero
- Yogurt alla frutta: costituito esclusivamente da yogurt intero, zucchero e polpa di frutta.
- Panna: di latte vaccino fresco.
- Ricotta: di vacca, di capra, di pecora, rispettivamente da siero di latte vaccino, caprino, ovino, senza aggiunta di panna e latte intero.
- Formaggi a pasta molle: caciotta fresca, crescenza, robiola, stracchino, taleggio.
- Formaggi a pasta filata: mozzarella vaccina anche in filoni, provola, provolone, scamorza.
- Formaggi a pasta dura: asiago DOP, fontina DOP, Montasio DOP stagionatura superiore a 60 giorni, latteria 60 giorni di stagionatura, pecorino e caprino fresco.
- Formaggi stagionati: grana padano DOP, parmigiano reggiano DOP in confezioni sottovuoto, stagionatura naturale compresa fra i 18 e i 24 mesi.
- altri formaggi a lenta maturazione, in relazione ai menu. La stagionatura deve rispettare i tempi minimi di tutela previsti dai relativi consorzi.

Potranno essere utilizzati formaggi freschi prodotti a partire da latte vaccino fresco, caglio, e fermenti vivi, senza aggiunta di acidi inorganici o altro (polifosfati aggiunti).

Non è consentito l'utilizzo di formaggi fusi.

I prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0 e 4°C.

Ricotta e formaggi freschi: devono essere prodotti in buone condizioni igieniche, non devono presentare sapore, odore o colorazioni anomale, devono avere durata massima di 7-10 giorni. Il prodotto deve essere fornito in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, alla consegna deve avere almeno ancora 6-9 giorni dalla scadenza.

Yogurt: intero con fermenti lattici vivi, naturale o con frutta (il prodotto alla frutta non deve contenere antifermantativi). In confezioni monodose da grammi 125 circa con almeno 15 giorni di conservazione dalla data di consegna. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C.

UOVA

Devono essere utilizzate uova fresche di categoria A italiane, provenienti da galline alimentate con mangimi di origine vegetale, in allevamenti all'aperto e senza uso di antibiotici.

Per preparazione alimentari che richiedano operazioni di sgusciatura a crudo, ove possibile si opterà per prodotti pastorizzati in confezioni originali idonee al consumo giornaliero; non possono essere usati residui da confezioni precedentemente aperte. Il prodotto deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

È da evitare il consumo di uova non completamente cotte.

La conservazione deve avvenire in luogo fresco e asciutto evitando promiscuità con altri alimenti.

3c) LEGUMI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

LEGUMI FRESCHI, SECCHI O SURGELATI

Le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata. Devono essere mondati, non presentare corpi e semi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Legumi freschi: fagioli, piselli, fave.

Legumi secchi: fagioli, lenticchie, ceci, piselli, fave, legumi misti.

Legumi surgelati: piselli, legumi misti, fagioli.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Le forniture dovranno rispettare il calendario della stagionalità di seguito riportato.

Qualora gli ortaggi siano classificati dalla normativa comunitaria, dovranno appartenere a tutte le categorie tranne quella di qualità inferiore.

I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione, essere di recente raccolta, integri delle loro qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare. Devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie al fine di consentire il trasporto, una discreta conservazione a temperatura ambiente e le operazioni connesse.

Devono essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili, sapori ed odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuberiferi. Patate, cipolla ed aglio non devono essere stati trattati con radiazioni gamma.

La cadenza delle forniture deve essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei vegetali fino al momento del loro utilizzo o consumo.

Lo stesso tipo di verdura non deve essere servito per più di una volta nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La fornitura confezionata deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza e dall'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti nella confezione.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Le verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti organolettici soddisfacenti, l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura, e il grado di integrità, con pezzi separati senza ghiaccio sulla superficie o nella confezione. L'impiego della verdura surgelata andrà limitato ai periodi di difficile reperibilità, utilizzandola al massimo una volta per settimana come contorno e una volta a settimana come ingrediente (ad esempio a integrazione nelle minestre).

POMODORI PELATI - PASSATA DI POMODORO - POLPA DI POMODORO

Pomodori pelati tipo San Marzano ed altre varietà di selezione tradizionale, provenienti dall'ultimo raccolto.

I prodotti devono presentare colore rosso, interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, sapore ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privi di odore e sapore estranei.

In confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto.

Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali.

FRUTTA SECCA

Noci, nocciole, mandorle, pinoli, pistacchi.

Senza conservanti.

FRUTTA ESSICCATA

Fichi, prugne, albicocche, uvetta.

Senza conservanti.

CALENDARIO STAGIONALITÀ ORTAGGI E FRUTTA

Verdura	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Asparagi				x	x	x						
Broccoli							x	x	x	x	x	
Carote							x	x	x	x		
Cavolfiore							x	x	x	x	x	
Cavolo nero	x	x								x	x	x
Cetrioli							x	x	x	x		
Cipolle							x	x	x	x	x	x
Fagioli						x	x	x				
Finocchio										x	x	
Mais								x	x	x		
Melanzane							x	x	x			
Patate								x	x	x		

Peperoni						x	x	x	x	x		
Piselli					x	x	x	x				
Pomodori							x	x	x	x		
Porri	x	x					x	x	x	x	x	x
Rape rosse	x	x						x	x	x	x	x
Sedano						x	x	x	x	x		
Sedano rapa								x	x	x	x	
Spinaci				x	x	x	x	x	x			
Verze	x	x					x	x	x	x	x	x
Zucca									x	x	x	
Zucchini							x	x	x	x	x	

Frutta	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Albicocche						x	x	x				
Arance	x	x	x	x	x	x					x	x
Ciliege					x	x						
Fragole					x	x	x	x	x			
Lamponi						x	x	x	x			
Limoni	x	x	x	x	x	x				x	x	x
Mele								x	x	x	x	
Mirtilli						x	x					
Mirtilli rossi									x	x		
More							x	x	x	x		
Pere								x	x	x		
Pesche						x	x	x				
Prugne							x	x	x			
Ribes						x	x	x				
Uva									x	x		

3d) PRODOTTI VARI

ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito.

ACQUA

Acqua di rete microfiltrata spillata dagli appositi erogatori e distribuita in caraffe lavabili munite di coperchio; in caso di impossibilità di utilizzo dell'acqua di rete deve essere servita acqua oligominerale naturale in confezione P.E.T.

CAMOMILLA

Di montagna, di fiori tubolari setacciati e confezionata in filtri. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

CIOCCOLATO

Deve pervenire in confezioni integre. Il prodotto deve essere composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero, lecitina, eventualmente latte in polvere, aromi naturali, cacao 30% minimo. Non sono ammessi surrogati di cioccolato.

CONFETTURE E COMPOSTE DI FRUTTA

Devono essere composte solo da zucchero e polpa di una sola specie di frutta, nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna e arancia.

Le confetture devono contenere un quantitativo di frutta pari o superiore al 45%. Devono presentarsi come una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi; l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione e cristallizzazione degli zuccheri
- separazione della parte liquida da quella solida
- sapori estranei, muffe, presenza di materiali estranei

GELATO

Confezionato con panna, latte intero o scremato, uova, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta ecc.), pectine. Gelato tipo fior di latte o alla frutta, gelato tipo biscotto, gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc.).

Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora tre mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione che deve essere indicato in modo visibile su ogni confezione.

Ogni confezione deve essere priva in superficie di cristalli di ghiaccio e all'interno di irregolarità di tessitura.

MIELE

Deve essere vergine italiano di qualità di un unico fiore. Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione come muffe, insetti o parti di insetti, covate o granelli di sabbia. Non deve essere stato sottoposto a trattamento termico in modo da disattivare gli enzimi, o presentare un'acidità modificata artificialmente, o essere stato sottoposto a processi di filtrazione che rendono impossibile la determinazione dell'origine.

OLI E GRASSI

Olio di oliva extra vergine

Olio di semi di arachide

Burro pastorizzato fresco

Per condimento ed in genere per tutte le preparazioni deve essere usato esclusivamente olio extra vergine di oliva, ad acidità massima titolabile 1%, in confezioni originali in vetro o lattina.

Esclusivamente per frittura può essere usato olio di arachidi, in quantità abbondante (olio profondo) e per una sola frittura.

L'olio deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare torbidità.

Per tutti i grassi, il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili.

OLIVE

Nere o verdi snocciolate in salamoia.

PESTO

Composto esclusivamente con basilico, pinoli, formaggio pecorino e grana, olio di oliva extra vergine.

Se confezionato, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento, deve essere privo di aromi o additivi.

SALE

Sale marino iodato grosso e fine anche integrale: senza additivi e anti-agglomerati.

SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA

I succhi devono contenere esclusivamente frutta al 100%, senza zuccheri aggiunti.

I nettari devono contenere una quantità di frutta non inferiore al 50% e di zucchero non superiore al 10%.

Devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali, anidride solforosa, antifermentativi aggiunti e conservanti ad eccezione di acido citrico o ascorbico come antiossidanti.

Devono essere forniti in bottiglia di vetro o in tetrapak

SPEZIE ED AROMI

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.

È preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco ogniqualvolta sia possibile.

THE DETERMINATO

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca;
- il residuo di diclorometano non deve superare le 5 ppm;

VINO PER PREPARAZIONI

Il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore ai 210 mg/litro (per i vini bianchi) e 160/mg/litro per i vini rossi; l'alcool metilico non deve superare, nei vini rossi, 0.30 mg ogni 100 ml di alcool complessivo e 0,20 mg nei vini bianchi. Il vino deve corrispondere ai requisiti di legge per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro. La confezione può essere in vetro o tetrapack.

ZUCCHERO

Di barbabietola e di canna, in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residui di alcun genere

3e) PRODOTTI CONGELATI

Il trasporto degli alimenti congelati deve essere effettuato da automezzi con idonea omologazione.

Gli alimenti congelati devono essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

Devono essere mantenuti alla temperatura di -18°C per i prodotti della pesca, -15°C per i gelati, -12°C per le carni e -10° per gli altri alimenti.

I prodotti congelati non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, fenomeni di putrefazione, parziali decongelazioni, ammuffimenti; il test di rancidità deve essere negativo.. Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C . È vietato lo scongelamento in acqua stagnante o a temperatura ambiente ed il congelamento di un prodotto fresco o già scongelato.

3f) PRODOTTI SURGELATI

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi con idonea omologazione.

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.

I prodotti surgelati non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, fenomeni di putrefazione, parziali decongelazioni, ammuffimenti; il test di rancidità deve essere negativo.

Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento: sono tuttavia tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C durante il trasporto e la distribuzione locale.

Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C . È vietato lo scongelamento in acqua stagnante o a temperatura ambiente. Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti ortofruttilicoli devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato. Il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

3g) TEMPERATURE DA RISPETTARE DURANTE IL TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

SOSTANZE ALIMENTARI	TEMP. MAX. al momento di carico e durante il trasporto	RIALZO TERMICO tollerabile per periodo di breve durata
Gelati alla frutta	$- 10^{\circ}\text{C}$	$+ 3^{\circ}\text{C}$
Altri gelati		$- 15^{\circ}\text{C}$
Prodotti della pesca congelati o surgelati		$- 18^{\circ}\text{C}$
Altre sostanze alimentari surgelate		$- 18^{\circ}\text{C}$
pollame e selvaggina congelata		$- 10^{\circ}\text{C}$
Tutte le altre sostanze alimentari congelate		$- 10^{\circ}\text{C}$