

COMUNE DI GESSATE
Provincia di Milano

CAPITOLATO DI CONCESSIONE
DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE

ALLEGATO 2

TABELLE MERCEOLOGICHE

1 Settembre 2019 – 31 Agosto 2024

REQUISITI MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI

Di seguito vengono riportate alcune caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari da impiegare nella preparazione dei pasti.

Tutte le derrate alimentari da consumare crude o cotte devono essere conformi alle relative normative vigenti, devono essere fornite da ditte conosciute e preparate e confezionate in condizioni igienico sanitarie di massima garanzia e **preferibilmente provenienti da filiera corta locale o di provenienza nazionale**. In particolare è tassativamente vietato l'utilizzo di qualsiasi alimento che sia stato sottoposto a trattamenti transgenici (OGM).

In conformità all'articolo 59, comma 4 della Legge 488/1999, l'Amministrazione Comunale prevede l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, nonché di prodotti a denominazione protetta certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento.

In particolare l'Amministrazione Comunale richiede i seguenti prodotti specifici per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica:

- **DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

- Frutta: sempre quando previste nel menu';
 - Verdure: sempre quando previste nel menu';
 - Pasta di semola di grano duro, anche integrale
 - Riso: sempre quando presenti in menù
 - Legumi e cereali secchi: sempre quando presenti in menù
 - Cereali alternativi a pasta e riso (es. orzo, farro, mais, miglio, quinoa, eccetera): sempre quando previsti nel menù
 - Yogurt: sempre quando presente in menù;
 - Olio extravergine di oliva: sempre a crudo come condimento sulle verdure;
 - Uova (fresche e ovoprodotti);
 - Pomodori pelati/passata di pomodoro;
 - Latte;
 - Farina
- **PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE**
- banana
 - the nero
 - cioccolato

E' previsto anche l'utilizzo di:

- prodotti DOP e IGP
- prodotti tipici e tradizionali;
- prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96;
- prodotti di imprese locali (o comunque ubicate nel medesimo territorio)

sempre quando previsti ed espressamente indicati sul menu.

Le derrate alimentari "biologiche" richieste dal Capitolo, dovranno essere conformi a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg CE 889/2008 e dal D.L.vo 220/95..

Tutte le derrate alimentari dovranno avere una **shelf life minima residua alla consegna del 70%**.

1. PASTA

E' il prodotto derivato da impasti confezionati esclusivamente con semole di grano duro ed acqua.

Caratteristiche e tipi di pasta devono rispondere alle disposizioni delle normative vigenti.

Lo stoccaggio della pasta deve avvenire in assenza di umidità per prevenire acidità e ammuffimento.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- aspetto esterno uniforme;

- resistenza alla frattura e alla pressione delle dita;
- odore e sapore gradevoli, non di muffa o di rancido;
- non essere consegnata fratturata.
- esente da difetti come macchie bianche e nere, spezzatura, tagli, bottatura, bolle d'aria;
- esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

E' richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire un'alternanza.

Pasta speciale con ripieno

Pasta speciale fresca di farina di grano tenero e semola o semolato di grano duro all'uovo con ripieno di spinaci e ricotta, priva di additivi chimici aggiunti. Ripieno non inferiore al 25% del peso totale del prodotto.

Gnocchi preferibilmente no gelo

Di patate (circa l'80%) o di semolino, consegnati in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva senza additivi compresi gli esaltatori di sapidità

2. RISO

Tipo parboiled per minestre e risotti.

Il riso parboiled o semintegrale è particolarmente indicato nelle preparazioni convenzionali ed è da preferirsi al riso completamente raffinato.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- resistere alla cottura senza che i grani si deformino per non meno di 15/20 min.;
- non contenere risina o puntina;
- non presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;
- non essere infestato da parassiti.
- assenza di odore di muffa;
- non deve contenere corpi estranei;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

3. PANE FRESCO

Di tipo "0" e pane di tipo integrale. Pane ai cereali e prodotto con farine di tipo di tipo 1 o di tipo 2.

Deve essere ottenuto da farina di frumento.

Dovrà essere a basso contenuto di sodio (1,7% di sale su 1 Kg di farina).

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato;
- ben lievitato, ben manipolato, ben cotto;
- la crosta dorata e croccante, omogenea, di colore caratteristico;
- la mollica a porosità regolare ed elastica alla pressione delle dita ma non collosa;
- non caldo, scevro da cattivi odori;
- non presentare anomalie quali gusto di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Pane grattugiato

Prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00". Senza grassi aggiunti e/o presenti nel pane triturato. Deve essere consegnato in confezioni sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

4. FARINA

Di grano tenero di tipo “0” e farine di tipo 1 o 2 rispondente ai requisiti previsti dalle normative vigenti.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- non contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non presentare colore, odore e sapore anomali;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Farina di mais

Bramata per polenta.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non geneticamente modificato, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.;
- non contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame o sostanze estranee;
- non presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non presentare colore, odore e sapore anomali;
- esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

5. IMPASTO LIEVITANTE PER PIZZA

Deve essere preparato con farina tipo “0”, tipo 1 o tipo 2 acqua, lievito di birra, sale e olio extravergine di oliva.

Può essere fresca o congelata.

La modalità di produzione, confezionamento, stoccaggio e di distribuzione devono essere tali da garantire un’adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- non presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

6. CEREALI

Orzo perlato, avena, segale, farro, mais.

L’orzo perlato deve avere le seguenti caratteristiche:

- granelli arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sano e privo di attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privo di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- uniformemente essiccato;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Dovranno essere utilizzati cereali integrali (riso, pasta) di origine biologica almeno 1 volta alla settimana.

7. PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI

Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo “0”, ”00” o integrali, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza l’impiego di oli e grassi idrogenati.

Devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti con farina di frumento;
- essere freschi e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- possono essere farciti o guarniti con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, purché non sia utilizzata panna montata fresca, granella di zucchero o di frutta secca;
- non contenere coloranti né additivi ;

- esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- esenti da frammenti di guscio o altri corpi estranei;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

8. BISCOTTI

Devono essere utilizzati unicamente biscotti privi di grassi idrogenati, senza saccarina o altri edulcoranti artificiali.

Devono avere le seguenti caratteristiche:

- perfetta lievitazione e cottura;
- indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non presentare difetti come: macchie, spezzatura, tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine

9. VERDURA

Di stagione, fresca, preferibilmente di prima categoria, quando previsto dalle relative normative.

E' permesso l'uso di verdure surgelate quando non sono reperibili sul mercato le verdure fresche.

La verdura deve essere:

- di raccolta recente;
- di aspetto fresco, turgida, consistente, non prefiorita;
- giunta ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- sana, esente da marciume, parassiti, attacchi parassitari o alterazioni tali da renderla inadatti al consumo;
- asciutta e priva di fenomeni di condensazione superficiale;
- esente da danni prodotti dal gelo
- priva di umidità esterna anormale;
- priva di terrosità, ammaccature, abrasioni, corpi estranei;
- indenne da difetti che possono alterarne i caratteri organolettici;
- esente da odori e/o sapori estranei.
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale e i requisiti di categoria devono essere mantenuti fino al momento del consumo.

Ortaggi a bulbo: non devono presentare germogli e i bulbi devono essere interi e di forma regolare.

Ortaggi a foglia: i cespi devono essere puliti e mondati, non prefioriti ed esenti da residui di fitofarmaci e da malattie. Le insalate a foglia larga: dovranno essere costituite ogni volta da più tipi tra lattuga, indivia, scarola, radicchio verde, e rosso, romana, songino.

Aglio, cipolla, patate: non devono essere stati trattati con raggi gamma.

Patate: devono essere esenti dai seguenti difetti: inverdimento (dovuto a formazione di solanina dopo l'esposizione alla luce), germinazione, gelo, parassiti animali, cancrena (umida e secca), putrefazione dei tessuti del tubero, peso minimo gr.60, peso massimo gr.270.

Legumi: devono:

- essere secchi integri;
- privi di impurità, di corpi estranei, esenti da polvere da insetti e da muffe.

Si devono utilizzare prodotti di diverse tipologie (fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie) in confezioni originali.

Fagioli secchi: i semi devono essere pesanti, con scorza tesa non rugosa in superficie; contenuto medio di umidità 12%.

Lenticchie secche: lenticchia comune (seme giallo/biondo diam.6,8 mm), lenticchia rossa (seme rosso bruno), lenticchia piccola (seme bruno o rossastro diam 4-5 mm); contenuto medio di umidità 12%.

Deve essere prevista la fornitura di legumi in scatola idonei per soddisfare l'esigenza dei soggetti celiaci.

10. POMODORI PELATI

I pomodori pelati devono possedere i requisiti minimi previsti dalle normative vigenti.

I contenitori non devono presentare difetti, ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

Devono essere:

- immersi in liquido di governo;
- interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli;
- esente da antifermentativi, acidi metalli tossici, coloranti artificiali;
- esente da odori e/o sapori estranei.
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

11. FRUTTA

Di stagione, fresca, preferibilmente di prima categoria, quando previsto dalle relative normative.

La frutta fresca deve essere:

- di recente raccolta;
- intera, raccolta con cura;
- aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta per il consumo;
- sana, esente da marciume, parassiti, attacchi parassitari o alterazioni tali da renderla inadatta al consumo;
- priva di terrosità, ammaccature, abrasioni, altri corpi o prodotti eterogenei;
- priva di umidità esterna anormale;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- sono concessi lievi difetti di forma, sviluppo, colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- sono concessi lievi difetti della buccia.
- esente da odori e/o sapori estranei.
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale e i requisiti di categoria devono essere mantenuti fino al momento del consumo.

Sono consentiti spremute e frullati preparati nel centro cottura.

12. LATTE

Deve essere intero, fresco pastorizzato o UHT.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere di colore bianco o bianco ialino;
- non presentare separazione delle fasi, grumi;
- non presentare odore, colore o sapore anomali;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

13. YOGURT

Intero naturale bianco o alla frutta o con malto o con cereali, senza aggiunta di additivi.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- non presentare odore, colore o sapore anomali;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

14. BURRO

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- fresco, non sottoposto a congelamento;
- non deve essere in alcun modo alterato;
- non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

15. FORMAGGI

Devono avere le seguenti caratteristiche:

- non presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Devono essere tra quelli successivamente riportati:

Formaggi stagionati: Asiago DOP, Brie, Caciocavallo, Caciotta, Emmenthal, Fontina DOP, Gorgonzola DOP, Italico, Montasio DOP, Provolone dolce, Quartirolo, Scamorza, Taleggio DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Formaggi freschi: Crescenza, Mozzarella/Fiordilatte, Primosale, Formaggi freschi da tavola e formaggi spalmabili.

Ricotta: fresca di vacca, senza aggiunta di additivi chimici;

Il formaggio da condimento deve essere Parmigiano Reggiano e deve essere:

- di prima scelta;
- colore della pasta da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma caratteristico e sapore fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, con frattura a scaglie;
- prodotto nelle zone tipiche e stagionato da almeno 18 mesi.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di formaggi con Sali di fusione

16. GELATO

Deve essere privo di coloranti, additivi o grassi idrogenati. Preferibilmente da latte intero con sola aggiunta di zucchero, panna, cacao magro e frutta.

In confezioni originali, preferibilmente in coppette da 50 cc. con cucchiaino a perdere. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione.

Devono avere le seguenti caratteristiche:

- privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura;
- non presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

17. BUDINO

Preferibilmente prodotto dal centro cottura

Deve essere privo di coloranti e additivi.

In confezione unitaria da 125g.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature;
- non presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

18. SALUMI E INSACCATI (esclusi per la ristorazione scolastica)

Prosciutto cotto, prosciutto crudo di Parma DOP, bresaola IGP, pancetta tesa, speck, affettato di tacchino.

Il prosciutto cotto è il prodotto ricavato esclusivamente dalla coscia di suino intera, preferibilmente di origine italiana; è vietato l'uso di spalla cotta.

Per la destinazione a diete si dovrà prevedere anche varietà prive di caseinati e/o latte in polvere.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi;
- senza polifosfati aggiunti;
- avvolto in idoneo involucro di plastica o carta alluminata, al cui interno non deve esserci liquido percolato;
- di cottura uniforme;
- compatto, esente da difetti di fabbricazione, senza rammollimenti, colorazioni ed odori anomali;
- la carne deve essere compatta, di colore rosa chiara e con grasso bianco e sodo;
- il grasso di copertura non deve essere eccessivo;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Il prosciutto crudo deve avere le seguenti caratteristiche:

- ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi;
- stagionatura non superiore ai 10/12 mesi;
- se disossato, deve essere ben pressato e confezionato sottovuoto;
- colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari;
- sapore dolce, delicato, moderatamente salato;
- aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

La bresaola deve avere le seguenti caratteristiche:

- ricavato dalla lavorazione di muscoli di bovini adulti;
- minimo di 45 giorni di stagionatura;
- non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso;
- priva di difetti di conservazione, sia superficiali che profondi;
- priva di odori o sapori sgradevoli;

- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

La pancetta tesa deve avere le seguenti caratteristiche:

- le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli;
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata;
- priva di difetti di conservazione, sia superficiali che profondi;
- priva di odori o sapori sgradevoli;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Lo speck deve avere le seguenti caratteristiche:

- ricavato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale;
- a stagionatura minima di tre mesi;
- priva di difetti di conservazione, sia superficiali che profondi;
- priva di odori o sapori sgradevoli;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

L'uso dei salumi deve essere limitato

19. CARNE

Deve sempre essere fresca refrigerata, confezionata sottovuoto.

E' concesso l'uso di carne surgelata esclusivamente per la preparazione di diete. Non è consentito l'utilizzo di carne congelata.

Deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.

Delle seguenti tipologie:

Bovino adulto: i tagli delle carni devono essere:

- posteriori per: bistecche, roast-beef, bollito, scaloppe;
- anteriori per: brasato, polpette di carne e/o hamburger (la carne deve essere preferibilmente macinata direttamente nel centro cottura o può essere utilizzata carne surgelata macinata- è assolutamente vietato l'utilizzo di hamburger/polpette di carne già pronti) .

Il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato), di classe di conformazione U e classe di ingrassamento 2.

Deve possedere le seguenti caratteristiche:

- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica;
- di colore rosso vivo e di consistenza soda, ma con una certa elasticità;
- di taglio facile, grana fine e tessitura compatta;
- di odore leggerissimo, quasi inavvertibile;
- grasso: bianco avorio o leggermente giallastro.

Vitello (animali di età tra 0 e 8 mesi) o vitellone (animali tra 8 e 12 mesi).

Deve possedere le seguenti caratteristiche:

- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica;
- di colore da rosa lattescente a bianco rosato e di consistenza soda;
- di taglio facile, grana molto fine e tessitura compatta;
- tessuto adiposo distribuito uniformemente;
- di odore leggerissimo, quasi inavvertibile.

-

Suino: deve possedere le seguenti caratteristiche:

- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica;
- completamente disossate;
- le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare;
- di colore rosso, grasso di consistenza pastosa e di assetto bianco lucido con superficie di taglio asciutta;

- non dovranno presentare segni di alterazione.

Carni avicunicole: fesa di tacchino, petto di pollo, cosce di pollo (le cassette contenenti cosce di pollo fresche devono essere adeguatamente coperte con materiale idoneo).

I prodotti devono presentare le seguenti caratteristiche:

- soddisfare le vigenti disposizioni sulla vigilanza igienica;
- esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli;
- per la conservazione non devono essere trattati con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- essere privi di odori e sapori anomali;
- essere forniti già porzionati.

20. PRODOTTI ITTICI

Devono essere surgelati, con glassatura massima del 20%, non contenente additivi né tracce di glutine.

I filetti di pesce surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza

Devono avere le seguenti caratteristiche:

- non presentare corpi estranei;
- non presentare macchie di sangue, pinne o resti di pinne;
- esenti da bruciature da freddo;
- esenti da decongelazioni anche parziali;
- esenti da essiccamenti, disidratazioni, irrancimenti dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari;
- non presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Da scegliere tra le seguenti tipologie: sogliola, platessa, nasello, merluzzo, nasello, cefalo, palombo, halibut, salmone, pesce spada, tonno, salmone, trota in filetti deliscati, seppioline, calamari, moscardini, polpo, seppie.

21. UOVA

Uova di gallina di produzione nazionale o comunitaria

Possono essere fresche in guscio o sgusciate liquide omogeneizzate pastorizzate, **preferibilmente provenienti da allevamenti all'aperto o in alternativa a terra, specialmente per uova fresche.**

Le uova fresche in guscio devono essere:

- di categoria "A";
- di categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g);
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm. immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- esente da odori anomali;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Le uova sgusciate liquide omogeneizzate pastorizzate devono essere:

- ottenute da uova di gallina intere;
- sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;

- assenti residui di guscio o membrane interne;
- non presentare odore, colore o sapore anomali;
- di consistenza uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

22. OLI E GRASSI

Sono permessi i seguenti:

Olio extravergine di oliva: prodotto dalla spremitura dell'oliva, senza aggiunte di sostanze estranee e di oli di altra natura.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- odore più o meno fruttato;
- il gusto deve ricordare quello dell'oliva;
- non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili;
- colore da giallo paglierino a giallo dorato a giallo verdastro;
- non deve presentare torbidità;
- assenza di coloranti;
- conservato al riparo della luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Olio di arachide: da utilizzare in alternativa all'olio di oliva **ESCLUSIVAMENTE** per cotture al forno.

23. ACETO

Biologico di mele.

24. ZUCCHERO

Semolato, raffinato, in confezioni originali integre e a tenuta.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- a media granulosità;
- privo di umidità eccessiva e grumi;
- non presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

25. SALE

E' richiesto l'uso esclusivo di sale iodato

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- non contenere impurità e corpi estranei;
- non presentare odore, colore e sapore anomali;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

26. SPEZIE

Zafferano (in polvere), ginepro, chiodi di garofano, semi di finocchio.

Devono avere le seguenti caratteristiche:

- non contenere impurità e corpi estranei;
- non presentare odore, colore e sapore anomali;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

27. AROMI

Freschi o essiccati: basilico, salvia, prezzemolo, rosmarino, origano, alloro, menta, ecc.

Devono avere le seguenti caratteristiche:

- esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- non presentare odore, colore e sapore anomali;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

28. PREPARATI PER BRODO

Il brodo deve essere preparato dal Centro Cottura.

29. OLIVE, CAPPERI, CARCIOFINI SOTT'OLIO DI OLIVA

Olive verdi o nere in salamoia, snocciolate.

Capperi sotto sale, ben lavati.

Carciofini sott'olio di oliva sottoforma di prodotto intero, a metà o a spicchi.

Devono avere le seguenti caratteristiche:

- ottenuti da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato;
- il liquido di governo non presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non presentare odore, colore e sapore anomali;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

30. MIELE

E' vietato fornire il miele ai bambini dell'Asilo Nido

Vergine, non pastorizzato, di provenienza nazionale.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- non essere stato sottoposto a trattamento termico;
- non essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine;
- non presentare acidità modificata artificialmente;
- esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
- non presentare odore, colore e sapore anomali;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

31. CONFETTURA

Confettura extra, crema di marroni.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionate con zuccheri e succhi di frutta;
- non si devono riscontrare caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri, né presenza di materiali estranei;
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- non presentare odore, colore e sapore anomali;
- assenza di alterazioni microbiche e fungine.

32. ACQUA

Naturale, erogata dall'acquedotto comunale.

Essendo potabile e controllata periodicamente ai sensi delle normative vigenti, può essere servita in mensa scolastica in caraffe di materiale idoneo per alimenti, non usurate e munite di coperchio.

Le caraffe dovranno essere poste sui tavoli poco prima della distribuzione del pasto, avendo cura di far scorrere l'acqua almeno 30 secondi al fine di evitare la presenza di possibili residui rilasciati dalle tubazioni.

Acqua minerale: qualora non venisse utilizzata l'acqua potabile dell'acquedotto, si consiglia di scegliere un'acqua con i seguenti requisiti:

- contenuto di nitrati più basso possibile (inferiore a 10mg/l);
- assenza di nitriti, ammoniaca, piombo, cadmio.

PRODOTTI SURGELATI

Si intendono gli alimenti di cui all'art. 2 del D.L. 27.01.1992 n. 110.

Devono essere conservati in confezioni originali intatte.

Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione o di grumi all'interno.

Deve essere sempre rispettata la catena del freddo.

Si definiscono i requisiti organolettici base dei prodotti (anche con riferimento alle norme UNI ove esistenti), che dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base al Reg. CE 834/2007, al Reg CE 889/2008 e al D.L.vo 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;

- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Secondo il Regolamento CEE n. 2081/92 del 14/7/92 art. 2 è: "il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

- garanzia di un ente terzo;
- approvazione della Comunità Europea.

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Secondo il Regolamento CEE n. 2081/92 del 14/7/92 art. 2 è: "il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

- garanzia di un ente terzo;
- approvazione della Comunità Europea.

PRODOTTI AD ATTESTAZIONE DI SPECIFICITÀ (AS)

Secondo il Regolamento CEE n. 2082/92 del 14/7/92 art. 2 "specificità": "l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria".

Per poter ricevere l'attestazione di specificità un prodotto agricolo o alimentare deve essere prodotto utilizzando materie prime tradizionali oppure avere una composizione tradizionale o aver subito un metodo di produzione e/o di trasformazione del tipo tradizionale.

Il nome del prodotto deve essere:

- di per sé specifico;
- o esprimere la specificità del prodotto agricolo e del prodotto alimentare.

Il D.lgs. n. 173 del 30/04/98 detta le norme per la definizione delle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Sono definiti "Prodotti del Mercato Equo e Solidale" i prodotti importati da organizzazioni senza finalità di lucro aderenti alla "Federazione Internazionale del Commercio Equo" e firmatarie della "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale", nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Per essere attestato come "prodotto del Mercato Equo e Solidale" un prodotto alimentare deve:

- essere prodotto in modo rispettoso dei diritti e della dignità dei lavoratori;
- essere prodotto in modo rispettoso per l'ambiente;
- essere prodotto senza lo sfruttamento di lavoro infantile;
- essere commercializzato in modo da garantire ai piccoli produttori condizioni e prezzi equi;
- essere commercializzato da organizzazioni che promuovano progetti di auto-sviluppo per i gruppi di produttori.

I "Prodotti del Mercato Equo e Solidale" devono riportare il marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale "**TransFair**".

CALENDARIO ORTAGGI FRESCHI

GENNAIO:

barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO:

bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.

MARZO:

carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, ravanelli, rosmarino, salvia, sedano, soncino, spinaci, verze.

APRILE:

asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino, spinaci, verze, zucchine.

MAGGIO:

asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

GIUGNO:

asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

LUGLIO:

barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

AGOSTO:

barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

SETTEMBRE:

carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

OTTOBRE:

barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

NOVEMBRE:

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

DICEMBRE:

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

CALENDARIO FRUTTA FRESCA

GENNAIO:

ananas, arance, banane, cachi, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca.

FEBBRAIO:

arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta secca.

MARZO:

arance, banane, kiwi, mele, pere, pompelmi, frutta secca.

APRILE:

arance, banane, kiwi, mele, nespole, pere, pompelmi.

MAGGIO:

banane, ciliegie, fragole, lamponi, mele, nespole, pere, pompelmi, prugne.

GIUGNO:

albicocche, amarene, banane, ciliege, fichi, fragole, mele, pere, pesche, susine.

LUGLIO:

albicocche, amarene, anguria, ciliege, fichi, meloni, pere, pesche, susine.

AGOSTO:

albicocche, anguria, mele, meloni, pere, pesche, prugne, susine.

SETTEMBRE:

fichi, mele, pere, pesche, prugne, susine, uva.

OTTOBRE:

banane, cachi, mandaranci, mapo, mele, pere, uva.

NOVEMBRE:

arance, ananas, banane, cachi, clementine, mandaranci, mele, pere, pompelmi.

DICEMBRE:

ananas, arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, pompelmi.