



COMUNE DI VALPERGA



COMUNE DI PRASCORSANO

ALLEGATO A/3

## **CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
ALUNNI SCUOLA PRIMARIA, INFANZIA  
E PASTI DIPENDENTI COMUNALI  
DEI COMUNI DI VALPERGA E PRASCORSANO**

**NEL RISPETTO DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI  
DI CUI AL D.M. del 25/07/2011, pubblicato in G.U. 21/09/2011, N. 220**

**PERIODO**

**01/09/2017 - 31/08/2020**

**TABELLE MERCEOLOGICHE**

INDICE:

- 1.1.1- CRITERI GENERALI PER L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI
- 1.1.2- GESTIONE DELLE MATERIE PRIME
- 1.1.3- TRACCIABILITÀ
- 1.1.4- ETICHETTATURA
- 1.1.5- IMBALLI
- 1.1.6- PRODOTTI BIOLOGICI
- 1.1.6.1- ETICHETTATURA
- 1.1.6.1.1 - IL LOGO EUROPEO
- 1.1.7- PRODOTTI CONGELATI O SURGELATI
- 1.1.8- PRODOTTI DIETETICI
- 1.2 - DESCRIZIONE MATERIE PRIME
- 1.2.1- CEREALI E PRODOTTI DA FORNO
- 1.2.1.1- FARINA
- 1.2.1.2- LIEVITO NATURALE
- 1.2.1.3- PANE
- 1.2.1.4- PANE GRATTUGIATO
- 1.2.1.5- PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL PANE: CRACKER, CROSTINI
- 1.2.1.6- PIZZA
- 1.2.1.7- PASTA LIEVITATA
- 1.2.1.8- PASTA
- 1.2.1.8.1- PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
- 1.2.1.8.2- PASTA ALL'UOVO
- 1.2.1.8.3- PASTA RIPIENA
- 1.2.1.9 - GNOCCHI PRECONFEZIONATI
- 1.2.1.10- SEMOLINO
- 1.2.1.11- RISO
- 1.2.1.11.1- RISO
- 1.2.1.11.2- RISO INTEGRALE
- 1.2.1.12- ALTRI CEREALI
- 1.2.2- GRASSI DA CONDIMENTO
- 1.2.2.1- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- 1.2.2.2- BURRO DI CENTRIFUGA
- 1.2.3 - ALIMENTI CONSERVATI
- 1.2.3.1- PROSCIUTTO COTTO
- 1.2.3.2- TONNO IN SCATOLA
- 1.2.3.3- MAIS IN SCATOLA
- 1.2.3.4- PEPERONI A FALDE
- 1.2.3.5- POMODORI PELATI
- 1.2.3.6- SALE FINO E GROSSO
- 1.2.3.7- OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA
- 1.2.3.8- VERDURE SOTTACETO
- 1.2.3.9- ACETO DI VINO BIANCO
- 1.2.3.10- VINO BIANCO
- 1.2.3.11- ZUCCHERO
- 1.2.3.12- PREPARATO PER BUDINI
- 1.2.3.13- ACQUA MINERALE NATURALE
- 1.2.4- LATTE E DERIVATI
- 1.2.4.1- LATTE
- 1.2.4.2- YOGURT
- 1.2.4.3- FORMAGGI
- 1.2.4.4- GELATI
- 1.2.4.5- OVOPRODOTTI
- 1.2.4.6- UOVA FRESCHE
- 1.2.4.7- UOVA PASTORIZZATE FRESCHE
- 1.2.5 - PRODOTTI DIETETICI
- 1.2.5.1- PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL LATTE
- 1.2.5.1.1- LATTE DI SOIA
- 1.2.5.1.2- LATTE IN POLVERE
- 1.2.5.2- PRODOTTI APROTEICI
- 1.2.5.2.1- PASTINA

1.2.5.2.2- PANE BIANCO  
1.2.5.2.3- FARINA  
1.3 - CARNI  
1.3.1.1- CARATTERISTICHE DELLE CARNI SOTTOVUOTO  
1.3.1.2- STOCCAGGIO, TRASPORTO E CONSERVABILITA'  
1.3.1.3- UTILIZZO  
1.3.1.4- CARNI BOVINE  
1.3.1.5 – CARNI SUINE  
1.3.1.6- CARNI AVICOLE  
1.3.1.7- TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI  
1.3.2- PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI  
1.3.3- PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI  
1.3.3.1- PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI CONGELATI  
1.3.3.2- PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI  
1.3.3.2.1- CARATTERISTICHE DEI IMBALLI DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI  
1.3.3.2.2- PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI  
1.3.3.2.3- ORTAGGI E VERDURE  
1.3.3.2.4- ORTAGGI A RADICE  
1.3.3.2.5- ORTAGGI A BULBO  
1.3.3.6 - ORTAGGI A FUSTO  
1.3.3.7 - ORTAGGI A FOGLIA  
1.3.3.7.1- ORTAGGI A FRUTTO  
1.3.3.7.2- ORTAGGI A FIORE  
1.3.3.7.3- CAVOLFIORI  
1.3.3.7.4 - FRUTTA  
1.3.3.7.5 - LEGUMI  
1.3.3.7.6- SPEZIE ED ERBE AROMATICHE  
ZAFFERANO

### **1.1.1 - CRITERI GENERALI PER L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Tutte le derrate alimentari dovranno essere conformi a quanto previsto dalle "linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte" approvate dalla Regione Piemonte con D.D. del 20.08.2002 ed ai requisiti standard minimi di cui all'allegato 1 del decreto ministeriale del 25/07/2011, come meglio evidenziati nel capitolato speciale di appalto.

Inoltre le caratteristiche delle derrate alimentari di seguito descritte sono da ritenersi vincolanti per soddisfare una buona qualità del servizio di ristorazione scolastica.

Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte del competente servizio comunale.

Per tutte le derrate alimentari, la rispondenza a quanto stabilito per legge vigente, anche se non esplicitamente richiamata, costituisce un requisito imprescindibile.

È compito della Società Appaltatrice mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione, assicurando all'Appaltante la costante rispondenza delle stesse alla legislazione vigente.

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.

La Società Appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la 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.

È 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 di origine 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.

Si richiedono prodotti da filiera corta, ovvero per i quali siano ridotti al minimo i passaggi da produttore e consumatore, al fine di garantire la piena rintracciabilità degli stessi, una maggiore qualità e freschezza e maggiore equità lungo la filiera produttiva.

### **1.1.2 - 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.

Evitare di detenere scorte di prodotti durante i mesi di chiusura estiva. Possono costituire eccezione le sole conserve in confezioni sigillate.

### **1.1.3 - 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 il Centro Cottura fino al completo esaurimento del lotto di consegna e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

#### **1.1.4 - ETICHETTATURA**

Tutte le materie prime devono essere conformi alla legislatura concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari così come meglio esplicitato nell'art. 37 del capitolato speciale di appalto;

#### **1.1.5 - IMBALLI**

Gli imballi delle derrate alimentari devono essere conformi alla normativa vigente.

Per ulteriori indicazioni, se previste dalla normativa vigente, si rimanda alle specifiche descrizioni.

#### **1.1.6 - 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 e s.m.i.

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.).

Tutta la filiera di produzione deve essere controllata da uno degli organismi di controllo riconosciuti in Italia o in altro paese UE o riconosciuto equivalente in ambito europeo.

Tutti i prodotti di provenienza extra comunitari, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria.

Gli standard minimi sono quelli indicati all'art. 13 del capitolato speciale di appalto.

##### **1.1.6.1 - ETICHETTATURA**

Una volta in regola con le leggi generali in materia di etichettatura (denominazione di vendita, contenuto netto, termine di conservazione ecc), l'etichetta dei prodotti biologici deve riportare le altre indicazioni previste dalla normativa europea CEE 2092/91, dal D. Lgs. 17 marzo 1995, n° 220 e s.m.i., secondo le prescrizioni del regolamento (Ce) n. 834/2007

##### **1.1.6.1.1 - IL LOGO EUROPEO**

La Comunità Europea ha adottato un marchio per identificare i prodotti con almeno il 95% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica.

Il riferimento all'organismo di controllo è obbligatorio anche in presenza del marchio europeo.

Gli organismi di controllo italiani

Gli organismi nazionali che attualmente, salvo l'inserimento di ulteriori provvisti dei necessari requisiti, possono effettuare i controlli e la certificazione delle produzioni biologiche, riconosciuti con decreto del Ministero delle Politiche agricole e forestali, e sottoposti a loro volta al controllo dello stesso ministero e delle regioni sono:

ICEA - Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale, codice IT ICA (ex AIAB)

BIOAGRICERT - Bioagricoop, codice IT BAC

BIOS, codice IT BIO

C.C.P.B. Consorzio Controllo Prodotti Biologici, codice IT CPB

CODEX, codice IT CDX

ECOCERT Italia, codice IT ECO

I.M.C. Istituto Mediterraneo di Certificazione, codice IT IMC

QC&I International services, codice IT QCI

SUOLO E SALUTE, codice IT ASS

BIOZERT, codice IT BZ BZT

### **1.1.7 - PRODOTTI CONGELATI O SURGELATI**

Gli alimenti surgelati devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 27 gennaio 1992 n° 110 e succ. mod.

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 dalla 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.

Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti surgelati che:

presentino meno di 6 mesi di validità conservativa;

presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno; presentino confezioni rotte.

I prodotti devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

Utilizzo

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

E' vietato lo scongelamento in acqua.

È vietato congelare un prodotto fresco.

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

### **1.1.8 - PRODOTTI DIETETICI**

L'utilizzo di prodotti dietetici, nel menù della ristorazione scolastica, risponde all'esigenza di fornire prodotti adeguati agli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare.

I prodotti dietetici, oltre ad essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in merito agli alimenti, devono rispondere ai requisiti fissati dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n° 111, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e necessitano dell'Autorizzazione del Ministero della Salute ed ai requisiti fissati dal reg. CE 41/2009 riguardanti i prodotti senza glutine del libero commercio.

Le confezioni devono essere conformi al D.Lgs. 27 gennaio 1992, al Regolamento UE 1169/2011 ed al D.Lgs. 16 febbraio 1993, n° 77 come etichettatura generale.

Rientrano in questa categoria anche gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia, in buona salute. Tali alimenti devono essere conformi, oltre a quanto sopra, anche al D.M. 6 aprile 1994, n° 500 ed al D.P.R. 7 aprile 1999, n° 128 e succ. mod.

I prodotti dietetici

## **1.2 - DESCRIZIONE MATERIE PRIME**

### **1.2.1. - CEREALI E PRODOTTI DA FORNO**

Requisiti di legge

Tutti i cereali devono essere conformi al Reg. CEE 8 marzo 2001, n° 466 e succ. mod.

### **1.2.1.1 - 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

Le farine impiegate nella refezione scolastica sono quella di frumento e di mais.

La farina di frumento può essere di tipo "2" (semi-integrale), tipo "0" (setacciata) oppure di grano tenero tipo "00" (bianca).

La farina (frumento e mais) 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.

Le farine devono avere il 14.50% di umidità, aw non superiore a 0.80-0.85, lo 0.50% su s.s. di ceneri e il 7% di glutine secco.

#### Imballi e Confezioni

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

### **1.2.1.2 - 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, si ottiene con diversi passaggi da un pezzo di pasta fresca di farina, lasciato riposare per circa due settimane alla temperatura di circa 25 °C e nel quale si sviluppano i fermenti dell'aria e della farina stessa che fanno gonfiare l'impasto.

#### 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.

### **1.2.1.3 - 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

I contenitori devono essere conformi alla D.M. 21 marzo 1973 ed a quanto previsto dalla specifica legislazione.

#### Ingredienti

Farine di tipo 0 o integrale senza grassi aggiunti (compreso l'olio)

È da preferire il pane a contenuto dimezzato di sale (come da disciplinare approvato in Piemonte).

#### Caratteristiche

Il pane deve essere ben lievitato, la cottura completa, regolare e omogenea.

Deve essere leggero, in rapporto al proprio volume e, nello stesso tempo, morbido.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie, tipo eccessivo gusto di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno/dorato.

La mollica deve essere soffice, elastica, ma non collosa e di porosità regolare, con aroma caratteristico.

Alla rottura con le mani o al taglio deve essere croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica.

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

#### Pezzatura

Si richiede la pezzatura di 50 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

### **1.2.1.4. - PANE GRATTUGIATO**

#### Requisiti di legge

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

#### Caratteristiche

Deve provenire da pane senza grassi e non da altri prodotti da forno.

Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate o altro materiale originale destinato al contatto con gli alimenti, ermeticamente chiusi ed etichettati.

### **1.2.1.5 - PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL PANE: CRACKER, CROSTINI**

#### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

L. 4 luglio 1967, n° 580 e succ. mod.

D.P.R. 23 giugno 1993, n° 283

#### Caratteristiche

##### Cracker

Non devono contenere grassi idrogenati ed ingredienti quali olio di palma e di cocco

Devono essere friabili e croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticatura o frattura manuale.

Per la bassa presenza di acqua (inferiore al 7 % con una tolleranza del 2 % in valore assoluto) mantengono le caratteristiche ottimali fino a 3 - 4 mesi.

I cracker devono essere confezionati in sacchetti di materiale destinato al contatto con gli alimenti, che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità.

##### Crostini

Non devono contenere grassi idrogenati ed ingredienti quali olio di palma e di cocco

Devono essere friabili e croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticatura o frattura manuale.

Per la bassa presenza di acqua (inferiore al 10 % con una tolleranza del 2 % in valore assoluto) mantengono le caratteristiche ottimali fino a 3 - 4 mesi.

Devono essere confezionati in sacchetti di materiale destinato al contatto con gli alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità

#### Imballi

Le confezioni devono essere chiuse, sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

#### Confezioni

Cracker monoporzioni da 25 g

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

#### **1.2.1.6 - 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, 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 nell'allegato 2 (Ingredienti e grammature) alla voce "pizza margherita".

##### 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.

##### Imballi

La pizza deve essere alloggiata in teglie gastronomiche di acciaio inox.

##### Trasporto

Il trasporto ai punti terminali è a carico della ditta appaltatrice, che preleverà la pizza cotta direttamente dal forno di produzione; le modalità di trasporto devono garantire il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327.

#### **1.2.1.7 PASTA LIEVITATA**

La pasta lievitata si utilizza per la preparazione di pizze o torte salate.

##### Ingredienti

Farina "0", olio extra vergine di oliva, lievito di birra, acqua, sale marino.

##### Caratteristiche generali

E' preferibile l'utilizzo di pasta lievitata surgelata. Per piccoli quantitativi si può ricorrere alla pasta lievitata fresca la cui produzione deve essere di giornata. Quest'ultima deve essere consegnata dal fornitore in recipienti lavabili, muniti da coperchio atto a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento.

#### **1.2.1.8 PASTA**

##### **1.2.1.8.1 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 immune in modo assoluto da insetti. Qualora fosse rimossa non deve lasciare cadere polvere o farina. Deve essere di aspetto uniforme resistente alla cottura ed alla pressione delle dita.

##### Imballi

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.

### **1.2.1.8.2 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) è preferibile utilizzare 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.

### **1.2.1.8.3 PASTA RIPIENA**

#### Requisiti di legge

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

#### Caratteristiche

La pasta con ripieno può essere fresca o secca.

Le paste ripiene devono contenere ripieni di verdura e latticini.

Le paste fresche devono essere confezionate in contenitori originali sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 28 luglio 1997, n° 311).

Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura essere consistente con pasta soda ed elastica.

Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido con assenza di retrogusti.

Deve essere esente da additivi, coloranti e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

#### Confezioni

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

#### Trasporto

Il trasporto della pasta fresca deve avvenire a temperature non superiori a + 10°C.

#### Conservabilità

Al momento della consegna, il prodotto deve ancora avere una conservabilità di 15 giorni.

### **1.2.1.9 GNOCCHI PRECONFEZIONATI**

#### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00" granito, 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

Possono essere freschi o surgelati.

Gnocchi freschi:

devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata;

i quantitativi acquistati devono soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

#### Trasporto

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

Gnocchi surgelati: devono essere trasportati e conservati ad una temperatura non superiore a – 18°C.

#### Conservabilità

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

Se surgelati, devono avere una vita residua superiore al 50%.

### **1.2.1.10 SEMOLINO**

#### Requisiti di legge

Il prodotto deve rispettare i requisiti previsti dal D.P.R. 9 febbraio 2001, n° 187 e alla L. 4 luglio 1967, n° 580 e succ. mod.

#### Caratteristiche

Prodotto ottenuto dalla macinazione di rottura di grano o di riso privati di sostanze estranee ed impurità. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Inoltre non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

#### Confezioni

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

#### Conservabilità

Conservare in luogo fresco ed asciutto e consumare preferibilmente entro sei mesi dalla data di produzione.

### **1.2.1.11 RISO**

#### **1.2.1.11.1 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.

#### Imballi

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.

#### Utilizzo

Per le preparazioni in brodo può essere utilizzato il riso fine Rizzotto; per la preparazione di risotti si consigliano i superfini, Arborio e Carnaroli; è possibile utilizzare anche il riso tipo parboiled, che grazie

alla migliore tenuta dei chicchi che non scuociono dopo una cottura prolungata è più adatto nella refezione scolastica.

#### **1.2.1.11.2 RISO INTEGRALE .**

##### Requisiti di legge

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

##### Caratteristiche

Il cereale è sottoposto alle sole operazioni di pulitura e sbramatura; non deve essere trattato con agenti fisici o chimici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o alterarne la sua composizione naturale.

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

##### Imballi

Il prodotto deve essere conservato in confezioni sigillate, originali, possibilmente sottovuoto.

Il prodotto deve essere conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

##### Conservabilità

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

#### **1.2.1.12 ALTRI CEREALI**

##### Requisiti di legge

Devono rispondere ai requisiti di L. 4 luglio 1967, n° 580 e succ. mod.

##### Caratteristiche

La granella deve essere uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. I granelli dell'orzo devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Questi cereali possono essere utilizzati per la preparazione di minestre, creme, zuppe, ecc.

##### Confezioni

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

##### Conservabilità

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

#### **1.2.2 - 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.

##### **1.2.2.1 - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

L'olio extravergine di oliva utilizzato per la ristorazione scolastica del Comune di Valperga deve essere ottenuto con metodo biologico

##### 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 0/Kg)

### Imballi

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.

## **1.2.2.2 - 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 e succ. mod.

### 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.

### Imballi

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.

## **1.2.3 - ALIMENTI CONSERVATI**

### **1.2.3.1 - PROSCIUTTO COTTO**

#### Requisiti di legge

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

#### Caratteristiche

Il prodotto 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 essere privo di glutine, senza lattosio e proteine del latte

Deve avere sapore gradevole, colore e profumo caratteristici.

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

La superficie esterna non presenterà patinosità superficiale, né odore sgradevole

Il grasso di copertura, che non deve presentarsi in eccesso, deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido.

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più possibile simile a quello della carne cruda 70/20.

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.

#### Pezzatura

Il peso del prosciutto in osso deve essere compreso fra 6 e 10 Kg

#### Etichettatura

Ogni singolo prosciutto deve poi riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio di produzione, secondo il D.M. 14 febbraio 1968.

#### 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.

### **1.2.3.2 - 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. 06 novembre 2007 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. Imballi

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.

### **1.2.3.3 - MAIS IN SCATOLA**

#### Requisiti di legge

Tutti i cereali devono essere conformi al Reg. CEE 8 marzo 2001, n° 466 e succ. mod.

#### Caratteristiche

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti o difetti dovuti a malattie. Inoltre, devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore; il liquido di governo non deve presentare di muffe o altre alterazioni.

Il peso netto effettivo delle confezioni non deve essere inferiore all'1% del peso dichiarato (D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327 e succ. mod.).

#### Imballi

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

Le confezioni devono essere di peso compreso tra 1 e 5 Kg

### **1.2.3.4 - PEPERONI A FALDE**

#### Caratteristiche

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti o difetti dovuti a malattie. Inoltre devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore; il liquido di governo non deve presentare muffe o altre alterazioni.

Il peso netto effettivo delle confezioni non deve essere inferiore all'1% del peso dichiarato (D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327 e succ. mod.).

#### Imballi

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

Le confezioni devono essere di peso compreso tra 1 e 5 Kg

### **1.2.3.5 - 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%.

#### Imballi

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

Possono essere utilizzate confezioni da 1 Kg o da 3 Kg

#### 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.

#### Conservabilità

All'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 4 anni di conservazione.

Passata di pomodoro

E' possibile l'impiego della passata di pomodoro (in contenitori di vetro) che deve essere preparata utilizzando prodotti freschi di origine nazionale, 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).

### **1.2.3.6 - 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.

### **1.2.3.7 - OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA**

#### Caratteristiche

Le olive, verdi o nere, devono essere snocciolate.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per un effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto deve essere pastorizzato, ma le olive devono essere il più possibile intatte, non spaccate o spappolate, per un effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o quant'altro.

### **1.2.3.8 - VERDURE SOTTACETO**

#### Caratteristiche

Si tratta di confezioni costituite da vegetali singoli o miscelati fra loro, interi o tagliati.

Le verdure devono essere immerse in un liquido di governo costituito da soluzioni acquose di aceto e/o correttori di acidità.

Il prodotto deve essere pastorizzato, ma le verdure devono essere il più possibile intatte, non spaccate o spappolate, per un effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o quant'altro.

### **1.2.3.9 - ACETO DI VINO BIANCO**

#### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

L. 20 febbraio 2006, n. 82 e s.m.i.

#### Caratteristiche

Prodotto ottenuto da vini bianchi, confezionato in contenitori di vetro

### **1.2.3.10 - VINO BIANCO**

#### Requisiti di legge

Il prodotto è definito dalla L. 20 febbraio 2006, n. 82 e s.m.i.

#### Caratteristiche

Il contenuto di anidride solforosa deve essere inferiore ai 210 mg/L e l'alcool metilico non deve superare gli 0,20 mL ogni 100 mL di alcool complessivo.

La gradazione alcolica minima svolta, da indicarsi sui contenitori, non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcolica complessiva.

I vini possono essere di origine o tipici (Denominazione di Origine Semplice, Denominazione di Origine Controllata, Denominazione di Origine Controllata e Garantita). All'esame organolettico il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29 dicembre 1986, n°822 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico, sorbitolo, valore di ceneri ed estratto secco; inoltre non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, in concentrazione inferiore a 200 mg/L.

#### Imballi

Possono essere in vetro o in tetrapak.

#### Confezioni

Le confezioni devono conformi alla legislazione vigente.

### **1.2.3.11 - ZUCCHERO**

#### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme al D. Lgs. 20 febbraio 2004, n. 51 e s.m.i.

#### 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 al D. lgs. 20 febbraio 2004, n. 51 e s.m.i.

### **1.2.3.12 - PREPARATO PER BUDINI**

#### Caratteristiche

Prodotto in polvere che può essere composto da ingredienti differenti secondo il gusto:

Cream caramel: zucchero, latte magro, aromi naturali, addensante, carragenina e coloranti ammessi dalla legge (E102- E110).

Vaniglia: zucchero, latte magro, amido, carragenina ed aromi naturali.

Cioccolato: zucchero, cacao magro, destrosio ed aromi naturali.

### **1.2.3.13 - ACQUA MINERALE NATURALE (in caso di menù alternativo)**

#### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

L. 1 marzo 2002, n° 39

D.Lgs. 25 gennaio 1992, n° 105 e succ.mod;

D.M. 12 novembre 1992, n°542 e succ mod.;

R.D. 27 luglio 1934, n°1265;

#### Caratteristiche

L'acqua minerale deve essere del tipo "acqua minerale naturale", non addizionata di anidride carbonica. Nel prodotto non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non disciplinate dalla legislazione vigente.

La quantità da somministrare è di 50,0 cL procapite giornaliero (1,5 L ogni 3 utenti).

#### Imballi

L'acqua deve essere contenuta in bottiglie in PET da 1.5 L o 50 cL.

#### Etichettatura

Indicazioni obbligatorie secondo quanto riportato dal DM del 1 febbraio 1983 e s.m.i.

### **1.2.4 - LATTE E DERIVATI**

È preferibile utilizzare latte fresco

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.

#### **1.2.4.1 - LATTE**

##### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54 e s.m.i.

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.

##### Etichettatura

##### Latte fresco

Deve inoltre essere conforme al Decr. M.I.A.P. 27 giugno 2002 e succ. mod.

##### 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.

#### **1.2.4.2 YOGURT**

##### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54 e s.m.i.

##### Caratteristiche

E' ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, il cui contenuto al momento della consegna deve essere superiore a 10<sup>8</sup> per grammo per ogni fermento.

•

Possono essere aggiunti ingredienti diversi, come frutta, a pezzi o in purea, malto, cereali, 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 quali cremosa, di aspetto liscio, omogeneo senza separazione del siero.

Per lo yogurt alla frutta preferire quelli preparati con purea per avere un prodotto più vellutato.

##### Trasporto e stoccaggio

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

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

Può essere conservato al massimo 30 giorni.

##### Imballi

Il prodotto deve essere confezionato in porzioni monodose da g 1.25

#### **1.2.4.3 - FORMAGGI**

##### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54 e s.m.i.

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

D.P.R. 18 novembre 1953, n° 109

L. 10 aprile 1954, n° 125 e s.m. i.

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.

È preferibile utilizzare formaggi stagionati a denominazione di origine protetta, le cui caratteristiche devono rispondere tassativamente ai propri disciplinari di produzione, approvati da specifiche norme.

Sono ad esempio consigliabili:

Asiago

Caciocavallo

Fontina

Grana Padano

Montasio

Parmigiano Reggiano

Provolone Valpadana

Quartirolo Lombardo

Taleggio

Toma Piemontese

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.

Devono essere confezionati in porzioni monodose.

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:

Crescenza

Caprini

Stracchino

Tomini

Mozzarella

Ricotta di vacca

Robiola

#### **1.2.4.4.- GELATI**

##### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

D.M. 11 ottobre 1978

D.M. 6 marzo 1975 e s.m.i.

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 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

#### **1.2.4.5. - OVOPRODOTTI**

Le uova fresche andranno utilizzate per le sole preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa.

Per preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo si devono scegliere uova pastorizzate fresche.

#### **1.2.4.6. - UOVA FRESCHE**

##### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme ai requisiti previsti da:

L. 3 maggio 1971, n° 419

Reg. CEE 29 ottobre 1975, n° 2772 e succ. mod.

Reg. CEE 26 giugno 1990, n° 1907 e succ. mod.

#### Caratteristiche

Le uova devono essere fresche e provenire sigillate da un centro di imballi autorizzato.

Devono essere esenti da rotture, incrinature e imbrattamenti.

Il guscio e la cuticola devono essere normali, netti, intatti.

La camera d'aria non deve avere altezza superiore ai 3 mm.

L'albume deve essere chiaro, limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

Il tuorlo deve essere visibile alla speratura soltanto come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; deve inoltre essere esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

Il germe deve avere uno sviluppo impercettibile.

Devono essere esenti da macchie di sangue, odori e sapori estranei

La fornitura delle uova deve essere accompagnata da un certificato sanitario, almeno mensile, che dichiara che le uova sono state testate dalla ASL di competenza territoriale dell'allevamento e sono risultate esenti da *Salmonella* spp.

#### Imballi e Etichettatura

Devono essere in confezioni sigillate ed originali.

Gli imballi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dai Reg. CEE.

Devono riportare sulla confezione la data di confezionamento e del termine minimo di conservazione

#### Pezzatura

Categoria di peso 3 (60 – 65 g).

#### Stoccaggio

Le uova devono essere conservate in frigorifero tra i 4 ed i 10 °C.

#### Conservabilità

La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data del confezionamento e il consumo entro i dieci giorni successivi alla consegna.

### **1.2.4.7 - UOVA PASTORIZZATE FRESCHE**

#### Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme alla normativa CEE.

#### Caratteristiche

Si tratta di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate.

Devono essere in confezioni originali.

#### Confezioni

Le confezioni devono essere tali da soddisfare il consumo giornaliero (indicativamente da 1 Kg).

### **1.2.5 - PRODOTTI DIETETICI**

#### **1.2.5.1 - PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL LATTE**

È una categoria molto ampia in cui sono compresi, tra l'altro, il latte a basso contenuto di lattosio (indicato in casi di diarrea oltre che in specifiche intolleranze) ed il latte senza proteine del latte vaccino (indicato nelle allergie).

##### **1.2.5.1.1 - LATTE DI SOIA**

È un particolare tipo di alimento dietetico in cui le proteine provengono esclusivamente dalla soia.

Normalmente sono modificati anche gli zuccheri (latte senza lattosio).

È un latte indicato in situazioni di intolleranza alimentare (allergia alle proteine del latte vaccino, intolleranza al lattosio o al galattosio).

#### **1.2.5.1.2 - LATTE IN POLVERE**

La composizione del latte in polvere deve avvicinarsi il più possibile a quella del latte materno. Oltre al latte scremato può contenere maltodestrine, sieroproteine, cabinati, minerali e vitamine.

#### **1.2.5.2 - PRODOTTI APROTEICI**

##### **1.2.5.2.1 - PASTINA**

Le proteine di questi prodotti provengono da latte o uova.

Deve essere completamente assente il glutine ed il lattosio non deve superare lo 0.1 %.

Se sono anche senza latte, lattosio e uova, gli ingredienti che possono essere contenuti sono: farina di soia, amido di mais, farina di soia, fecola di patate.

I formati richiesti sono spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne.

Le confezioni devono avere un peso di g 250.

Composizione tipo:

proteine 13 %

lipidi 3.5 %

carboidrati 82.3

umidità 12.5 %

##### **1.2.5.2.2 - PANE BIANCO**

Pane a fette sottovuoto del tipo senza glutine e senza uovo.

Analisi media per 100 g di

prodotto: proteine g 2.5 lipidi g

1.5 carboidrati g 40 fibra

alimentare g 8 ceneri g 1

umidità g 47

##### **1.2.5.2.3 - FARINA**

Il prodotto deve essere senza glutine e senza uovo.

Le confezioni devono essere di peso netto di g 500.

Analisi media per 100 g di prodotto:

proteine g 6.38 lipidi

g 0.6 carboidrati g

75.59 ceneri g 2.19

umidità g 8.9 fibra

alimentare g 8.9

#### **1.3 - CARNI**

Le carni utilizzate per la ristorazione scolastica del Comune di Valperga devono essere fresche e confezionate sottovuoto, di provenienza esclusivamente nazionale.

##### **1.3.1.1 - CARATTERISTICHE DELLE CARNI SOTTOVUOTO**

Le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate ed essere conformi alla normativa vigente.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto al massimo del 3 %. Lo scarto deve essere costituito da grasso, connettivo di copertura e liquido trasudato.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballo primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione;

L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;

Le confezioni devono essere adeguatamente protette in modo tale da prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili devono essere riportate direttamente sugli imballi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

Denominazione della specie e relativo taglio anatomico

Stato fisico: fresco

Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono es. bovino adulto

Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da conservarsi preferibilmente entro"

#### Modalità di conservazione

Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore / confezionatore

La sede dello stabilimento di produzione / confezionamento

La riproduzione del bollo sanitario e del numero CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente

La data di confezionamento

Sulla confezione secondaria devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra

Su ciascun imballo secondario deve essere indicato il peso netto

Alla consegna, devono essere respinte le confezioni sottovuoto nelle quali si riscontrino:

La perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;

La presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità solidificata, liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

### **1.3.1.2 - STOCCAGGIO, TRASPORTO E CONSERVABILITÀ**

#### Stoccaggio

La temperatura interna non deve superare i + 4°C .

#### Trasporto

Il trasporto deve avvenire a temperature comprese fra 0°C e + 3°C e, in ogni caso, non superare + 7°C al cuore del prodotto.

### **1.3.1.3 - UTILIZZO**

Le preparazioni delle carni deve essere giornaliera costituiscono eccezione gli arrosti e i polpettoni che possono essere preparati il giorno prima del consumo.

In questo caso è necessario sottoporre il prodotto finito all'abbattimento della temperatura. Tale processo deve essere avviato nel minor tempo possibile dopo la cottura e comunque in modo da garantire il raggiungimento di +5°C nel cuore del prodotto entro 4 ore dal termine della cottura.

### **1.3.1.4 - CARNI BOVINE**

#### Requisiti di legge

Le carni devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193.

Le carni devono provenire da allevamenti certificati o da allevamenti piemontesi.

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 citata 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

L'età dell'animale, di 18 mesi al massimo, deve essere dichiarata.

I tagli devono essere:

di categoria A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure di categoria E (carcasse di altri animali femmine)

di conformazione U (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure conformazione R (Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) con stato di ingrassamento 2 (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)

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.

Tagli richiesti

Quarto posteriore:

Filetto, controfiletto, fesa, noce, scamone, magatello, fetta di mezzo, pesce-geretto

Quarto anteriore:

Cappello da prete, reale, fesone di spalla, geretto anteriore, punta – fiocco, brione, fusello

Conservabilità

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

Nota

Considerata l'incidenza di positività per impiego illecito di anabolizzanti nelle carni di sanato, se ne vieta l'impiego.

### **1.3.1.5 - CARNI SUINE**

Requisiti di legge

Le carni devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 6 novembre 2007, n.

193 Le carni devono provenire da allevamenti nazionali.

Caratteristiche

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.

Le lombate di peso di 4 – 5 Kg devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 Kg

Esse devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche con i corrispondenti segmenti di costole. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Devono essere respinti all'origine i lombi che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.

Conservabilità

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

Tagli richiesti

Carrè o lombate o lonza

### **1.3.1.6 - 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. Lgs. 6 novembre 2007, n.

- 193 - essere conformi alla classificazione commerciale di cui al Reg. CEE 26 giugno

- 1990, n° 1906

- essere conformi alle normative vigenti.

Caratteristiche

Non sono ammesse carni ottenute da riproduttori maschi o femmine.

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.

#### Tagli richiesti

Si richiedono polli a busto completamente sviscerati, di peso compreso fra 2.0 e 2.2 Kg

Si richiedono inoltre i seguenti tagli commerciali:

Cosce di pollo: dette anche fuselli, fusi o perine

devono essere di pezzatura omogenea

Anche di pollo: denominazione commerciale:

sovracosce devono essere di pezzatura omogenea la

pelle non deve essere presente in eccesso

Petti di pollo: denominazione commerciale: petto con forcella

Fesa di tacchino: denominazione commerciale: filetto o fesa

Tacchino per spezzatino: polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilagine in genere

### **1.3.1.7 - TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI**

POLPETTE

BOVINO: reale, spalla

HAMBURGER

BOVINO: reale, spalla

CARNE TRITA PER RAGU'

BOVINO: reale, spalla

SPEZZATINO

BOVINO: reale, spalla

COTOLETTE

BOVINO: noce

POLLO: petto

SCALOPPE

BOVINO: noce, scamone

TACCHINO: fesa

BOLLITO

BOVINO: spalla, cappello del prete, reale

ARROSTI

BOVINO: cappello del prete, reale, noce, fesone

SUINO: lonza, fesa

TACCHINO: fesa

### **1.3.2 - PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI**

#### Requisiti di legge

Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità alla normativa CEE

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 le trance 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 filetti e le trance non devono presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

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.

I filetti e le trance non devono presentare:

- corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

Si orienteranno le scelte, secondo la varietà di prodotti, verso:

- filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.F.) o interfogliati;
- tranci surgelati in confezioni originali.

#### Imballi

Sulle confezioni deve essere presente il bollo CEE.

#### Etichettatura

Ai sensi del Reg. CEE 17 dicembre del 1999, n° 104/2000 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27 marzo 2002.

In etichetta deve essere riportata chiaramente la % di glassatura.

### **1.3.3 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

La frutta utilizzata per la ristorazione scolastica del Comune di Valperga deve essere ottenuta con metodo biologico.

#### **1.3.3.1 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI CONGELATI**

Le verdure surgelate 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%
- erbe 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).

### **1.3.3.2 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

#### **1.3.3.2.1 - CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLI DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

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

Essi debbono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Per i prodotti di qualità "extra" l'imballo deve essere nuovo.

Per i prodotti venduti a "tara merce" il peso dell'imballo non deve superare il 12 % del peso del collo, fatta eccezione per gli imballi contenenti fogliame (insalate, spinaci, ecc.) il peso dei quali non deve superare il 18 % del peso del collo.

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.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballo non deve superare il 10 % dei pezzi contenuti in ciascun collo.

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.

#### **1.3.3.2.2 - 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.

#### **1.3.3.2.3 - 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:

#### **1.3.3.2.4 - 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.

#### **1.3.3.2.5 - Ortaggi a bulbo**

Cipolle, aglio e porri

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

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

#### **1.3.3.6 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 virus, 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.

#### **1.3.3.7 Ortaggi a foglia**

Cavoli, erbe, catalogne, 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 cespino 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 cespino; l'indivia deve avere un peso minimo di almeno 200 g;

- i cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso in cui siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

#### **1.3.3.7.1 - Ortaggi a frutto**

Pomodori, Melanzane, Peperoni, Zucchini, 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 zucchini 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.

#### **1.3.3.7.2 -Ortaggi a fiore**

#### **1.3.3.7.3 - 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.

#### **1.3.3.7.4 - FRUTTA**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione di produzione biologica, 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 terrosità 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 utilizzata per la preparazione di macedonia, frullati, ecc, potrà presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

Si elencano di seguito alcune caratteristiche minimali dei principali tipi di frutta:

**Mele e pere**

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Le mele non devono avere polpa farinosa, mentre le pere non devono essere grumose.

Sono ammessi calibri diversi.

Le cultivar richieste per le mele: Golden Delicious, Starking Delicious, Red Delicious, Stayman Red, Jonagold.

Le cultivar richieste per le pere: Butirra, William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Passacrassana, Decana del Comizio. Agrumi I calibri minimi sono i seguenti: arance cm 6.5; limoni cm 5; mandarini cm 5.

Acidità per clementine, mandarini e arance, superiore a 5 g/L misurato in acido citrico

Il contenuto minimo di succo del 35% per le arance, del 40% per mandarini e mandaranci.

**Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche**

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, non presentare bruciature, lesioni, ammaccature o difetti causati dalla grandine.

Prugne, susine e albicocche devono essere senza peduncolo, inoltre le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà.

Le pesche, a pasta gialla o a pasta bianca, devono avere un calibro minimo non inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 g

**Banane**

Il frutto deve essere a picciolo integro, la buccia di colore giallo intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante o in evidente segno di immaturità. Il peso medio e compreso tra 145 e 175 g; il calibro tra 40 e 50 mm. Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato, i frutti devono essere interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

La pezzatura deve essere superiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

**Uva bianca e nera**

Deve presentarsi in grappoli con acini ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina, gli acini devono essere asciutti e maturi, puliti, di colorazione conforme, priva di ammaccature.

Le cultivar di uva utilizzate sono: Italia, Regina, Olivella, Fragola.

**Fragole**

I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo verde e non disseccato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

### **1.3.3.7.5 - 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 avanzzi 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.

### **1.3.3.7.6 - 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.Lgs. 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.

#### Imballi

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

### **ZAFFERANO**

#### Requisiti di legge

Il prodotti devono essere conformi alla normativa vigente

#### Caratteristiche

Il prodotto deve essere in polvere ed in involucri sigillati

#### Imballi

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

E' vietato l'utilizzo di semilavorati quali: pasta sfoglia, lasagne preparate, bastoncini di pesce, pesce impanato, hamburger di produzione industriale, sofficino, fiocchi di patate ecc. e prodotti contenenti sciroppo di glucosio-fruttosio.